THE UNIVERSITY
OF ILLINOIS
LIBRARY
637.05
MO
v.24²
REMOTE STORAGE

The pages that are missing were removed because they were advertisements

REMOTE STORAGE

Molkerei-Zeitung.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Beitragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 51. Hildesheim, den 1. Juli 1910. 24. Jahrgang.

An unsere verehrlichen Leser, welche die Molkerei-Zeitung unter Streifband beziehen, richten wir die Bitte, den fälligen Abonnements-Betrag pro 3. Quartal mit 2.50 Mark sogleich per Postanweisung an uns einzusenden oder auf unser Postscheckkonto Nr. 37 Hannover zu überweisen. Alle am

6. Juli noch offenen Posten

werden zuzüglich Nachnahmekosten mit der am 8. Juli erscheinenden Nummer unserer Zeitung durch Nachnahme erhoben.

Inhalt.

Milchwirtschaft und Klima.
Zur Beurteilung von Molken.
Mitteilungen. Nachweis von Kokosöl in Butter und Schweinefett. — Eine neue Methode der Sterilisation von Milch. — Über den Übergang von giftigen Substanzen und Medikamenten in die Milch.
Unterrichts- und Versuchswesen. Aus dem Jahresbericht der milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt im Allgäu, über ihre Tätigkeit im Jahre 1909. — Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz.
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Verein Berliner Milchpächter.
Rundschau. Gründung eines Mitteldeutschen Milchhändler-Verbandes. — Ergänzung des Gesetzes betr. den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln. — Zur Frage der Einweisung verheirateter Krankenkassenmitglieder in ein Krankenhaus. — Ein seltener Betrugsfall.
Sprechsaal. Hütet Euch vor den gewerbsmäßigen Molkereigründern. — Annahme von Geschenken der Butterhändler seitens der Meieristen. — Wegzug eines Genossen aus dem Bezirk der Genossenschaft. — Sterilisier-Apparate mit Rückkühlung. — Stopfbüchsenpackung und Schmierung bei Kühlmaschinen.
Briefkasten.

Milchwirtschaft und Klima.

Vortrag des Landesinspektors Dr. Herz gelegentlich der General-Versammlung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu am 11. Mai 1910 in Kempten.

Wenn wir in wirtschaftlichen Fragen gezwungen sind, uns möglichst an die gegebenen Verhältnisse anzulehnen, sind uns hierin doch gewisse natürliche Grenzen gezogen. Die Zähmung von Tieren und die Haltung von Haustieren ist schon an sich ein künstlicher Eingriff in natürliche Verhältnisse. Ohne warme Stallungen könnte das Rind nicht wie das Wild unsere Winter im Freien aushalten. Je nach dem Zwecke, zu welchem die Haustiere gehalten werden, zu Zier und Vergnügen, zu Sport oder Arbeit, zur Mast oder Milchgewinnung, zur Zucht oder zur Verwertung wirtschaftlicher und gewerblicher Abfälle wird auch die Haltung und Fütterung der Tiere eine verschiedene und ihrem Zwecke entsprechende sein müssen. Wo es sich um Zucht handelt, wird man aber die Verhältnisse möglichst natürlich gestalten und die Natur noch tunlichst unterstützen müssen, um die Tiere gesund und leistungsfähig zu erhalten; wo es sich um andere Zwecke handelt, werden diese freilich vielfach künstlich zu erreichen gesucht und auf Kosten der Gesundheit übertrieben.

Die auf Futterbau und Weidewirtschaft angewiesenen Länder konnten von jeher am besten züchten, weil das Vieh hier die natürlichsten Verhältnisse vorfand. Die vielen gesunden Kühe geben uns viele gesunde Milch und begründeten dadurch die Milchwirtschaft in den Alpen und Niederungen, in der Schweiz, im Allgäu, in Holland, Holstein, Dänemark und an der Ostsee.

Unter Milchwirtschaft im weiteren Sinne versteht man jede auf hauptsächliche oder nebensächliche Milchnutzung gerichtete landwirtschaftliche oder gewerbliche Betriebsweise; das Molkereiwesen ist nur der auf die Verarbeitung und Verwertung der Milch gerichtete Teil der Milchwirtschaft. Je nach den wirtschaftlichen, örtlichen und klimatischen Verhältnissen werden für die Milchwirtschaft verschiedene Möglichkeiten, Bedingungen und Grenzen geschaffen. Entweder treibt man Milchwirtschaft, weil in der Nähe der Städte dringende Nachfrage ist nach Milch und Molkereierzeugnissen, obgleich hier die Viehhaltung und deshalb auch die Milchgewinnung durch mancherlei Umstände erschwert und verteuert wird; oder aber man ist zur Milchwirtschaft gezwungen, weil man durch besondere Verhältnisse viele Kühe halten muß. Solche Verhältnisse sind vor allem Klima, Pflanzenwuchs, Viehzucht, Alp- und Weidewirtschaft oder die Notwendigkeit bezw. die Meinung, Brennerei-, Brauerei-, Getreide- und sonstige Abfälle gerade an Kühe verfüttern zu müssen, und so eine für Käsereizwecke nicht geeignete Milch zu gewinnen, während durch die Verfütterung dieser nährstoffreichen Rückstände an Ochsen und Schweine der Fleischnot besser gesteuert werden könnte.

Es läßt sich deshalb eine Milchwirtschaft auf natürlicher und eine solche auf künstlicher Grundlage unterscheiden und dazwischen zahlreiche Übergänge beobachten. Wo nicht gezüchtet wird, in Abmelkwirtschaften, kann man die Gewinnungskosten der Milch jedes Jahr genau berechnen; da in Zuchtbetrieben die Milchwirtschaft aber nur ein Glied des Ganzen darstellt, müssen die Zuchterträge genau abgegrenzt und die Milchleistungen auf die ganze Lebensdauer der Kühe bezogen werden, wenn man hier die Kosten der Milchgewinnung ausscheiden will. Bei unnatürlicher Stallhaltung und Fütterung sinkt die Kuh zur Milchmaschine herab, während man vom „lieben Vieh" spricht, wo der Besitzer die Gesundheit der Kühe im Auge behalten muß, um einen längeren Nutzen aus der Nachzucht und der Milch erzielen zu können. Dies ist besonders der Fall, wo die Tiere von den „eigenen Leuten" gepflegt werden, während die Viehhaltung in großen Wirtschaften mit fremden Dienstboten oft nur als notwendiges übel erscheint.

Gesunde Kühe erfordern gesunde Luft und Fütterung und eine geregelte Geschlechtstätigkeit; Kühe in dumpfen, überfüllten Stallungen, welche weder zur Tränke noch auf die Weide kommen, und mit Abfällen und Rückständen künstlich ernährt werden, können auch nicht gesund sein und keine käsereitaugliche Milch geben. Der Allgäuer und Schweizer Käser hat ein berechtigtes Mißtrauen gegenüber einer Milch von Kühen, welche krank waren, verkalbt haben, nicht mehr aufnehmen wollen oder „geschnitten" worden sind; er verbietet die Milchlieferung von Kühen, welche Medikamente, Viehpulver und Tränke bekommen und gestattet nur „Naturfutter", d. h. Gras, Klee, Heu, Grummet und Getreideschrot oder Futtermehl.

Wo die Milch vieler Lieferanten verkäst werden muß, von denen vielleicht manche unreinliche Stallungen, mehr Stroh als Heu, schlecht genährte und vermolkene Kühe haben, werden auch mehr Kohlraben, Rüben, Blätter, Kartoffeln, Biertreber und sogar Melasse verfüttert und dadurch die Bereitung guter Käse gefährdet; hier bereitet man dann magere Weichkäse, und wo die Milchlieferung so unzuverlässig und die Fütterung so unnatürlich ist, daß auch diese nicht mehr lohnend hergestellt werden können, wird die Milch mehr auf Butter und Quark verarbeitet, wenn nicht die Magermilch als Schweinefutter an die Lieferanten zurückgegeben oder aber die Vollmilch in Städte verkauft werden kann, in welchen der Verkehr mit Milch noch durch keine ortspolizeiliche Vorschrift geregelt oder durch keine zeitgemäße Kontrolle überwacht ist, wo man mehr auf billige als auf gute Milch sieht, bei drohendem Milchmangel auch wohl die Einschränkung des Verbrauches empfiehlt, gelegentlich von „Unterernährung auf dem Lande" spricht und zusieht, wie die Milchhändler bei erhöhten Einkaufs- und aufgezwungenen Verkaufspreisen zugrunde gehen.

37.05
173

Die hohen Butter- und Schweinepreise der letzten Jahre haben auch die Preise käsereitauglicher Milch so sehr in die Höhe getrieben, daß ihre Gewinnung und die Verwendung von „Kunstfutter“ immer mehr überhand nimmt und daß man fast überall versucht ist, die Milchmenge auf Kosten ihrer Beschaffenheit und der Gesundheit der Kühe zu steigern. Ein Weiterschreiten auf dieser Bahn birgt aber Gefahren in sich, die nicht verkannt werden dürfen.

Den Alpenländern ist die Zucht und Haltung gesunden Viehs von der Natur vorgezeichnet und Hand in Hand damit die Gewinnung und Verarbeitung von gesunder Milch. Einerseits bietet uns das Alpenklima hierin große Vorteile, andererseits müssen wir aber wiederum das Vieh vor diesem rauhen Klima schützen. Die Abhärtung darf nicht in Verwahrlosung, die Pflege nicht in Verweichlichung ausarten; der Schutz gegen Kälte und Wärme, Sonne und Wind darf eine gesunde Bewegung in guter Luft nicht hindern und im Winter darf die Stallhaltung und Fütterung nicht wieder verderben, was die Sommerweide genützt hat.

Je mehr draußen im Flachland Milch und Milchvieh verbraucht und zugekauft werden muß, desto wichtiger wird unser Absatz. In den Voralpen hat der Landwirt mit geringeren klimatischen Schwierigkeiten zu kämpfen; aber er hat seine Aufgabe richtig erfaßt, die Weidewirtschaft ausgedehnt, die Stallhaltung verbessert und in den letzten Jahren auf züchterischem wie auf milchwirtschaftlichem Gebiete das eigentliche Alpenland überholt; doch wurden auch hier die Galtalpen und Zuchtbestände verbessert und durch vermehrten Futterbau die Überwinterung erleichtert.

Aus unseren Weidebezirken schöpfen wir Gesundheit und können dieselbe sogar verkaufen in Gegenden hinaus, welche unter mehr oder minder unnatürlichen Zwangsverhältnissen leben und wirtschaften müssen. Wir liefern nicht bloß gesundes Vieh und gesunde Milch, sondern auch gesunde Arbeitskräfte und Soldaten hinaus in die Städte und Fabriken, Kasernen und Kanzleien und müssen nur besorgt sein, daß wir nicht durch Übermaß und Mißbrauch diesen Gesundbrunnen der Natur für uns selbst und andere vergiften.

Der Viehschlag ist im Allgäu gerade so wie der Menschenschlag aus dem Klima und der Bodenbeschaffenheit herausgewachsen. Diesen Grundlagen verdanken beide ihre Vorzüge und ihre Fehler; erstere zu pflegen, letztere zu mildern und abzuschwächen und das Ganze zu fördern hat sich bekanntlich der Milchwirtschaftliche Verein im Allgäu zur Aufgabe gestellt. So lange Allgäuer Vieh und Allgäuer Käse unsere wichtigsten Ausfuhrwaren bilden, muß der Milchwirtschaftliche Verein darüber wachen, daß gesunde Kühe gesunde Milch erzeugen. Außerhalb des Allgäus gewinnt die unnatürliche Viehhaltung und Fütterung immer mehr Boden und überwiegen die Interessen der Butterei die der Käserei.

Wir können die Grenzen des Allgäus durch keine Linie auf der Landkarte, sondern nur dadurch kennzeichnen, daß wir jene Gebiete vom Allgäu ausschließen, wo gegen die naturgemäße Viehhaltung und Fütterung und gegen die sorgfältige und reinliche Gewinnung und Behandlung der Milch gesündigt wird. Hier bieten wirtschaftliche Übelstände größere Gefahren als klimatische Einflüsse. Das Klima aber ist es, welches unserer Wirtschaftsweise nach außen und innen einen gewissen Stempel der Gegend aufdrückt. Man spricht von „Gebirgsmilch“, ohne sich darüber klar zu sein, daß deren Vorzüge oft nicht einmal in ihrem Gehalt, sondern in ihrer Gesundheit liegen. Wie Pfälzer Wein und Bamberger Gemüse rühmt man Lindauer Äpfel und Allgäuer Käse. Unsere bayerischen Emmentaler wetteifern mit denen der Schweiz und unsere Allgäuer Weichkäse haben gegenüber der Flachlandware ein so großes Ansehen, daß wir weit im Unterland noch auf der Umhüllung der Käse die Bezeichnung „aus dem bayerischen Allgäu“ und auf den Briefköpfen der Händler die schönsten Hochgebirgslandschaften finden.

Im Gebiete der Emmentalerkäserei hat das Allgäu große technische Fortschritte erzielt und es ist dies ein wesentliches Verdienst des Milchwirtschaftlichen Vereins, seiner nun gerade seit zwanzig Jahren bestehenden Lehrsennerei und ihrer unermüdlichen Leiter und Lehrer; dank dieser Verbesserungen dehnt sich die Rundkäserei aus, aber es wird dies stets nur soweit möglich sein, als die Milchlieferungsverhältnisse dem Klima und den Käsereibedürfnissen richtig angepaßt werden können. Wir verwenden in der Rundkäserei jetzt Reinkulturen, wie in der Butterei; man spricht von „künstlicher“ Säuerung, ein Wort, das allein schon sagt, daß dies nur ein Notbehelf sein könne, daß wir bestrebt sein müssen, die natürlichen Verhältnisse möglichst günstig zu gestalten. Das feine Aroma natürlich gesäuerter Alpenbutter können wir mit Reinkulturen aus Dänemark oder Holstein nicht erzielen; und solange es unseren Anstalten nicht gelingt, das feine Aroma der Stotzenlimburger des Oberlandes durch andere Reinkulturen in unsere Flachlandskäsereien zu verpflanzen, bleibt uns wohl nichts anderes übrig, als für die gewollte gleiche Wirkung die gleiche Ursache zu schaffen und die Viehpflege, Melkweise und Milchordnung des oberen auch im unteren Allgäu einzubürgern. Den Einfluß des Klimas und der Witterung können wir schon im gleichen Tal auf der Sonnen- und Schattenseite, auf der gleichen Alpe in den verschiedenen Lagen durch große Unterschiede in den Milcherträgen, im Butter- und Käsegewicht, deutlich wahrnehmen.

Unter „Witterung“ verstehen wir bekanntlich die augenblickliche Gesamtheit von Luftdruck, -Wärme und -Feuchtigkeit, Bewölkung, Niederschlägen und Wind, während die durchschnittlichen Witterungswerte für längere Zeiträume und bestimmte Gegenden deren „Klima“ darstellen.

Es ist bekannt, daß das örtliche Klima einer Gegend, aber auch das wechselnde Klima in den einzelnen Jahren auf die landwirtschaftlichen Erträgnisse von Einfluß ist. Im Heft 161 der Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft („Über Beziehungen zwischen Pflanzenphänologie und Landwirtschaft“) hat Professor Dr. Ihne-Darmstadt hierüber näheres ausgeführt; die Deusche Landwirtschafts-Gesellschaft hat einen eigenen Sonderausschuß für Klima- und Wetterkunde gebildet und auf der landwirtschaftlichen Ausstellung in Stuttgart hatte die württembergische meteorologische Zentralstation eine Karte ausgestellt, welche den Eintritt der Blüte von Kirsche und Apfel, Blüte und Reife von Vesen und Winterroggen veranschaulichte. Ihnes phänologische Karte des Frühlingseinzugs in Mitteleuropa ist in Göthes „Deutschem Obstbau“ (Arbeiten der D. L.-G. Heft 150) enthalten und darin das Mittel des Blütenbeginns von 13 allgemein verbreiteten Pflanzen, das ungefähr mit dem der Apfelblüte zusammenfällt, als Grundlage benutzt. Aus dem Beginn der Blüte und Reife verschiedener Pflanzen kann der Landwirt bessere Schlüsse ziehen als aus den meteorologischen Beobachtungen der Wärmegrade, Sonnenscheinstunden, Windrichtungen und Niederschlagsmengen. Forstleute, Obstzüchter, Winzer, Gärtner und auch Landwirte achten wohl überall mehr oder weniger genau auf solche Erscheinungen und trachten daraus Schlüsse zu ziehen für die nächste Ernte. Es frägt sich nun, ob ähnliche Beobachtungen nicht auch für die Milchwirtschaft und Alpwirtschaft weiter ausgebeutet werden könnten; aus Ihne's Karte sehen wir, daß auch bei uns ein erfreulicher Anfang bereits gemacht ist.

Wir wissen, daß ein spätes Frühjahr eine Verzögerung des Weideganges und ein früher Weidebeginn eine Ersparnis an Stallfutter bedingt. Andauernd schlechtes Wetter, wenig Wärme und Sonnenschein, hält das Wachstum zurück und bedingt auch auf der Weide einen Rückgang der Milch. Maienschnee im Tal und verregnete Heu- und Grummeternten sind im Allgäu nichts ungewöhnliches; überständiges und schlecht hereingebrachtes Futter äußert seinen schädlichen Einfluß dann auf Menge und Gehalt der Wintermilch. Üppige Herbstweide oder früher Schneefall sind von ungeheurer wirtschaftlicher Bedeutung. Welchen Einfluß die Witterung auf die Milcherträge in den Alpen äußert, war aus einer 1893 in München ausgestellten Darstellung ersichtlich. Wenn es auf den Alpen schneit, ist aber auch im Tal unfreundliches Wetter, und wir gewinnen deshalb schon daheim aus derartigen Beobachtungen gewisse Anhaltspunkte für Schlußfolgerungen auf den Alpnutzen, sowohl auf die Milcherträge wie auf das Wohlbefinden der Tiere.

In oder nach einem guten Sommer wird nicht nur die Sommer-, Alp- und Wintermilch reichlich sein und ein gutes Käs- und Buttergewicht aufweisen, sondern es wird auch im Durchschnitt auf jede Kuh ein höherer Ertrag treffen; einzelne Kühe können aus bekannten Gründen ja nicht in Betracht kommen.

Zunächst interessieren jeden Landwirt und Milchkäufer natürlich seine eigenen Verhältnisse; wenn aber einmal an mehreren Orten und auf mehreren Alpen solche Beobachtungen gemacht, verglichen und verarbeitet worden sind, gewinnt die Sache auch eine allgemeine Bedeutung. Gewiß wissen wir jetzt schon ohne genauere Aufzeichnungen, ob das Jahr ein gutes oder schlechtes war, ob es viel oder wenig Futter gab, und wie es hereingekommen ist; aber mit Rücksicht auf die große Bedeutung der Milchwirtschaft und Viehzucht und auf das ungeheure Kapital, das unsere Milchkäufer auf das Spiel zu setzen haben, wäre es doch gut, wenn man genauere Anhaltspunkte hätte für die Schätzung der voraussichtlichen Menge und Beschaffenheit der nächsten Wintermilch.

Wir werden uns wohl kaum auf die Beobachtung des Aufblühens vieler Pflanzenarten einlassen können; immerhin wäre es wünschenswert, daß dies wenigstens von einigen Kennern und Freunden der Pflanzenkunde geschähe. Im großen und ganzen dürften folgende Feststellungen und Einträge im landwirtschaftlichen oder milchwirtschaftlichen Kalender genügen:

Zahl der Weidetage im April, im Mai, im Oktober, auf der Vorweide, Alpweide, Nachweide, im ganzen Jahr.

Beginn und Ende des Weidegangs, der Aelpung, der Heuernte, Grummeternte, Roggen- und Vesenernte.

Beginn des Kleeschnitts, der Apfelblüte, der Blüte des Winterroggens und der Vesen.

Gesamtmilchmenge, Käs- und Buttergewicht in einer Tal- oder Alpsennerei;

desgleichen, im Durchschnitt umgerechnet auf eine Kuh.

Ich habe diese Vorschläge gestern den Mitgliedern des Memminger Melkvereins unterbreitet und bei dieser Gelegenheit gehört, daß solche Aufschreibungen von vielen längst gebucht werden; besonders erfreulich war es für mich, daß mehrere Mitglieder ihre Einträge in die Melkvereinsbücher deshalb so genau machen konnten, weil sie seit Jahren schon, z. T. seit 1893, ehe die Allgäuer Herdebuch-Gesellschaft damit begann, eigene Probemelklisten führen, wie sie hier in der Versammlung aufliegen und vom Milchwirtschaftlichen Verein in Kempten oder von Th. Ottos Buchdruckerei in Memmingen zu 20 Pfennig bezogen werden können. Die Herdebuchmitglieder haben ja ihre eigene Buchführung, aber für die übrigen, welche mit Neujahr neuen Melkvereinen beitreten wollen, empfehlen sich diese bewährten Probemelklisten des Milchwirtschaftlichen Vereins.

Durch die Beobachtungen bei den Probemelkungen können gesundheitliche Störungen frühzeitig erkannt und rechtzeitig verhütet werden. Ein tüchtiger Melker wird dies freilich auch ohne Probemelkungen wahrnehmen, und wir haben im Allgäu gottlob tüchtige Melker und tüchtige Milchkühe und haben nicht nötig, wie es jetzt in der Umgebung der Städte geschieht, Niederungsvieh einzuführen,

welches gehaltarme Milch liefert und in unsere Verhältnisse nicht paßt. Ein italienisches Sprichwort lautet:

Moglie e buoi
De' paesi tuoi!

„Dein Weib und Deinen Viehbestand bezieh' aus Deinem Vaterland!"

Durch die Einfuhr fremden Viehs schädigen wir unsere Milchwirtschaft und Viehzucht und schänden wir unsere Heimat. Was uns Natur und Klima bietet, müssen wir weiter pflegen und fördern, wir dürfen uns nicht versündigen gegen die ewigen, ehernen, festen Gesetze der Natur und gegen die Gesundheit der Menschen und Tiere und der Milch.

Halten wir die Heimatscholle hoch, pflegen wir ihre Eigenart, aber verschließen wir uns nicht gesundem Fortschritt. Das ist auch das Bestreben des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu; wenn wir ihn hierin unterstützen, dann fördern und ehren wir zugleich uns selbst und das Ansehen unserer Heimat.

Zur Beurteilung von Molken.

Wenngleich die Molken teils des geringen Handelswertes, teils der verhältnismäßig hohen Transportkosten wegen nur in beschränktem Maße Handelsartikel sind, ereignet es sich doch zuweilen, daß Meinungsverschiedenheiten zwischen Käufer und Verkäufer über die berechtigten Anforderungen an Molken entstehen. Selbstverständlich wird der Käufer seine Bedingungen nach der Verwertungsart der Molken richten, wohingegen der Verkäufer einen Einfluß auf die Beschaffenheit der Molke durch die Gewinnungsart und die spätere Behandlung bzw. die Aufbewahrung ausübt.

Frische Molken aus saurer Milch unterscheiden sich bekanntlich von frischen Labmolken nicht nur durch den höheren Säuregehalt, sondern auch durch höheren Aschengehalt, niedrigeren Gehalt an Milchzucker. Bei möglichst vollständiger Abscheidung des Kaseins durch Sauerwerden der Milch ist die frische Molke ärmer an stickstoffhaltigen Stoffen als Labmolke. Dieses Verhältnis zwischen dem Stickstoffgehalt der Molkenarten ist aber nicht immer vorhanden; denn der Stickstoffgehalt von Molken aus saurer Milch ist unter sonst gleichen Umständen sowohl bei Abscheidung aus übermäßig saurer als aus ungenügend saurer Milch höher. Auch der Stickstoffgehalt der Labmolken ist bei gleicher Milch verschieden je nach der Art der Labwirkung. Erfolgt die Dicklegung der Milch durch vereinte Wirkung von Säure und Lab, wie es vielfach bei der Quarkgewinnung üblich ist, so zeigen die Molken zum Teil die Eigenschaften der Labmolken, zum Teil diejenigen der Sauermilchmolken. Bei längerer Aufbewahrung der Molken treten Veränderungen in denselben ein, die zunächst gewöhnlich in einer Zunahme des Säuregrades bestehen. Diese Zunahme erfolgt im allgemeinen langsamer als bei Milch unter gleichen Umständen, dauert aber länger an und verursacht bedeutend höhere Säuregradwerte, als man sie bei Milch beobachten kann. Dem Wachstum der Säuregrade folgt jedoch bei Molken in der Regel eine Abnahme derselben, hervorgerufen durch Bildung basischer Stoffe, welche einen Teil der vorhandenen Säure neutralisieren. Daraus ergibt sich, daß man durch eine einzige Säuregradbestimmung kein Urteil darüber gewinnen kann, in welchem Veränderungsstadium sich die Flüssigkeit befindet und welche Lebewesen zurzeit in derselben vorherrschen. Erst der Vergleich mit einer späteren Säuregradbestimmung bietet dazu die Möglichkeit. Die Veränderungen des Säuregrades sind in der Regel begleitet von geringen Abscheidungen fester Stoffe, wodurch also die Beschaffenheit der restierenden Flüssigkeit ebenfalls verändert wird. Auch das Erhitzen der Molken, wie es zum Zweck der Vorbruchgewinnung oder der Verzögerung der eben erwähnten, durch Pilze veranlaßten Veränderungen geschieht, bewirkt die Abscheidung fester Massen. Menge und Art dieser Abscheidungen sind verschieden je nach der Vorbehandlung der Milch und der Gewinnungsart der Molken. Bekanntlich läßt sich in vielen Fällen durch die Enzymreaktionen leicht prüfen, ob eine hochgradige Erhitzung der Molken bzw. der Milch vorhergegangen ist oder nicht.

Eine Verdünnung der Molken kann infolge der Gewinnungsart in der Regel nicht vollständig vermieden werden, auch ist es verständlich, daß man Verwässerung bei einem so geringwertigen Abfallprodukt nicht so sorgfältig verhütet als bei wertvolleren Stoffen. Meinungsverschiedenheiten über mutmaßliche Verwässerung oder den zulässigen Verdünnungsgrad werden daher häufiger auftreten als Differenzen über sonstige Eigenschaften der Molken. Bekanntlich ist die Bestimmung des spezifischen Gewichts der Molken mit dem Laktodensimeter das einfachste Verfahren, um zu erkennen, ob und in welchem Grade Wasserzusätze erfolgt sind. Vereinbarungen über die erforderliche Mindesthöhe der Laktodensimetergrade sind daher bei Kaufverträgen über Molken ratsam, ihre Erfüllung kann von beiden Parteien mit geringer Mühe kontrolliert werden. Auch empfehlen sich derartige Vereinbarungen aus dem Grunde, weil die verschiedensten Arten frischer Molke trotz der erwähnten sonstigen Unterschiede nur geringe Abweichungen in den Laktodensimetergraden von einander zeigen. Auch ist für solche Bestimmungen günstig, daß anerkanntermaßen das spez. Gewicht der Molken sich bei der Aufbewahrung in der Regel wenig oder gar nicht ändert, solange nicht ganz bedeutende Veränderungen in der Molke vor sich gehen. Allerdings ist diese Regel nicht frei von Ausnahmen, auch ist bekannt, daß bei längerer Aufbewahrung von Molken das spez. Gewicht sich in der Regel verringert. Sinken also die Laktodensimetergrade unter eine bestimmte Grenze herab, so folgt daraus nicht ohne weiteres, daß ein stärkerer Wasserzusatz erfolgt ist, sondern es läßt sich nur behaupten, daß eine Bedingung des Kaufvertrages nicht erfüllt ist. Als niedrigste Grenze für die Laktodensimetergrade der verschiedenen aus unverwässerter Milch ohne Wasserzusatz gewonnenen Molkensorten kann man bekanntlich 26 bei 15 Gr. C. annehmen. Je nach den besonderen Verhältnissen kann man daraus die geeignete Vereinbarung ableiten.

Es ist selbstverständlich, daß der Verdünnungsgrad nicht immer die wichtigste Eigenschaft der Molken ist. Welche Vereinbarungen hinsichtlich anderer Eigenschaften zu treffen und an welchen Merkmalen dieselben zu kontrollieren sind, muß von Fall zu Fall entschieden werden. Wie aus obigen Darlegungen hervorgeht, bietet die Gewinnungsart nicht immer Bürgschaft für bestimmte Zusammensetzung, unter Umständen können aber gewisse, durch chemische Untersuchung nicht immer erkennbare Eigenschaften von der Gewinnungs- oder Behandlungsart abhängen (erinnert sei an den ungleichen Futterwert der Vorbruchmolken und der zentrifugierten Molken). Es kann also unter Umständen zweckmäßig sein, teils Vereinbarungen über chemisch nachweisbare Merkmale, teils über die Gewinnung oder Verarbeitung der Molken zu treffen. Höft.

Mitteilungen.

Eine neue Methode der Sterilisation von Milch, ohne letztere in ihren physikalischen Eigenschaften oder ihre Fermente zu verändern. (Von T. Heryng, Compt. rendus de la Société de Biologie 1910, 48, 13; Rev. génér. du lait 1910, Nr. 10.) Die verschiedenen Verfahren der Sterilisation von Milch durch Anwendung der Wärme haben den Nachteil, daß sie die Milch in ihren physikalischen Eigenschaften mehr oder weniger verändern, sowie deren Fermente und Antitoxine zerstören. Von der Annahme ausgehend, daß in einer nur für einige Sekunden auf 65 bis 70 Gr. C. erhitzten und gleich darauf abgekühlten Milch die Fermente nicht zerstört werden, hat Heryng ein Verfahren ersonnen, das diese Bedingungen erfüllen soll. Die Frage der Milchsterilisation, ohne die Milch dabei irgendwie physikalisch oder fermentativ zu verändern, glaubt er durch Verwendung eines Dampfzerstäubers gelöst zu haben. Durch letzteren soll die Milch in einem Kondensator in äußerst feine Teilchen, welche sich sehr schnell erwärmen, zerstäubt und dabei auf 65—70 Gr. C. erwärmt werden. Gleich darauf soll sie sich wieder kondensieren und in einen Recipienten fließen, wo sie sofort abgekühlt wird.

Die Vorteile dieses Verfahrens sollen in folgendem bestehen:

1. Die Milch behält ihre physikalischen und chemischen Eigenschaften, wie Farbe, Geruch, Geschmack usw.
2. Die Eiweißstoffe derselben bleiben unverändert.
3. Vor Licht geschützt und bei einer Temperatur von 4 Gr. C. aufbewahrt, wird sie in 8—10 Tagen nicht sauer.
4. Die Milch wird nach dem Verfahren homogenisiert, d. h. sie rahmt nicht mehr auf.
5. Der Apparat ist einfach konstruiert und entwickelt beständig eine Hitze von 65—70 Gr. C., ohne daß er mittels Thermometers kontrolliert zu werden braucht.

Nach Versuchen, die Serkowski-Warschau mit diesem Verfahren angestellt hat, sollen durch dasselbe in der Milch die Erreger von Typhus, Cholera, Tuberkulose und anderer ansteckender Krankheiten mehr abgetötet werden. B.

Nachweis von Kokosöl in Butter und Schweinefett. Von Dr. Fendler. (Zeitschrift für öffentliche Chemie 1910, S. 152.) Nach Ansicht des Verfassers besteht die Butter aus den Glyceriden der gesättigten einbasischen Fettsäuren, von der Essigsäure bis zur Arachinsäure, außerdem aus dem der Ölsäure; das Schweinefett dagegen fast nur aus den Glyceriden der Palmitin-, Stearin- und Ölsäure. Diese drei letzten Säuren sollen auch in der Butter vorwiegen. Das Kokosfett hingegen besteht fast ausschließlich aus den Glyceriden der Laurin- und Myristinsäure, neben größeren Mengen niederer Fettsäuren, Ölsäure und wohl auch Palmitin- und Stearinsäure. Der Verfasser benutzt zum Nachweis des Kokosfettes in den beiden anderen Fetten 1. den verschiedenen Siedepunkt der Äthylester der Fettsäuren, 2. die Leichtlöslichkeit der Laurinsäure und Myristinsäure in 60 prozentigem Alkohol. Für die Ermittelung der letzteren benutzt er die nach der Bestimmung der Reichert-Meißlschen Zahlen zurückbleibenden Fettsäuren. Um diese in trockener Form in möglichst feiner Verteilung mit dem verdünnten Alkohol in Berührung zu bringen, löst sie in 50 Kbztm. Petroläther und dampft 25 Kbztm. davon unter Zusatz von 10 Gr. gepulvertem Bimstein ein. Sie bleiben als trockenes Pulver zurück und werden 5 Minuten lang mit 50 Kbztm. Alkohol vom spez. Gewicht 0,9123 kräftig geschüttelt. Dann bleiben sie 1 Stunde im Wasserbade von 15 Gr. C. stehen und werden durch ein trockenes Filter abfiltriert. 10 Kbztm. davon werden mit $^1/_{10}$-Normallauge titriert. Die Anzahl Kubikzentimeter mit 10 multipliziert, gibt an, wieviel Kubikzentimeter Lauge nötig sind, um den in 60 prozentigem Alkohol bei 15 Gr. C. löslichen Anteil der aus 5 Gr. Fett erhaltenen nicht flüchtigen Säuren zu neutralisieren. Diese Zahl war für 10 Proben Butterfett 40,0—48,0, für 10 Proben Schweineschmalz 14,0—18,0, für 4 Proben Kokosfett 192,5—205. Nach Ansicht des Verfassers ist eine Butter mit 60 oder mehr bestimmt als verfälscht anzusehen, ein Schweineschmalz mit einer Zahl über 20 und der R. M.-Zahl über 1.

Das andere vom Verfasser ausgearbeitete Verfahren gründet sich auf die verschiedenen Siedepunkte der Fettsäure-Aethylester. Die Ester der Säuren von der Buttersäure bis zur Myristinsäure sieden zwischen 119,9 und 295 Gr. C., während die Palmitin-, Stearin- und Ölsäureester über 300 Gr. sieden. Die zwischen 240 und 300 Gr.

1009679

siedende Fraktion der Ester muß um so reichlicher ausfallen, je mehr Laurin- und Myristinsäureglyceride, d. h. je mehr Kokosöl das Fett enthält. Die Ester werden aus den Fetten gewonnen, indem 85 Gr. des geschmolzenen Fettes bei Butter mit 40 Kbztm., bei Schmalz mit 60 Kbztm. Petroläther gemischt werden, worauf man bei Butter 70 Kbztm., bei Schmalz 60 Kbztm. alkoholische Normalalkalilauge hinzusetzt und solange schüttelt, bis die Flüssigkeit klar geworden ist. Man läßt sie über Nacht stehen, setzt 100 Kbztm. 99prozentigen Alkohol hinzu, gießt sie in einen Halbliterschütteltrichter, gibt 200 Kbztm. Wasser hinzu und mischt, ohne kräftig zu schütteln. Man läßt die trübe Seifenlösung ab und mischt die zurückbleibende, ebenfalls trübe ätherische Flüssigkeit mit 45 Kbztm. 99 prozentigen Alkohol und darauf mit 55 Kbztm. Wasser. Die sich abermals abscheidende wässerige Flüssigkeit wird wieder abgelassen und die ätherische Schicht abermals mit den gleichen Mengen Alkohol und Wasser gemischt und diesmal kräftig geschüttelt. Nach der Trennung der Schichten wird die wässerige Flüssigkeit ebenfalls abgelassen und die ätherische Flüssigkeit in einer Porzellanschale ½—¾ Stunde auf dem siedenden Wasserbade erwärmt. Alsdann erfolgt die Destillation. Die Vorschriften über die Ausmessungen des Destillationskolbens, des Brenners, der Flammenhöhe usw. müssen genau innegehalten werden. Hinsichtlich der Einzelheiten muß auf das Original verwiesen werden.

Es werden 50 Gr. der Aethylester destilliert. Die zwischen 230 und 240 Gr. übergehenden Ester werden mit einem Meßcylinder aufgefangen. Die Anzahl der Kubikzentimeter, die dabei gewonnen wird, nennt der Verfasser die Destillatzahl. Die Destillatzahlen von 66 Butterproben verschiedenen Ursprungs schwankten von 2, 5—6, 1, die von 5 Palmfetten von 32,0—42,0, von 18 Schweinefetten von 0,5—1,1. Durch 10 Prozent Kokosfett wird die Destillatzahl der Butter um 3,4 erhöht. Wenn die Destillatzahl 6 erreicht oder übersteigt, so darf man nach Ansicht des Verfassers mit Sicherheit eine Verfälschung mit Kokosfett annehmen. S.

Über den Übergang von giftigen Substanzen und Medikamenten in die Milch. Nach Ch. Porchers (L'hygiène de la viande et du lait 1909, pag. 425) Versuchen gehen Quecksilber, Blei, Kupfer, Zink, Antimon, Wismut, Arsenik, salicylsaures Natrium, Jod, Jodkalium in die Milch über, sodann Äther, Chloroform und Alkohol in großen Dosen; auch Morphium, Opium, Chinin können mit der Milch wieder ausgeschieden werden, wenn sie dem Tierkörper zu Versuchs- oder Heilzwecken einverleibt werden. Zumeist werden jedoch nur Spuren dieser Stoffe mit der Milch wieder ausgeschieden, auch ist es für das Ausscheiden der meisten dieser Stoffe mit der Milch Vorbedingung, daß sie lange Zeit und in großen Dosen an die Tiere verabfolgt werden. Durch die Vermehrung des Kochsalzgehaltes der Nahrung wird der Gehalt der sezernierten Milch an Kochsalz nicht vermehrt, während die Ausscheidung von Nitraten mit der Milch zweifelhaft zu sein und ein starker Phosphorsalzgehalt der Nahrung den Phosphorsalzgehalt der Milch nur ganz gering zu beeinflussen scheint. Die Gewinnung einer zu Heilzwecken verwendbaren Milch durch Eingeben von Arzneien und dergleichen erscheint demnach erfolglos, nur wäre es empfehlenswert, Bestimmungen über die Milch von solchen Kühen zu treffen, die mit Arzneien behandelt werden. B.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Molkereilehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Der „Kölnischen Volkszeitung" entnehmen wir folgendes: „Seit längerer Zeit schon sind Bestrebungen im Gange, die Molkereilehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz, die sich in Griethausen bei Cleve befindet, vom Niederrhein mehr nach der Mitte der Rheinprovinz zu zu verlegen. Da nun die Lehranstalt sich im kommenden März vor die Aufgabe gestellt sieht, für ihren Betrieb eine neue Unterkunft zu suchen, da ihr die bisher benutzten Gebäulichkeiten und Grundstücke gekündigt worden sind, ist die Landwirtschaftskammer an die niederrheinischen Kreise herangetreten mit dem Vorschlage, durch geeignete Zuschußleistung der Lehranstalt ein weiteres Verbleiben am Niederrhein zu ermöglichen. Die Verteilung der Unterhaltungskosten der Anstalt, die sich jährlich auf 12 000 ℳ belaufen, wird noch vor sich gehen, der Kreis Cleve hat einen jährlichen Zuschuß von 1500 ℳ in Aussicht gestellt, wenn er im Besitz der Anstalt bleibt, der Kreistag des Kreises Rees beschloß in seiner letzten Sitzung einen Zuschuß von jährlich 500 ℳ zu leisten."

Aus dem Jahresbericht der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt im Allgäu über ihre Tätigkeit im Jahre 1909. Erstattet von Dr. Kurt Teichert.

Wirksamkeit und eigentliche Tätigkeit der Anstalt. Hauptstelle Memmingen.

A. Analytische Arbeiten.

Die analytischen Arbeiten bewegten sich in denselben Grenzen wie im Vorjahre; eine allgemeine Zunahme derselben trat ein infolge der Errichtung der Zweigstelle Kaufbeuren. Infolge der größeren Ausgestaltung des bakteriologischen Laboratoriums konnte auch der Herstellung der Reinkulturen für die Labbereitung in Emmentalerkäsereien eine intensivere Tätigkeit zugewandt werden. Es wurden insgesamt 604 Kulturen abgesetzt. Behufs Feststellung der durch die Reinkulturen erzielten Erfolge wurden ungefähr 100 Fragebogen versandt. Das Material ist nunmehr gesichtet und wird durch Herrn Assistenten Wenger in den „Mitteilungen des Milchwirtschaftl. Vereins" der Öffentlichkeit übergeben werden. Soviel steht fest, daß bei der Anwendung von Reinkulturen alle Labfehler behoben werden und daß die Kulturen auch auf den Ausfall des Produktes in günstiger Weise einwirken. Außer den Mitgliedern des Milchwirtschaftlichen Vereins im bayerischen Allgäu bezogen die Kulturen auch Rundkäsereien in Württemberg und Österreich. Die Generalversammlung westpreußischer Schweinemäster empfahl ebenfalls ihren Mitgliedern den Bezug dieser Kulturen aus Memmingen.

Im Laufe des Jahres gelangten 10643 Gegenstände zur Untersuchung, darunter 2085 Milchen auf Gehalt, Zusammensetzung und Verfälschung, 259 Milchen auf Käsereitauglichkeit und auf Fehler, 37 Proben Butter und Schmalz, 244 Proben Käse, 22 Proben Labpulver und Labextrakt, 22 Proben Safran, 44 Proben Trockenmilch und kondensierte Milch, 317 Milchprüfungsgeräte (Milchwagen und Thermometer) und 7451 Milchfettbestimmungen für die Allgäuer Herdebuchgesellschaft.

Die Zahl der im Berichtsjahre erwiesenen Fälschungen betrug 298 (1908: 166). Davon waren in 295 Fällen Wässerungen der Milch und nur in 3 Fällen Entrahmungen zu konstatieren. 4—10 Prozent Wasserzusatz konnte bei 126 Milchproben festgestellt werden, 10—20 Prozent Wasser bei 137 Proben, 20—30 Prozent Wasser bei 21 Proben, 30—40 Prozent Wasser bei 7 Proben, 40—50 Prozent Wasser bei 6 Proben und 71 Prozent Wasser bei 1 Probe.

Zum Nachweise der Milchfälschungen wurden 358 Stallproben entnommen. In keinem Falle sank bei diesen Stallproben die fettfreie Trockenmasse unter 8,00 Prozent herab, auch betrugen die Schwankungen derselben bei zwar verdächtigen, aber nicht verfälschten Milchen von einem zum anderen Tage niemals mehr als höchstens 0,30—0,40 Proz. Bei einwandfrei erhobenen Stallproben lassen sich demnach meist Wasserzusätze bis zu 5 Prozent herab feststellen. Denn Schwankungen der fettfreien Trockenmasse von mehr als 0,50 Prozent zwischen Verdachts- und Stallprobe weisen bei gleichen Fütterungs-, Viehhaltungs- und Milchlieferungsverhältnissen, wie sie im Allgäu üblich sind, fast immer auf eine stattgehabte Fälschung hin.

Von den im Berichtsjahre untersuchten Butterproben mußten wir eine als mit Kunstspeisefett verfälscht beanstanden. Diese „Butter" war dazu noch an eine Butterhandlung als beste Naturbutter von einem Händler eines außerbayerischen Staates verkauft worden. Die „Butter" zeigte eine positive Sesamölreaktion, eine Reichert-Meißl-Zahl von 6,4, eine Polenske-Zahl von 8,7 und eine Refraktion von 40,5 bei 40 Grad C.

Zahlreich waren die Fälle, in denen der Wassergehalt der Butter die gesetzlich zulässige Grenze überschritt. Drei Buttersendungen aus Württemberg enthielten Wassergehalte von 21,50 Prozent, 22,80 Prozent und 24,55 Prozent. Eine galizische Butter, welche zur Bereitung von Butterschmalz verhältnismäßig billig eingekauft worden war, hatte einen Wassergehalt von 29,20 Prozent und einen Säuregrad von 40,0. Sie mußte als verfälscht, verdorben und gesundheitsschädlich beanstandet werden. — Eine am 25. Juni 1909 hergestellte Butter war behufs Konservierung für längere Zeit luftdicht mit dem Einhüllungsmittel Mrazolin umgeben worden. Bei dem Öffnen des Butterpaketes am 12. November 1909 zeigte der Rand der Butter eine zwei Millimeter dicke, dunklere, speckige Schicht, der Kern war völlig normal. Der Säuregrad der Butter betrug 8,0, der Geruch war ranzig, der Geschmack noch verhältnismäßig gut, etwas ranzig und kratzend. Die Butter konnte noch als Kochbutter Verwendung finden. Die bakteriologische Untersuchung ergab das Vorhandensein von nur zwei Kleinlebewesen, nämlich des Bakt. Güntheri und einer Hefe. — In zahlreichen Fällen gelangte auch wieder Butterschmalz zur Untersuchung, welches im Kleinverkehr zum Verkaufe gelangt war und von Laien als mit fremden Fetten verfälscht angesehen wurde. Die Untersuchung ergab jedoch nur stets hochgradige Zersetzungserscheinungen des Schmalzes, welche dasselbe ungenießbar machten. Die freien Fettsäuren erreichten dabei in einem Falle die Höhe von 78,0 Grad. — Ein Knetwasser aus einer Butter enthielt so viel Eisen, daß es total braun verfärbt war. — Aus einer Molkerei im Bezirk Halle wurden uns zahlreiche Butterstücke mit erdbeerroten Flecken eingesandt. Die Untersuchung der Butter ergab, daß die Flecken durch Rosahefe hervorgerufen worden waren.

Die untersuchten Käse wiesen vielfach unrichtige Bezeichnungen auf, die zu einer gerichtlichen Verfolgung Anlaß gaben. So verurteilte das Schöffengericht Illertissen einen Käsehändler, welcher Käse mit 27 Prozent Fettgehalt in der Trockenmasse unter der Bezeichnung: „Feinster Romadur, Allgäuer Rahmkäse" in den Handel gebracht hatte, zu einer Geldstrafe. Eine Berliner Käsehandlung hatte Käse mit noch geringerem Fettgehalt ebenfalls als „Allgäuer Rahmkäse" zum Verkauf gestellt. Von der Nahrungsmittelpolizei darüber zur Rede gestellt, gab sie als Entschuldigung an, daß ihrer Erfahrung nach Rahmkäse im allgemeinen zwar mindestens 40 bis 45 Prozent Fett in der Trockenmasse enthalten müßte, daß aber der Allgäuer Rahmkäse hiervon eine Ausnahme mache. Dieser merkwürdigen Auffassung konnte der als Obergutachter vernommene Berichterstatter nicht beitreten. — Ein aus Bamberg eingesandter „Rahmkäse" enthielt 33,75 Prozent Fett in der Trockenmasse, ein Rahmkäse „Königin" enthielt 51,37 Prozent, ein vollfetter Tilsiter 46,76 Prozent. — Zu verschiedenen Malen erhielten wir äußerlich total schwarz verfärbte Käse. In allen Fällen konnte als Erreger dieser unangenehmen Erscheinung Cladosporium Herbarum nachgewiesen werden. Nach Desinfektion der betreffenden Keller mit Autan wurden die Käse wieder normal. — Ein blaugefärbter Emmentalerkäse enthielt 0,0002 Prozent Eisen, während zwei rotgefärbte Käse derselben Sorte sogar 0, 001 Prozent Eisen in sich bargen. — Drei untersuchte Ziegerproben zur Käsefabrikation enthielten Fettgehalte von 0,60—1,10 Prozent und Wassergehalte von 44,32—59,90 Prozent.

Die vergleichende Untersuchung von acht verschiedenen Safransorten, welche von 6 verschiedenen Firmen ins Allgäu geliefert worden waren, ergab folgende Resultate:

Safran	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
Wassergehalt %	4,86	6,71	7,12	7,45	8,02	11,91	11,67	12,04
Gehalt an Asche „	5,39	6,71	4,87	5,05	6,02	6,61	4,97	6,16

Darnach enthielten die Proben 2 und 6 zuviel Mineralbestandteile, die Probe 8 zuviel Wasser.

Einen großen Umfang nahm die Untersuchung der im Allgäu und anderwärts hergestellten Trockenmilchen an. Wir konnten dabei die Erfahrung machen, daß einzelne Lizenznehmer eines amerikanischen Patentinhabers ihre Trockenmilchen zum Zwecke der besseren Löslichkeit mit Zuckerkalk und anderen Alkalien versetzen. Ein derartiges Verfahren können wir aber nicht als einwandfrei bezeichnen, wir müssen darin vielmehr einen Verstoß gegen das Gesetz betreffend den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln vom 27. Mai 1879 erblicken, und das umsomehr, nachdem es einer Allgäuer Firma gelungen ist, leicht lösliche Trockenmilch ohne derartige Zusätze herzustellen. Auch der Forderung des Verbandes Deutscher Schoko-

ladefabrikanten, daß Rahmpulver aus einer Milch mit mindestens 10 Prozent Fettgehalt herzustellen sei, können wir nur beitreten, da wir konstatieren konnten, daß es möglich ist, derartige Milch auf Pulver zu verarbeiten. Nach dem Vorschlage des Berichterstatters wurde in einem Betriebe die Abfüllung und Aufbewahrung der Trockenmilch unter Stickstoff vorgenommen und dadurch eine bedeutend längere Haltbarkeit des Milchpulvers erzielt. Die untersuchten Trockenmilchen zeigten im Mittel folgende Zusammensetzung:

Bestandteile	Rahmpulver	Vollmilch-pulver	Halbmilch-pulver	Magermilch-pulver
	%	%	%	%
Wasser	4,76	6,23	5,31	8,54
Fett	41,28	24,28	6,63	1,31
Eiweißstoffe	21,31	24,27	29,14	32,71
Milchzucker	28,39	39,18	52,57	50,24
Mineral-bestandteile	4,26	5,84	6,35	7,20

Eine kondensierte Milch erwies sich als nicht keimfrei. Es konnte in großer Zahl ein Mikroorganismus isoliert werden, der Milch bei 37 Grad in 24 Stunden unter Gasbildung dicklegte. Die Sterilisation hatte also nicht genügt, eine Besserung trat ein, nachdem die Milch ¾ Stunden lang bei ⅓ Atmosphäre Überdruck erhitzt wurde.

Die untersuchten Labpulver und -Extrakte, Wässer, Maschinenöle und Blattzinnproben zeigten keine bemerkenswerten Analysenbefunde. Die eingesandten Pergamentpapiere enthielten in jedem Falle zuviel Stärkezucker.

Ein Rohmilchzucker hatte nachstehende Zusammensetzung:

Zucker	=	94,60 %
Eiweißstoffe	=	2.14 „
Mineralbestandteile	=	1.40 „
Unlösliches usw.	=	1.86 „
		100,00 %

Die polarimetrische Bestimmung des Zuckergehaltes ergab in dem vorliegenden Falle gegenüber dem titrimetrischen Verfahren ungenaue Resultate.

Die Milch einer kastrierten Kuh mußte als untauglich zur Käserei angesprochen werden. In der Gärprobe war die Milch nach 12 Stunden flüssig, nach 18 Stunden grobflockig geronnen; in der Labgärprobe erwiesen sich die Käschen als typische „Preßler".

B. Wissenschaftliche und praktische Arbeiten.

An wissenschaftlichen und praktischen Versuchen wurden die nachstehend bezeichneten in Angriff genommen, bzw. fortgesetzt:

1. Versuche mit dem Desinfektionsmittel „Autan". Autan kann bei allen Betriebsstörungen zur Desinfektion als ein ausgezeichnetes und erprobtes Mittel empfohlen werden.

2. Versuche mit dem Desinfektionsmittel „Antinonnin". Antinonnin bewährte sich in Käsereilokalen als ein vorzügliches pilztötendes Mittel.

3. Versuche mit dem Eintauchrefraktometer nach Zeiß zum Zwecke der Feststellung kleinster Milchfälschungen. Normale Milch ergab Schwankungen von 38,3— 40,3 Skalenteilen; Wasserzusätze setzten die Brechung sofort um ein bedeutendes herab. Die Versuche werden fortgesetzt.

4. Versuche über Labbereitung mittelst Reinkulturen. Die Versuche ergaben, daß durch Reinkulturen sämtliche Labfehler behoben werden können. Die außerordentliche Anwendung der Reinkulturen in der Praxis spricht für ihre Vorzüglichkeit von selbst.

5. Versuche über die Herstellung von Labkugeln mittelst Reinkulturen. Die Versuche sind in Angriff genommen.

6. Versuche über die Herstellung von Käsereisauer mittelst Reinkulturen. Die Versuche werden demnächst beendigt.

7. Prüfung des Käsefettbestimmungsapparates nach Dr. Hammerschmidt. Die Prüfung wird fortgesetzt.

8. Leistungsprüfungen für die Allgäuer Herdebuchgesellschaft. Es erscheint darüber ein eigener Bericht. (Schluß folgt.)

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Verein Berliner Milchpächter. Der Verein Berliner Milchpächter veranstaltete vor kurzem eine Mitgliederversammlung, in der u. a. über die in der Bildung begriffene Vereinigung des Groß-Berliner Milchhandels, die den Namen „Vereinigte Milchhändler-Vereine und Großfirmen Berlins und der Vororte" führen wird, berichtet wurde. Ihre Aufgabe soll es sein, für die Hebung der städtischen Milchversorgung in hygienischer Beziehung und für den Schutz des Milchhandels gegen unlautere Konkurrenz zu sorgen. Die Versammlung beschloß, der neuen Vereinigung beizutreten und die vorgelegten Statuten zu genehmigen. — Die neue Polizeiverordnung für den Berliner Landespolizeibezirk, die am 15. Juni in Kraft getreten ist, und für den ambulanten Milchhandel an den Sonn- und Feiertagen auch die Hauptkirchenstunden freigibt, bildete den Gegenstand lauter Klagen. Die Läden der seßhaften Milchhändler müssen in dieser Zeit geschlossen sein, während vor ihren Fenstern die Kutscher der Milchwagen klingelnd vorüberziehen. Man besprach die Frage, ob der Berliner Polizeipräsident es wohl gestatten werde, daß auch in den Läden der seßhaften Milchhändler während der Zeit von 10 bis 12 Uhr Milch verkauft werden dürfe, was allgemein bezweifelt wurde. Die Versammlung beschloß daher, daß der Vorstand bei den zuständigen Behörden vorstellig werden soll, damit auch dem seßhaften Milchhandel die Zeit von früh bis 2 Uhr nachmittags vollständig freigegeben wird. Über das diesjährige Pachtungswesen wurde den Mitgliedern mitgeteilt, daß die Interessengemeinschaft märkischer Milchproduzenten an die Bauern und die Händler mit Kontrakten herangetreten wäre, vor denen nicht dringend genug gewarnt werden könne. Überhaupt sollten sich die Milchpächter bei ihren Abschlüssen die Kontrakte rechtzeitig genau ansehen, da gerade im letzten Jahre viele, die ihre Vereinbarungen nicht geprüft hatten, ihre Prozesse verloren. Zeit zum Pachten sei noch nicht gekommen. Jedenfalls dürften die Milchpächter in ihren Kontrakten ihrer Kühler nicht vergessen, von deren Tüchtigkeit ihr ganzes Geschäft wesentlich abhänge. Pflicht der Pächter sei es, für gute Wohnung und Beköstigung dieser Leute zu sorgen. Schließlich wurden die Vereinsmitglieder auf die Bestimmung der Statuten hingewiesen, wonach die „Abnehmer" die Milch nur von organisierten Händlern beziehen dürfen.

Neu! Neu!

Prüfung!!!

Gemäß Attest vom 11. Januar 1910 des Analytisch-chemischen Laboratoriums der Ladelunder Ackerbauschule

Ladelund (Dänemark)

wurde dort bei voller katalogmäßiger Stundenleistung eines „Tubular"-Turbinen-Separator Nr. 32 folgende Entrahmungsschärfe konstatiert:

1. Versuch	nach	20	Minut.	Arbeitszeit	0,060 %	Fettrückstand
2. „	„	40	„	„	0,048 %	
3. „	„	55	„	„	0,065 %	
4. „	„	70	„	„	0,056 %	

Alte Separatoren anderer Systeme werden zu höchsten Sätzen in Zahlung genommen.

Verlangen Sie gratis und franko unsere Molkerei-Broschüre Nr. 34.

Tubular-Werke, Harburg a. E.

Flaschen-Füllmaschinen
für Molkereien
Einfach! :: Praktisch! :: Billig!
J. Weisse & Menzel
Schwäb. Hall.
Statt jeder weiteren Anpreisung bereitwilligst Probelieferung
∴ am liebsten in Konkurrenz mit anderen Fabrikaten! ∴

Beste Verzinnung für Molkerei-Geräte.

Epicassit A

Prospekte gratis und franko.

Metallanstrich-Syndikat G. m. b. H.
Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5 II.

Rundschau.

Gründung eines Mitteldeutschen Milchhändler-Verbandes. Am 22. Juni kamen in Chemnitz die Vertreter der Milchhändlerverbände aller größeren Städte Sachsens zusammen, um die seit einiger Zeit erstrebte Vereinigung der sächsischen Milchhändlervereine zu vollziehen. Nachdem man in der Nachmittagssitzung die Statuten durchberaten hatte, schritt man zur Gründung des Verbandes, dem man den Namen Mitteldeutscher Milchhändlerverband gab. Als Sitz des Verbandes wurde Dresden bestimmt. Der erste Verbandstag des Verbandes findet im September dieses Jahres in Zwickau statt.

Ergänzung des Gesetzes betr. den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln. Auf der 27. Konferenz der Vorstände der preußischen Landwirtschaftskammern, welche am 22. Juni d. J. in Halle a. S. zusammentrat, wurde unter andern folgender Beschluß gefaßt:

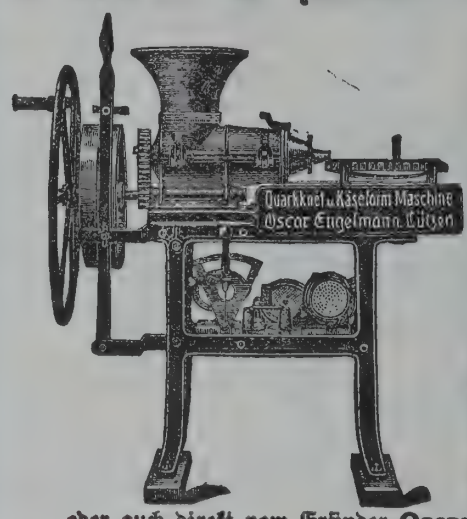
Zum Schutze der deutschen Butterproduktion gegen die weitere Verbreitung des Unwesens mit der sogenannten renovierten Butter, wie gegen die zunehmenden Butterverfälschungen aller Art und die zunehmenden unlauteren Verfahren im Handel und Verkehr mit den immer zahlreicher werdenden Buttererſatzmitteln erscheint die Einführung schärferer Bekämpfungsmaßregeln evtl. durch eine entsprechende Ergänzung des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln vom 15. Juni 1897 dringend geboten. Da jedoch eine solche Gesetzesänderung nur schwer und langsam zu erreichen ist, so richten die versammelten Vorstände an das Königliche Landesökonomiekollegium die dringende Bitte, bei den zuständigen Ministerien für die alsbaldige Durchführung der folgenden, von der Versammlung einstimmig als Mindestforderungen zur Herbeiführung des notwendigen Schutzes der deutschen Milchwirtschaft bezeichneten Maßnahmen nachdrücklichst einzutreten:

a) Durchführung einer ständigen und scharfen Kontrolle der Einfuhr von Butter und Butterschmalz (geschmolzene Butter);
b) wirkliche und sachverständige Durchführung der im § 8 des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Butter, Käse usw. vom 15. Juni 1897 vorgesehenen Kontrolle;
c) schärfere Bestrafung von Butterverfälschungen. Bei zweifelsfrei nachgewiesenen Fälschungen und namentlich in Wiederholungsfällen, ist stets auf Gefängnis, in jedem Falle aber auch auf Veröffentlichung des Urteils zu erkennen.

Zur Frage der Einweisung verheirateter Krankenkassenmitglieder in ein Krankenhaus. In der Regel dürfen bekanntlich verheiratete Krankenkassenmitglieder nur mit ihrer Zustimmung ins Krankenhaus eingewiesen werden. Ohne ihre Zustimmung dürfen sie gemäß § 7 Ziff. 1 des Krankenversicherungsgesetzes nur dann ins Krankenhaus geschickt werden, wenn die Art der Krankheit Anforderungen an die Behandlung oder Verpflegung stellt, welchen in der Familie des Erkrankten nicht genügt werden kann, oder wenn die Krankheit eine ansteckende ist, oder wenn der Erkrankte wiederholt den Vorschriften des Kassenstatuts zuwidergehandelt hat, oder schließlich, wenn der Zustand oder das Verhalten des Erkrankten eine fortgesetzte Beobachtung erfordert. — Ein verheirateter Lungenkranker war nun von seiner Kasse, ohne daß ihm irgendwelche Gründe für diese Maßnahme bekannt gegeben worden wären, ins Krankenhaus eingewiesen worden, und als er sich weigerte, der Einweisung Folge zu leisten, war ihm angedroht worden, die Kasse würde bei Nichtbefolgung dieser Anordnung ihre Leistungen einstellen. Tatsächlich wurde ihm auch jede Unterstützung entzogen, als er bei seiner Weigerung beharrte. In der seitens des Kranken infolgedessen angestrengten Klage gegen die Kasse ist diese jedoch unterlegen. In einem Falle, wie dem vorliegenden, so meinte nämlich das Badische Verwaltungsgericht, wo ein verheirateter Kassenangehöriger unabhängig von seiner Zustimmung in ein Krankenhaus eingewiesen, und wo ihm, wenn er die Weisung nicht befolgt, die Entziehung der Unterstützung angedroht wird, muß dem Kranken das Recht zugestanden werden, daß ihm das die Krankenhauspflege verfügende zuständige Kassenorgan zuvor den gesetzlichen Grund für seine Maßnahme bekannt gibt. Nur die Kenntnis davon vermag den Kranken, dem die Geltendmachung etwaiger Gegengründe nicht von vornherein abgeschnitten werden darf, in die Lage zu setzen, Einwendungen dagegen zu erheben, und nur unter dieser Voraussetzung kann dem Kassenangehörigen ein Ungehorsam als Verschulden zur Last fallen. — In dem Prozesse hat nun zwar die Kasse geltend gemacht, ihr Arzt habe aus sozial-hygienischen Gründen die Krankenhausverpflegung für den Kläger bis zu seiner etwaigen Aufnahme in eine Lungenheilanstalt für dringend geboten erachtet. Indessen kann dieser Einwand nicht die Begründung der Verfügung des Kassenvorstandes nachträglich ersetzen, — wie es überhaupt für die Rechtfertigung der Anordnung nicht ausreicht, daß späterhin Umstände ermittelt werden, auf welche die Anordnung sich möglicherweise hätte stützen können, tatsächlich aber nicht gestützt worden ist.

Ein seltener Betrugsfall. Ein seltener Betrugsfall wurde am 16. Juni wider den Milchpächter Hermann B. aus B. vor dem Schöffengericht in Königsberg verhandelt. B. bezog bis Ende vorigen Sommers von dem Rittergut Pr. Arnau die in seinem Gewerbe benötigte Milch. Zur Verhütung etwaiger Unregelmäßigkeiten in der gegenseitigen Geschäftshandhabung bestand zwischen den Parteien ein schriftlicher Vertrag, außerdem hatte B. noch 200 ℳ Kaution bei der Milchlieferantin Rittergutsbesitzersfrau Martha Behrend deponiert. Nach der Abnahme der Milch haperte es aber bei B. öfter mit der Bezahlung, so daß die Lieferantin sich genötigt sah, die rückständigen Beträge auf seine Kaution zu verrechnen, die allmählich bis auf 13 ℳ zusammenschrumpfte. Schließlich stellte B. noch in der Vertragszeit die Abnahme der Milch vollständig ein. In dem Glauben, daß nun Frau B. sich an seiner Kaution schadlos halten werde, die er fälschlicherweise noch immer auf 200 ℳ bewertete, verfiel der Mann, um in den Besitz dieser Kaution zu gelangen, auf folgende Idee: Nachdem er von dem Bierverleger Sch. gehört hatte, daß dieser mit dem Gut Pr. Arnau zwecks Lieferung von Kartoffeln in Verbindung getreten war, bestellte er durch eine Postkarte, die die abgekürzte Namensunterschrift H. B. trug, bei der erwähnten Gutsverwaltung etwa 50 Zentner Kartoffeln, die nach dem Keller des Sch., Tuchmacherstraße 12, geschickt werden sollten. Als die Sendung bald darauf in Höhe von 60 Zentnern à 2,50 ℳ eintraf, und der Kutscher die Kartoffeln in dem Keller abgeladen hatte, übergab diesem B. mit dem Bemerken, daß die Kartoffeln mit seiner Kaution bereits bezahlt seien, ein Schreiben an Frau B., worin er den Eingang der Sendung bestätigte und hinzufügte, daß er die 120 ℳ, welchen Wert nach seiner Ansicht die Kartoffeln haben sollten, auf seine Kaution verrechnet habe.

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in
Molkerei-Buchführung
einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20
Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!


Engelmanns Pat. Quarkknet- u. Käseform-Maschine
für runde und lange Käse aller Art.
Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu. „allerfeinsten Speisequark zu erzeugen". — Nur ff. Zeugnisse.
Zu beziehen durch: Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G., Bergedorf. — Eduard Ahlborn, Hildesheim. — Dirks & Möllmann, Osnabrück. — Ewald Noack, Magdeburg. — Carl Mann, Hildesheim. — N. Jepsen Sohn, Flensburg. — Franz Maager, Breslau. — Zentral-Ankaufstelle, Halle a. S. — Rich. Schoen & Co., Erfurt. — Friedr. Jaeger, Halle a. S. — F. Peters, Leipzig. — A. Moritzen, Dresden. — Gebr. Bayer, Augsburg. — Joh. Deiring, Weiler i. Allgäu. — Roths Molkerei-Zentral-Büro, Stuttgart. — A. Schönemann & Co., Schöningen. — Ferd. Kothe & Co., Braunschweig. — Alfa-Separator, Wien. — Astra, Paris und Wien. — Jurany & Wolfram, Wien. — A. de Saint-Moulin, Verviers. — Zentral-Molkerei-Büro, München. — Misu Weinberg, Bucarest. — C. Wasser & Co., Rotterdam 2c. 2c.
oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

Postkolli-Versand.
Einschlagpapiere für Versandschachteln, gute und billige Papiere.
Versandschachteln von starker wasserdichter Lederpappe, flachliegend und fertig genietet.
Reklame-Zirkulare u. -Karten, geschmackvoll u. wirksam ausgestattet.
Herm. Bremer, Meldorf, Schl.-Holst., Molk.-Geschäftsb.-Fabrik.

Voll- und Magermilchbassins
Rahmkippbassins
Metallkäsewannen, doppelwandig, D. R. G. M.
Bassin-Doppelsiebe
Milch-Leitungsteile
fabriziert und liefert als langjährige Spezialität
Carl Nebel
Klempnerei und Molkereigerätefabrik
Schöningen, Braunschweig.

„Magnetine" (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

Pergamentpapier
empfehlen
Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

Gleichzeitig bat er die Lieferantin, den Rest seiner Kaution ihm umgehend zu schicken. Da B. aber bis auf die erwähnten 13 ℳ, die Frau B. ihm bereitwilligst ausgezahlt hätte, wenn er sie darum angegangen wäre, von seiner Kaution nichts mehr zu verlangen hatte, wurden auf Antrag der Geschädigten B. ebenso wie Sch., welch letzteren man der Beihilfe zu der fraglichen Manipulation verdächtigte, wegen Betruges zur Rechenschaft gezogen. Nach Ausweis der Akten ist B. wegen eines ganz gleichartigen Vergehens bereits mit 60 ℳ vorbestraft. Das Gericht erkannte daher gegen ihn diesmal auf 90 ℳ Geldstrafe oder 30 Tage Gefängnis. Hinsichtlich des Angeklagten Sch. erfolgte mangels ausreichenden Beweises die Freisprechung.

Sprechsaal.

Hütet Euch vor den gewerbsmäßigen Molkereigründern. In unserer Gegend schießen kleine Molkereien wie Pilze aus der Erde, und schon wieder sind Gründer in Tätigkeit, um neue erstehen zu lassen. In fast allen Fällen ist die Bedürfnisfrage glatt zu verneinen. Wie in dem Leitartikel der letzten Nummer der Molkerei-Zeitung auch hervorgehoben wurde, sind aber nicht nur die Käufer solcher Verträge die Benachteiligten, sondern auch die Landleute.

Hier muß meines Erachtens eingesetzt werden in dem Kampf gegen dieses Gründungsunwesen. Die Landwirte müssen aufgeklärt werden; denn solange es Gründern gelingt, wenn auch nur schlechte Verträge zu schaffen, so lange werden sie auch Abnehmer hierfür finden.

Wer eine solche Gründung aus der Nähe beobachtet, muß tief bedauern, daß sich in fast jedem Dorfe Leute finden, welche dem Gründer oft einen großen Teil seiner Arbeit abnehmen. Da ist zuerst der Gastwirt des Dorfes, welcher glaubt, später wenig Milch, aber recht viel Bier usw. umzusetzen. Nicht selten auch der Ortsvorsteher, weil er aus Lokalpatriotismus meint, dem Dorfe das schuldig zu sein.

Es wäre daher wirklich zu wünschen, daß die Molkerei-Zeitung oder die Landwirtschaftskammern für solche Fälle allgemein passende Druckschriften resp. Flugblätter abgeben.

Wir haben es jetzt zum zweiten Male mit einer Gründung in der Nähe zu tun. An der Hand des den Leuten vorgelegten Kontraktes war es mir das erste Mal ziemlich leicht, klarzulegen, wieviel vorteilhafter für die Landwirte die Milchlieferung an uns ist. Als ich dann noch auf Widersprüche des Gründers mit seinem Vertrag aufmerksam machen konnte — in der Rede wollte er alle Rückstände zurückgeben, im Vertrage aber nur 80 Prozent — merkten die Leute selbst, daß fachmännischer Rat von Vorteil ist.

Interessant war auch, daß der Gründer zu mir sagte: „Sie sind doch gar nicht eingeladen". Ich war ihm offenbar sehr unbequem. Er zog unverrichteter Sache ab.

Die zweite Gründungsgeschichte spielt sich augenblicklich ab, und weiß ich noch nicht, wie dieselbe abläuft. Um aufklärend zu wirken, habe ich ein Flugblatt drucken lassen, worin ich die Landwirte auf das einträgliche Geschäft des Molkereigründens aufmerksam mache. Damit die Landwirte aber nicht meinen, wir wollen aus nur eigenem Interesse keine Molkerei in der Nachbarschaft, gebe ich ihnen im zweiten Teile der Druckschrift Winke, daß, wenn sie eine Molkerei haben wollen, sie die Verträge so machen sollen, daß sie keinen Schaden erleiden gegenüber denen, die ihre Milch in benachbarte Betriebe senden. Um den sofortigen Wiederverkauf der Verträge zu verhindern, mache ich auf den bekannten Satz solcher Verträge aufmerksam, wonach der Vertrag auch mit dem Rechtsnachfolger gültig ist, und gebe den Landwirten den Rat, ihrerseits vertraglich zu verlangen, daß der Gründer wenigstens 5 Jahre die Molkerei auf eigene Rechnung zu betreiben hat. Außerdem weise ich darauf hin, daß der Vertrag alles das bieten muß, was die bestehenden Betriebe leisten: Milchpreis, Butterpreis, Rückgabe usw. In den meisten Fällen wird der Gründer auf eine Art und Weise weniger bieten. Es ist ihm ja besonders daran gelegen, daß der Vertrag recht günstig aussieht. Viele Kühe, billige Milch, wenig Rückgabe usw.

Wenn die Landwirte so noch nicht wollen, versucht Gründer es vielleicht noch durch Bezahlung nach Fettgehalt, indem er viel höhere Preise verspricht, als die Nachbarmolkereien auszahlen. Abgesehen davon, daß er bei Inbetriebsetzung seiner Schöpfung nicht mehr da ist, kann er dies ja getrost tun, da er doch nicht dafür kann, wenn die Milch nicht fetter ist.

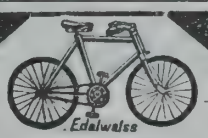
Auf alle diese Punkte hinzuweisen, sollten die benachteiligten Molkereien nicht unterlassen. Entsprechende Drucksachen sind bedeutend wirksamer als ein gelegentlicher Artikel in landwirtschaftlichen Blättern, da sie zu einer Zeit verteilt werden, wo die Molkereigründung Tagesgespräch ist, darum von jedem mit Interesse gelesen werden.

Nachstehend sei die oben erwähnte Druckschrift hier im Wortlaut unter Fortlassung der Ortsnamen wiedergegeben:

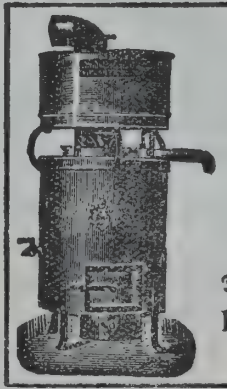
Hütet Euch vor den gewerbsmäßigen Molkereigründern!

Eine Gruppe von gewerbsmäßigen Molkereigründern, welche besonders die Provinz Hannover bearbeitet, läßt es sich angelegen sein, überall, wo sich nur Unterschriften dazu finden, Molkereien zu gründen, resp. Milchverträge zu schließen. Da die Herren den Betrieb nicht für eigene Rechnung zu führen gedenken, sondern den abgeschlossenen Milchvertrag für oft tausende Mark wieder verkaufen, so ist ihnen natürlich nichts daran gelegen, ob ein mit großen Hoffnungen hergekommener Käufer in kurzer Zeit die Molkerei wieder schließen muß. Der Gründer hat sein Geschäftchen gemacht. In solchen Fällen lauten auch die Verträge etwa so, daß der Vertrag auch mit dem Rechtsnachfolger des Gründers in Kraft bleibt; also auf diesen Rechtsnachfolger möchten wir hinweisen. Während Sie in Ihren leistungsfähigen Genossenschaftsmolkereien mit den gesteigerten Butterpreisen auch immer höhere Milchpreise erhielten, wird der Gründer mit Ihnen feste Preise abmachen wollen, welche aber auch lange nicht so hoch sind, wie Sie sie von uns erhalten haben. Meistens gibt es auch nur 70—80 Prozent Rückgabe. Haben Sie Ihre Unterschrift einmal gegeben, so wird Ihnen kein Protestieren nützen, Sie sind auf lange Jahre gebunden. Kommen Sie Ihrer Verpflichtung nicht nach, so werden Sie von solchen Leuten unnachsichtlich verklagt. Schon mancher Landwirt hat seine Unterschrift bitter bereut. Wollen Sie dennoch gerne einen Molkereibetrieb in Ihrem Orte haben, so machen Sie die Verträge so, daß Sie nicht Schaden leiden, gegenüber denen, welche ihre Milch nach den Molkereien in B. oder G. schicken.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.



Weltbekannt ist: — Das —
Edelweiß-Fahrrad ist gut und billig!
Ein Jeder verlange neueste Preisliste, dieselbe wird kostenlos und ohne Kaufzwang zugesandt von
Edelweiß-Decker in Deutsch-Wartenberg.


Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

Der beste Milch-Sterilisator der Gegenwart.
Mit patentierter Staubregen-Kühlung.
Das Patent umfaßt jegliche Art von Kühlung „durch Wasser in feinverteiltem Zustande".
Man erbitte Prospekte von der
Nutricia Centrale
Berlin W. 35, p.

Kistenteile aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

O. Thonack, Berlin 36 Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

Fordern Sie daher Milchpreise, wie in G. ausbezahlt werden, fordern Sie die Butter zu gleichen Preisen wie in G., fordern Sie sämtliche Rückstände, Magermilch und Buttermilch gratis zurück, fordern Sie weiter, daß der Gründer wenigstens 5 Jahre Molkerei auf eigene Rechnung betreibt.

Sie werden dann nichts zu bereuen brauchen.

Wie außerordentlich schädigend die gewerbsmäßigen Gründer oft wirken, wollen Sie daraus ersehen, daß unser Fachblatt und die Landwirtschaftskammer fortlaufend warnen:

Hütet Euch vor den gewerbsmäßigen Molkereigründern!

Fragt die Landwirtschaftskammer!

Molkeigenossenschaft G.

Ich möchte der Molkerei-Zeitung empfehlen, solche allgemein gültigen Drucksachen vorrätig zu halten. Bedrängte Betriebe werden gern davon Gebrauch machen. W. in G. (334

Annahme von Geschenken der Butterhändler seitens der Meieristen. Das Inserat X. Z. 10634 in Nr. 48 ist für den ganzen Stand der Molkereibeamten beleidigend und beschämend zugleich. Der betreffende Einsender kann versichert sein, daß die meisten meiner Kollegen mit Entrüstung derartige Angebote zurückweisen würden. Wenn jedoch Geschenke von Meieristen angenommen worden sind, dann sind sie sicher erst angeboten, und derartige schmutzige Buttergeschäfte sind noch viel schlimmer als die Meieristen. Gerade solche Buttergeschäfte sind die Verführer! Nicht umsonst bieten sie Geschenke an; sie werfen vielmehr nur mit der Mettwurst nach der Speckseite. 1 Pfund Übergewicht bei jeder Tonne macht schon ein hübsches Gegengeschenk im Jahre aus. An alle rechtlich denkenden Kollegen richte ich die ergebene Bitte, von jetzt ab alle Angebote von Geschenken seitens der Butterhändler in den Fachzeitungen zu veröffentlichen. Mögen uns derartige Butterhändler gleiches mit gleichem vergelten, dann werden Klagen über solche schmutzige Geschäfte und solche beleidigende Inserate aufhören. Wer im Glashause sitzt, werfe nicht mit Steinen.

A. gr. Darrelmann, Werlte i. H.

Wegzug eines Genossen aus dem Bezirk der Genossenschaft. Die Antwort des Herrn Fricke bezüglich obiger Angelegenheit in Nr. 48 d. Bl. zeigt recht deutlich, daß sich auch innerhalb der schwarz-weiß-roten Grenzpfähle eines sich nicht für alle schickt. Was in denjenigen Bezirken des nordwestlichen und westlichen Deutschland, in welchen die Milchwirtschaft die Grundlage des ländlichen Betriebes bildet, angebracht sein mag, verträgt sich nicht immer mit den Verhältnissen Ostelbiens, in denen das milchwirtschaftliche Gewerbe zwar eine bedeutende Ausdehnung gewonnen hat, immerhin aber hinter dem Getreide- und Hackfruchtbau zurücksteht. Hier kann die genossenschaftliche Verwertung der Milch vielfach nur dann eintreten, wenn der Großgrundbesitzer bzw. Pächter sich ihr zuwendet; das würde aber in bedenklich vielen Fällen erschwert sein, wenn, wie Herr Fricke verlangt, das Ausscheiden wegen Aufgabe des Wohnsitzes im Statut ausgeschlossen wird. Ich bemerke hierbei ausdrücklich, daß das Festhalten des Genossen in bezug auf seine Haftpflicht nicht das geringste Bedenken erregt; es handelt sich bei unseren Betrachtungen nur um die Verpflichtung zur Milchlieferung, und von dieser muß nach unseren reichen Erfahrungen ein reeller Verkauf der Wirtschaft oder die Aufgabe der Pachtung den abziehenden Genossen entbinden, soll der Großgrundbesitzer und namentlich der Pächter nicht von den genossenschaftlichen Bestrebungen ferngehalten werden. Sehr oft kommt es vor, daß eintretende Verhältnisse den Landwirt zu baldiger Aufgabe seines Besitzes oder seiner Pacht zwingen und der Nachfolger sich weigert, in die Genossenschaft einzutreten, vielleicht aus wirtschaftlichen Gründen, vielleicht auch nur, um den Preis des Objekts zu drücken. Da sagt nun Herr Fricke, daß unzweifelhaft der Vorstand als Vertreter der Genossenschaft das Recht habe, den durch Aufgabe des Wohnsitzes ausscheiden wollenden Genossen von der Verpflichtung der Milchlieferung zu entbinden. Aber abgesehen davon, daß der Betreffende dann immer von dem Wohlwollen des Vorstandes abhängig wäre, steht dieser Auffassung die Entscheidung des Reichsgerichts vom 9. Februar 1898 entgegen. Dieselbe führt aus, daß die Milchlieferungspflicht der Genossen nur durch Gesetz und Statut geregelt werden kann; sie gehört zu den inneren Angelegenheiten der Genossenschaft und nicht zu der Geschäftsführung, die dem Vorstande anvertraut ist.

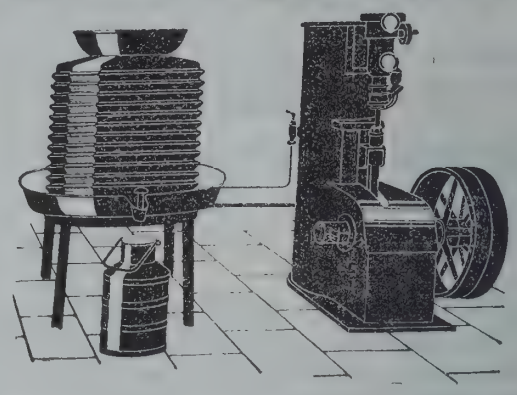
Dieser Sachlage tragen die neuen Kempeschen Normalstatuten Rechnung, indem sie sagen: „Bei dem Verkauf der Wirtschaft oder Abgabe der Pachtung tritt die Befreiung von der Verpflichtung zur Milchlieferung vom Tage der Übergabe an bis zur Beendigung der Mitgliedschaft ein."

Wer da weiß, daß die Pachtungen immer am 1. Juli enden, das Geschäftsjahr der Genossenschaften sich aber meistens mit dem Kalenderjahr deckt, wird ermessen, wie wichtig diese Bestimmung für den abziehenden Pächter ist. Als alter Revisionsbeamter und Kenner der ländlichen Verhältnisse weiß ich aber auch, wie oft sie in Fällen aktuell wird, an welche kurz vorher noch niemand gedacht hat. Wenn Herr Fricke fürchtet, daß Gutsverkäufe, bzw. Pachtzessionen nur zu dem Zwecke fingiert werden, um den betreffenden Genossen seinen genossenschaftlichen Pflichten zu entziehen, so würde wenigstens im Osten bei der Größe der Objekte der Stempelfiskus schon dafür sorgen, daß eine derartige Hintergehung zu den denkbar schlechtesten Spekulationen gehörte. — Das Ausscheiden von Genossen ist gewiß für die meisten Molkereien ein harter Schlag; aber die Bildung eines starken Reservefonds ist eine viel bewährtere Abwehr dagegen, wie die Anfertigung von Zwangsjacken aller Art. Chambeau.

Sterilisierapparate mit Rückkühlung. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 48.) Die Sterilisierapparate mit Rückkühlung, System Henneberg, sind meiner Erfahrung gemäß für größere Betriebe nicht zu empfehlen, da die Arbeitsweise zu langsam vor sich geht.

Wir sterilisieren im hiesigen Betriebe ca. 4—6000 Liter täglich und haben vier Apparate, in denen der Dampf direkt mit den Flaschen in Berührung kommt. Es kommt nur selten vor, daß eine Flasche zerbricht. Es darf freilich der Dampf anfangs nur langsam zugelassen werden. Wir haben den größten Flaschenbruch beim Spülen und Abfüllen. Die Rückkühlapparate sind für kleinere Betriebe gut, da dann keine Brauseanlage nötig ist zum Abkühlen der Milch, was bei den Apparaten mit direkter Dampfzuführung erforderlich ist. Die Apparate mit Rückkühlung sind zu beziehen von der Kunst- und Bauschlosserei Wilh. Weißweiler, Köln, Heinsbergstraße. H. V. in E. (333

Kühl-Maschinen



Alle Systeme für direkte und indirekte Milch- und Rahmkühlung, mit und ohne Eiserzeugung, nach dem Ammoniak-, Kohlensäure- und Schwefligsäure-System.

TH. WITT, Maschinen-Fabrik, **Aachen**

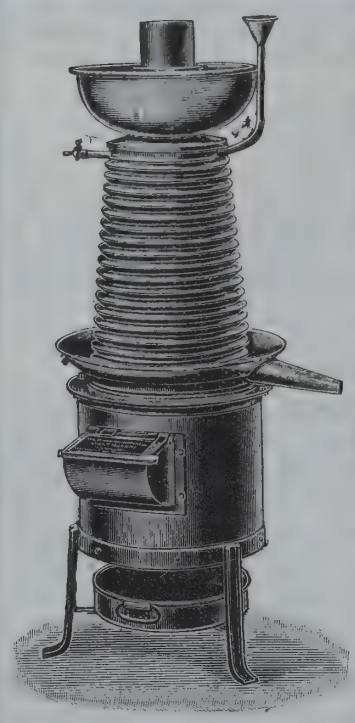
Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen für Molkereien etc.

Hunderte prima Referenzen.

M. Brockmann's ZWERG-MARKE

Jedes Futter, auch minderwertiges, wird schmackhaft u. besser verdaut. Verlangen Sie stets Zwerg-Marke u. lassen Sie sich nichts anderes als ebensogut aufreden. Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt! Broschüre vers. kostenfrei der Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen



Neuheit! Neuheit!

Milchvorwärmer und Erhitzer

bis 85° C. mit direkter Feuerung.

Jeder Apparat wird unter Garantie geliefert!

Eiskühlanlagen

für Handbetrieb ohne Pumpe.

Anlagen

für

Vorzugs-, Kinder- und Kurmilch

auf zeitgemäßer Grundlage.

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Stopfbüchsenpackung und Schmierung bei Kühlmaschinen. Anfrage: Ich habe seit einem Jahre eine Schwefligsäure-Kühlmaschine in Betrieb und habe fast ständig unter starkem Geruch zu leiden infolge Entweichung schwefliger Säure durch die Stopfbüchse, welche keine Schmiervorrichtung besitzt. Welches ist die beste Stopfbüchsenpackung? Ist eine Schmiervorrichtung für die Stopfbüchse erforderlich und welches Öl ist evtl. dafür am zweckmäßigsten? Molk. in E. (1342

Antwort: Eine Schmierung der Stopfbüchse von Schwefligsäure-Kompressoren wird, namentlich bei kleineren, stehenden Maschinen, selten angeordnet. Sie ist auch nicht erforderlich, wenn für eine genügende Kühlung der Stopfbüchse durch Kühlwasser gesorgt wird. Für eine zuverlässige Verpackung der Stopfbüchse ist natürlich Sorge zu tragen, wenn man vermeiden will, daß die Stopfbüchse in kurzen Zwischenräumen undicht wird. Als Material zur Packung empfiehlt sich unter anderem Baumwolle und Ideal-Gummi, welches in der nachstehenden Weise zu verwenden ist. Gleich hinter der Grundbüchse wird ein trockner Baumwollring eingelegt, sodann ein solcher aus Ideal-Gummi, welches die Bezeichnung für eine besondere Qualität von schwarzem Para-Gummi ist. Auf den Gummiring folgen einige gefettete Baumwollringe und darauf die Zwischenbüchse. Nach der Zwischenbüchse kann man dann abwechselnd drei gefettete Baumwollringe und einen Ideal-Gummiring einlegen, so oft der Platz in der Stopfbüchse es zuläßt. Die Baumwollringe können durch Einlegen in eine Talglösung eingefettet werden. Sie sind auf richtige Länge zu schneiden, und zwar derart, daß die Schnittflächen sich schräg aneinander fügen lassen. Eine derartige Packung dürfte bei sorgfältiger Behandlung einige Zeit ihren Dienst zur Zufriedenheit tun.

Paragummiringe können Sie beziehen von der Firma Knüppel & Heyn, Berlin NW., Wullenweberstraße 7. Rüters.

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle **kostenfrei** beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage **zwei Mark** in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten **kostenfrei** erteilt.

W. W. Den grünen Käse, über den wir uns im Briefkasten unserer Nr. 49 äußerten, hatten wir des Interesses halber dem Milchwirtschaftlichen Institut in Hameln übersandt. Dieses hat in dankenswerter Weise eine chemische Untersuchung des Käses ausgeführt und schreibt uns über das Ergebnis folgendes: „Der eingesandte Käse enthielt: 51.5 Proz. Trockensubstanz, 12.5 Proz. Fett, 289 Mg. Kupfer in 1 Ko., also 561 Mg. Kupfer in 1 Ko. Trockensubstanz. Das ist ein so hoher Kupfergehalt, wie er bisher noch nicht beobachtet worden ist. Trotz der verhältnismäßig geringen Giftigkeit des Kupfers liegt zum mindesten die Möglichkeit vor, daß der Käse gesundheitsschädlich ist. Es wird sich aber schwerlich jemand finden, der einen grasgrün aussehenden Käse ißt." (1332

J. H. in J. Bei der Annahme eines Durchschnittspreises von 12—14 ℳ für den Zentner Quark würden Sie, wenn Sie aus 100 Kg. Magermilch 10 Kg. verkaufsfähigen Quark herstellen, eine Verwertung der Magermilch von 2,4—2,8 Pfennig pro Kg. erzielen. Dazu käme noch der Erlös aus den Molken, etwa ½ Pfg. für das Liter. (1373

M. J. Die uns zugesandte Probe Quark ist frei von Metallösungen. (1386

E. K. Cottbus. Die uns zugeschickte Probe Quark enthält Kupfer in großen Mengen und ist zur Käsefabrikation nicht zu verwerten, da der aus diesem Material hergestellte Käse im Reifungsstadium schwarz bzw. blau werden würde. Jedenfalls wird die Verzinnung der Quarkwanne bei dem betreffenden Lieferanten schadhaft sein. (1387

Molk. in B. Der üble Geruch, durch den besonders im Sommer die Nachbarschaft größerer Schweinehaltungen häufig belästigt wird, läßt sich zwar nicht ganz verhindern, jedoch durch zweckentsprechende Maßnahmen wesentlich einschränken. Besonders ist die Anlage zweckentsprechender Dunstschornsteine oder Luftschächte empfehlenswert. Auch möglichst häufiges Abfahren des Düngers und der Jauche, sowie Verwendung stark absorbierenden Streumaterials (Torfmull, Sägemehl), ist zur Verminderung der üblen Gerüche anzuraten. (1371

H. R. in T. Als Bodenbelag für Käsereien sind hartgebrannte Klinker oder Tonplatten zu empfehlen. Die Fugen müssen mit Zement ausgegossen werden. Auch soll sich eine unter dem Namen „Paray le Monial" in den Handel gebrachte Fußbodenplatte sehr gut bewähren. Vielfach findet man in Käsereien auch Zementboden, der jedoch häufig schon bald schadhafte Stellen zeigt. Bei jeder Art von Fußboden kommt es wesentlich darauf an, daß sie sachgemäß und exakt ausgeführt wird. (1376

E. Ob eine Molkerei mit mehreren Rahmstationen das Recht hat, Butter mit der Bezeichnung des Ortes einer dieser Rahmstationen in den Handel zu bringen? Streng genommen darf die Butter nur mit dem Stempel der Molkerei, in der sie hergestellt wird, in den Handel gebracht werden. Eine etwaige gerichtliche Entscheidung würde wahrscheinlich auch in dem Sinne lauten. (1384

A. B. Ein Aufsichtsratsmitglied, dem noch ausdrücklich durch Geschäftsordnung strengste Verschwiegenheit in allen inneren, namentlich persönlichen Angelegenheiten der Genossenschaft zur Pflicht gemacht worden ist, hat trotzdem vertrauliche Äußerungen einiger Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder über das Personal diesem hinterbracht und dadurch die Mitglieder, welche die Äußerungen getan haben, in eine unangenehme Lage gebracht. Sie fragen an, was der Vorstand zu tun hat, um derartigen Vorkommnissen in Zukunft vorzubeugen. — Sie hätten nur das Recht, das betr. Aufsichtsratsmitglied infolge des von ihm verübten Vertrauensmißbrauchs vor Ablauf der Zeit, für die er gewählt ist, von seiner Stellung zu entheben. Dies geschieht durch Beschluß der Generalversammlung. Zu diesem Beschluß ist eine Mehrheit von ¾ der erschienenen Genossen erforderlich (§ 36 des Genossensch.-Gesetzes). (1377

F. W. 100. Sie sind berechtigt, in Ihrer Käsefabrik die genannten Arbeiten an den Sonntagen vorzunehmen, da diese Arbeiten nötig sind, um ein Verderben des Quarkes zu verhindern. Wenn Sie Arbeiter zur Vornahme dieser Arbeiten an den Sonntagen beschäftigen, so sind Sie verpflichtet, ein hierfür vorgeschriebenes Verzeichnis zu führen (§ 105 c Abs. 1 Nr. 4, Abs. 2 Gew.-O.). Wir lassen Ihnen zwei Exemplare dieses Verzeichnisses gesondert als Drucksache zugehen. (1370

✚ RHEUMACOLLODIN ✚

hilft vorzüglich bei allen Arten Rheumatismus, wie: Gicht, Rheumatismus, Gelenkrheumatismus, Zipperlein, Podagra, Hexenschuß usw.

Herr Molkereiverwalter K. schreibt: Durch den stetigen Aufenthalt in den naßkalten Räumen der Molkerei, bekam ich heftige Schmerzen in allen Gelenken und Gliedern. Ich wurde bettlägerig. Zwei Einpinselungen mit Rheumacollodin genügten, um meinen Dienst wieder dauernd zu versehen.

Zu haben in allen Apotheken. — Versand durch die: St. Georgs-Apotheke **Heidingsfeld-Würzburg,** Apotheke **Heepen-Bielefeld,** Apotheke **Nörenberg,** Pommern. :: **Preis 2 Mark.**

Steinschrotmühle „Rentablit"

mit selbstschärfenden Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.

Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.

Vorzüglich als Nebenbetrieb für Molkereien 2c. geeignet.

Größ. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.

Fr. Schöttler

Maschinenfabrik

Diepholz I. H.

Bornemanns Schieberohrhahn

Patentamtlich geschützt.

Verzapft Vollmilch, Magermilch, Rahm, Buttermilch oder Molken in erhitztem oder tiefgekühltem Zustande schaumfrei unter Garantie.

Kein Verlust an Milch 2c. durch übertretenden Schaum

Stets volle Kannen ohne nachzufüllen

Keine Maßdifferenzen.

Hahn 40 mm mit 1½" Gasgewindezapf. od. Muffe ℳ 28
„ 50 „ „ 2" „ „ „ „ „ 36

Carl Bornemann, Ing., Hamburg

Molkerei-Maschinen

Telefon Amt I 5478. Kl. Reichenstr. 2/4.

Buttersalz in Fässern

von 50 kg Inhalt, die sofort als **Butterfässer** Verwendung finden können. **Feinstes reinstes Lüneburger Buttersalz** ℳ 10,60 pro 50 kg inkl. Faß ab Berlin, bei Ladung Rabatt.

Ein Fachblatt schreibt:

Die häufigen Klagen über Fasern in der Butter sind allein auf die Verpackung des Salzes in Jutesäcken zurückzuführen. Die scharfen Salzkristalle reiben die Fasern innerhalb der Säcke ab. Das Aussieben von 100 kg Salz ergab eine handvoll Fasern. Man sollte

Buttersalz nur in Fässern beziehen.

Henri Vallette, Salzgroßhandlung, **Berlin SW. 11,** Schönebergerstr. 16 a.

Butterblocks

:: **perforiert und numeriert** ::
Anfertigung jeden Quantums.
Von 200 Stück an Aufdruck der Firma des Bestellers auf der Umschlagseite ohne Mehrberechnung
Man verlange bei jedem Drucksachen-Bedarf unsere billige Offerte

Molkereizeitungs-Druckerei ◆ Hildesheim

Molkerei S. in S. War der Sohn vom Vater bevollmächtigt, die Mitgliedschaft für diesen aufzukündigen, so müssen Sie die Kündigung auch gegen sich gelten lassen. Hat der Sohn bei der Kündigung eine schriftliche Vollmacht Ihnen nicht vorgelegt, so konnten Sie die Kündigung dadurch unwirksam machen, daß sie diese wegen des Fehlens der Vollmacht zurückwiesen. Die Zurückweisung war aber ausgeschlossen, wenn der Vater Sie von der Bevollmächtigung in Kenntnis gesetzt hatte (§ 174 B.G.B.). Der sofortige Austritt ist unzulässig; der Genosse kann nur in der statutenmäßig festgesetzten Weise durch Aufkündigung ausscheiden; muß also in Ihrem Falle die achtzehnmonatige Kündigungsfrist innehalten. Daß zur Aufkündigung ein gedrucktes Formular verwendet wird, ist nicht nötig. (1385

R. B. in Sch. Eine Behandlung der Sache im Sprechsaal unserer Zeitung unter Namensnennung ist nicht angängig; der Betreffende würde uns sonst wegen Beleidigung verklagen können. Uns ist bereits bekannt, daß der Betreffende jetzt nicht mehr in günstigen Vermögensverhältnissen ist und wir nehmen daher auch Inserate von ihm nicht mehr auf. — Da hier ein Kommissionsgeschäft vorliegt, so ist Ihr Schuldner verpflichtet, Ihnen Rechenschaft über das Geschäft abzulegen und Ihnen Ihr Guthaben auszuzahlen. Diesen Anspruch müssen Sie evtl. im Klagewege erzwingen. Hat der Schuldner den erlösten Verkaufspreis nicht an Sie abgeliefert, sondern in eigenem Nutzen verwendet, so hat er sich strafbar gemacht. Es ist Ihnen unbenommen, unter Darlegung des Sachverhalts der Staatsanwaltschaft Anzeige zu machen; diese wird Sie aber möglicherweise zunächst auf den Weg der Zivilklage verweisen. Setzen Sie dem Schuldner zur Zahlung des für Sie eingezogenen Betrages noch eine kurze Frist und teilen Sie ihm gleichzeitig mit, daß Sie nach fruchtlosem Ablauf dieser Frist die Sache der Staatsanwaltschaft unterbreiten werden. (1366

Molkerei Z. Da Sie nur Milch Ihrer Mitglieder verarbeiten, so fällt der Vertrieb von Butter im Umherziehen unter die Ausnahmebestimmungen des § 59 Gew.-O. (Nr. 1 das.); Sie brauchen also keinen Wandergewerbeschein. — Ob das Verbot, vor Beendigung des Wochenmarktes in den Straßen zu hausieren, berechtigt ist, können wir Ihnen ohne Kenntnis der Gründe, die zu diesem Verbot geführt haben, nicht sagen. Sie können gegen die betr. polizeiliche Verfügung, wenn Sie diese für unberechtigt halten, Beschwerde beim Landratsamt einlegen. (1382

M. in H. Wenn Sie das Geschäft durch mündlichen Vertrag gekauft haben, so ist der Kaufvertrag auch in gültiger Weise zustande gekommen und sind beide Teile hieran gebunden. Nur wenn Sie etwa ausgemacht haben sollten, daß der mündlich besprochene Vertrag noch schriftlich abgeschlossen werden soll, so ist „im Zweifel" der Vertrag nicht geschlossen, bis die schriftliche Beurkundung erfolgt ist. (1355

S. R. in S. Uns fehlt jeder Anhalt, inwieweit der erste und der zweite Kontrakt sich unterscheiden. Anscheinend beziehen sich beide Verträge auf denselben Molkereigründer und auf dasselbe Unternehmen. Dann muß der Landwirt auch liefern; denn der von ihm unterschriebene Vertrag ist doch nicht aufgehoben worden. Etwas Bestimmteres könnten wir Ihnen sagen, wenn Sie uns die beiden Verträge in Abschrift einschicken. (1378

R. M. in W. Der Vermittler hat Sie durch arglistige Täuschung veranlaßt, den Vertag abzuschließen und ist Ihnen daher schadensersatzpflichtig. Der Schaden besteht zum mindesten in den Stempelkosten,die Sie gehabt haben. Die Klage auf Schadensersatz verjährt in 3 Jahren. Warten Sie, ehe Sie zur Klage schreiten, zunächst das Ergebnis Ihres Antrages auf Rückerstattung des Stempels ab. Unter Umständen erübrigt sich dann eine Klage. (1363

W. R. in Sch. Die Kündigung eines Gehülfen kann, wenn vertraglich nichts anderes vereinbart ist, an jedem Tage erfolgen, ist also weder an den 1. noch an den 15. eines Monats noch an einen andern Tag gebunden. (1367

L. 1000. 1. Nur eine grobe Beleidigung seitens des Arbeitgebers oder seines Vertreters berechtigte Sie zum sofortigen Verlassen der Arbeit. In diesem Falle ist der Arbeitgeber verpflichtet, Ihnen den durch die Aufhebung des Dienstverhältnisses entstandenen Schaden zu ersetzen; der Schaden würde in der Höhe des Verdienstes, den Sie in der Stellung gehabt haben, seit dem Tage des Austritts bis zum Antritt einer neuen Stellung, keinesfalls aber für längere Zeit als 14 Tage, bestehen. Wir wissen nicht, ob in dem von Ihnen mitgeteilten Falle eine grobe Beleidigung vorgelegen hat. 2. Die Adresse ist: Niederösterreichische Molkerei in Wien. Welche Ausweispapiere von Ihnen in Österreich verlangt werden, können wir Ihnen nicht sagen. Versorgen Sie sich jedenfalls mit einem Paß, diesen erhalten Sie von der dortigen Polizeiverwaltung ausgestellt. (1372

A. H. in W. In Ihrer letzten Generalversammlung ist beschlossen worden, daß bei den monatlichen Milchuntersuchungen 2 Genossen als Zeugen zuzuziehen sind; im Falle des Nichterscheinens eines dieser Zeugen soll er 3 ℳ Ordnungsstrafe zahlen. Verschiedene Genossen bestreiten das Recht der Generalversammlung, einen solchen Beschluß zu fassen. — Über die Verpflichtungen der einzelnen Mitglieder gegenüber der Genossenschaft entscheiden Gesetz und Statut. Da das Gesetz einen derartigen Einzelfall nicht vorsieht, so konnte die erwähnte Verpflichtung der Mitglieder nur durch das Statut begründet werden. Aber auch dieses enthält hierüber nichts. Die Generalversammlung war daher nicht berechtigt, den Mitgliedern Verpflichtungen aufzuerlegen, die weder nach dem Gesetz noch durch das Statut begründet waren. Dieser Beschluß wird aber gültig, wenn er nicht binnen einem Monat im Wege der Klage angefochten wird. Die Voraussetzungen und Beschränkungen, unter denen dieses Klagerecht ausgeübt werden kann, sind im § 51 Genossensch.-Ges. näher angegeben. (1356

Ph. G. in S. Zur Zahlung der Reparaturkosten für die Maschine sind Sie nur dann verpflichtet, wenn die Maschine von Ihnen vorsätzlich oder fahrlässig beschädigt worden ist. Ist das nicht der Fall, so lassen Sie es auf eine Klage ankommen. — Ob Sie einen Schadensersatz in Höhe von 150 ℳ für verdorbene Milch fordern können, hängt davon ab, ob Ihnen die Maschine vom Entleiher fehlerhaft, also zum Entrahmen ungeeignet, geliefert worden ist. In diesem Falle muß man von einem Verschulden des Entleihers sprechen und ist dieser verpflichtet, Ihnen den durch sein Verschulden entstandenen Schaden zu ersetzen. (1391

Molkereigenossenschaft O. Wenn es nach Ihrem Statut zulässig ist, gegen nicht liefernde Genossen Ordnungsstrafen festzusetzen, so ist es Ihnen unbenommen, gegen alle Genossen, welche nicht liefern, oder nur gegen einzelne derselben die Strafen festzusetzen. Welche Gründe dafür sprechen, einen der Genossen von der Bestrafung auszuschließen, ist nicht Sache der übrigen zur Strafe herangezogenen Genossen; diese können also nicht Zahlung der Strafe aus dem Grunde weigern, weil einer der nichtliefernden Genossen von der Bestrafung ausgeschlossen worden ist. (1393

P. in E. Bei unentgeltlicher Aufbewahrung einer fremden Sache haben Sie nur für diejenige Sorgfalt einzustehen, die Sie in eigenen Angelegenheiten anzuwenden pflegen (§ 690 B.G.B.). Ist also ein Teil der Butter gestohlen worden, ohne daß Ihnen Verletzung dieser Sorgfalt zur Last fällt, so sind Sie auch nicht schadensersatzpflichtig. War die eingelagerte Butter prima Ware, und erfolgte ihre Aufbewahrung in einem genügend gekühlten Raume unter ausreichendem Lüften des Raumes, so kann die Butter auch noch nach 1¼jährigem Lagern als gebrauchsfähig gelten. Ein gewisser Minderwert gegenüber frischer Butter ist natürlich vorhanden. Die Wertminderung wird man auf 20—30 Prozent des ursprünglichen Wertes annehmen können. Hierzu kommt der Gewichtsverlust, den man auf 3—5 Pfund pro Zentner veranschlagen kann. (1348

Das infolge der Verordnung des Bundesrats vom 4. Juni 1910 notwendig gewordene

neue Plakat

über die **Beschäftigung von Meierinnen** über 16 Jahren, sowie alle anderen in Molkereien notwendigen Plakate geben wir an unsere Abonnenten **kostenlos** ab.

Reelle u. sichere Bezugsquelle gebr. gut verböttcherter u. saub. gereinigter

1 Ztr. Buttertonnen

à Stück für 55 Pfg. Extra ausgesuchte weiße Tonnen und Kübel, garantiert nur einmal gebraucht, à Stück 65 Pfg., nur leistungsfähigste und prompte Bedienung. Bei evtl. Aufträgen bitte stets genaue Bahnstation anzugeben. Spezialabgabe in Buttertonnen u. Kübel für Molkereien nach allen Grenzen Deutschlands.

H. Leidel, Böttchermeister, **Cöthen** (Anh.) Klepzigerstr. 61 62.

Kartoffelflocken!!

liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggonladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in Magdeburg, Bremen, Hannover, Berlin, Posen und Oldenburg.

S. Priwin & Cie., Magdeburg.

Neuzeitliche Maschinen und Apparate

zur Reinigung von Milchflaschen

BOLDT & VOGEL m. b. H., HAMBURG.

Durch

mein Lager in sämtlichen Ersatzteilen zum Alfa können Ihre Bestellungen sofort nach Eingang Erledigung finden. Sie kommen dadurch nicht in Verlegenheit und werden **vor Schaden bewahrt.**

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher Nr. 2135.

Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über **Maschinenwesen** für Molk.-Beamte u. für Besitzer von Dampfkesseln etc. von M. ALTMÜLLER, Ingenieur in Teterow, Lehrer an der Molkereischule in Güstrow, ist **soeben** erschienen. 128 Seiten mit 124 Abbildungen auf 33 Tafeln. Preis gebunden 3 Mark.

Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Juli, August, September 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

29. Juni. Ia 112—114/16 ℳ, IIa 110—112 ℳ, IIIa 112 ℳ, abfallende 98 ℳ. Tendenz: stetig.

25. Juni. Ia 112—114 Mark, IIa 111—112 Mark, IIIa 108 Mark, abfallende 95—105 Mk. Tendenz: ruhig.

Zusammenstellung der Notierungen für Monat Juni 1910.

Berlin: 117 114 114 114 114 114 114 114 116 ℳ. Monats-Durchschnitt 114,56 ℳ (1909: 113,22 ℳ).
Auktionen: 113,50 113,30 115,05 117,20 ℳ. Monats-Durchschnitt: 114,76 ℳ (1909: 114,12 ℳ).
Hamburg: 118 118 118 121 ℳ. Monats-Durchschnitt: 118,75 ℳ (1909: 110,25 ℳ).
Auktionen: 111,37 111,81 114,56 115,99 117,80 ℳ. Monats-Durchschnitt: 114,31 ℳ (1909: 111,89 ℳ).

Kopenhagen, 30. Juni. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 97 Kronen (ca. 109,— Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 29. Juni. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 103 Mk., Süßrahmbutter 98 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 113—115 Mk.

Kaufbeuren, 30. Juni. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 106 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: besser.

Wangen, 30. Juni. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 111 Mk., Vorbruchbutter 104 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 29. Juni. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
6 Drittel 120 Mk., 5 Drittel 119,50 Mk., 58 Drittel 119 Mk., 48 Drittel 118,50 Mk., 105 Drittel 118 Mk., 21 Drittel 117,50 Mk., 24 Drittel 117 Mk., 16 Drittel 116,50 Mk., 24 Drittel 116 Mk., 8 Drittel 115,50 Mk., 13 Drittel 115 Mk.

1. Klasse: 328 Drittel zu 117,80 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 24 Drittel zu 111,85 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 30. Juni. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Einlieferungen sind jetzt nicht mehr so umfangreich und können dieselben daher etwas besser untergebracht werden. Unsere Notierung stieg in dieser Woche um 2 Mk. Es bleibt abzuwarten, wie diese Erhöhung auf den Markt einwirken wird, insbesondere, ob dieselbe nicht verfrüht ist. Für untere Qualitäten besteht wenig Nachfrage und drücken dieselben auf den Markt.

Berlin, 30. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 29. Juni. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Wenngleich der Absatz wie gewöhnlich am Monatsschluß nur schwach ist, zeigte sich mit Beginn dieser Woche nach feinsten reinschmeckenden Qualitäten eine bessere Kauflust und ließen sich hier etwas höhere Preise erzielen. Geringere und fehlerhafte Sorten waren dagegen schwer verkäuflich und blieben zu billigen, unregelmäßigen Preisen angeboten.

Berlin, 29. Juni. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Der Markt für inländische Butter war diese Woche etwas belebter und war hauptsächlich gute Nachfrage für allerfeinste Sorten, welche auch gute Preise erzielten. Für abweichende Qualitäten war jedoch wenig Meinung. Die Notierung hierfür ging heute um 2 Mk. höher. Tendenz stetig. In russischer und sibirischer Butter war speziell Nachfrage für gute Grasbutter, welche aber nur wenig unter den Eingängen vorhanden war. Zweite Qualitäten wurden fast garnicht verlangt und gingen zum Teil zu Lager. Die Zufuhren sind immer noch sehr große und zwar gelangten in dieser Woche zur Verschiffung:

nach Stettin:	ab Windau:	2342	Faß	ab Riga:	156	Faß	ab Petersbg.:	425	Faß
„ Hambg.:	„ „	3136	„	„ „	659	„	„ „	200	„
„ London:	„ „	3574	„	„ „	2441	„	„ „	6923	„
„ Kopenh.:	„ „	3790	„	„ „	39	„	„ „	—	„

In dieser Woche wurde erzielt für russische und sibirische Molkereibutter Butter Ia 106—108 Mk., IIa 104—106 Mk.

Hamburg, 30. Juni. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der bis Mitte voriger Woche herrschende Regenmangel verursachte eine erhebliche Produktionsabnahme; inzwischen haben wir fortgesetzt Regen gehabt und bleibt abzuwarten, ob dieses die Wirkung einer erheblichen Produktionszunahme haben wird. Hiervon dürfte die weitere Entwickelung des Marktes abhängig sein. Vorläufig ist der Markt behauptet; allerdings bewegen sich die Preise im offenen Markt erheblich unter den offiziellen Notierungen.

Hildesheim, 1. Juli. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die kühle Witterung begünstigt den Butterkonsum und die Nachfrage ist allerdings fast nach nur besseren Qualitäten befriedigend, so daß die Eingänge hierin zu höheren Preisen schlank geräumt werden können.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 108—112 Mk. netto frei hier. Tendenz: stetig.

Hamburg, 30. Juni. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Unsere letzte Notierung wurde um ℳ 3, also auf ℳ 121, erhöht. Der Markt schloß etwas besser, wirklich allerfeinste Ware konnte geräumt werden, dagegen blieben zweite und besonders abfallende Sachen dringend angeboten. Die Kauflust für derartige Ware ist eben sehr gering und selbst die billigsten Angebote finden kaum Beachtung. Es muß daher auch von diesen Sorten ein größerer Teil in die Eishäuser gestellt werden. Die frischen Zufuhren waren in dieser Woche etwas kleiner, doch konnten wiederum die tadellosen Marken zu allerdings bescheidenen Preisen fast sämtlich begeben werden. Die kleinen Restbestände werden von dem Bedarf der letzten Tage noch in Anspruch genommen. Im übrigen ist die allgemeine Lage dieselbe wie bisher. Nach wie vor werden geringe Qualitäten stark vernachlässigt und bringen den Inhabern Verluste. Hoffentlich bricht sich der Wille bei den Kaufleuten immer mehr und mehr Bahn, nicht einwandfrei gelieferte Butter nur zu entsprechenden Preisen abzurechnen. Auf allen inländischen Märkten liegt das Geschäft ebenfalls unverändert. Gefragt sind auch dort nur hochfeinste Marken. Die auswärtigen Berichte lauten im allgemeinen etwas günstiger, doch sind die Preise so hoch, daß wir fast keine Bezüge von dort machen können. Unsere Notierung wird in dieser Woche bestehen bleiben. Bemerkt muß noch werden, daß wir in den letzten Tagen genügend Regen bekommen haben, so daß die Weiden bald wieder ein besseres Aussehen erlangen werden. Dem hiesigen Markte wurden in dieser Woche weitere ca. 3500 Faß russ. Butter zugeführt. Die Kauflust beschränkte sich in der Hauptsache auf wirklich feinste Grasbutter; für solche Ware wurde ℳ 108—110 erzielt. Leider wurden hiervon nur ganz geringe Mengen angeliefert. Für mindergute Ware ist der Begehr recht schwach, geringe Sorten sind augenblicklich beinahe unverkäuflich. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notierung, notiert 97 Kr. = 109 ℳ. Der Markt schließt stetig.

Magdeburg, 30. Juni. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 118 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 110—116 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: besser.

Leipzig, 1. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Produktion hat den Höhepunkt überschritten, die Zufuhren sind etwas kleiner geworden. Für kernige, trockene Butter ließ sich unter diesen Verhältnissen eine kleine Erhöhung durchführen, während im allgemeinen das Geschäft ruhig liegt.

Preise für feinste Tafelbutter 114—116 Mk., II. Sorten 108—112 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Breslau I, 30. Juni. Butterbericht von Fritz Baum, Carlstr. 43. Die Nachfrage nach wirklich allerfeinster Butter war in den letzten Tagen sehr rege und konnten allenthalben die Preise eine Kleinigkeit erhöht werden; doch halten sie sich immer noch in so mäßigen Grenzen, daß weitere Erhöhungen unausbleiblich sein werden. Infolge des kühlen Wetters treffen alle Zufuhren in vorzüglicher Verfassung hier ein, so daß der Bezug von hier zu den verhältnismäßig billigen Preisen allgemein empfohlen werden kann. Gegenüber den nord- und mitteldeutschen Märkten sind hier momentan die billigsten Preise.

Dresden, 28. Juni. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Infolge des bevorstehenden Monatswechsels ist die Nachfrage in allen Qualitäten etwas besser geworden. Die Produktion scheint etwas nachzulassen, und da infolge der kühlen Witterung die Qualitäten gut eingeliefert werden, so werden auch einige Posten zu Spekulationszwecken aus dem Markt genommen. Jedenfalls ist es für die Marktlage nicht vorteilhaft, wenn die Preise jetzt schon wieder erhöht werden, denn dadurch wird der Markt ganz bedeutend ruhiger werden.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 120—— Mk., feinste 117—119 Mk., II. Qualität 112—114 Mk., III. Qualität 108 bis 111 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 1. Juli. Bericht von Gebr. Rößler. In Erwartung besserer Preise hielten die Molkereien Butter zurück. Die Notierungen wurden in Hamburg und Berlin erhöht. Hoffentlich nicht zum Schaden des Geschäftes.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 113—116 Mk., Ia 107 bis 112 Mk., IIa 100—106 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 29. Juni. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die Produktion ist in der Abnahme begriffen und beginnt die allgemeine Geschäftslage ein festeres Gepräge anzunehmen. Da die Zufuhren, durch die kühle Witterung begünstigt, jetzt in guter Konsistenz hereinkommen, greift hier und da auch die Spekulation bereits ein. Die Preise konnten daher im offenen Verkehr anziehen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—112 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 28. Juni. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Vorige Woche betrugen die Zufuhren ca. 7500 Faß. Es war dies alles reine Grasbutter, doch befand sich darunter ein großer Teil fehlerhafte Ware. Diese fand aber trotz des ruhigen Marktes Abnehmer. Da infolge der kühlen Witterung auch wieder sehr schöne Ware geliefert wurde, so war jede Firma bemüht, hitzefreie Butter zu bekommen und wurde für feinste Qualitäten Rubel 11,80—12,10 und für Sekundaware Rubel 11,40 bis 11,80 bezahlt.

b) Omsk. Vorige Woche wurden dem Markte ca. 6000 Faß zugeführt. Die Qualitäten waren infolge der kühlen Witterung hier besser. Da man während der Pfingstwoche kleine Zufuhren erwartete, so wurde vorige Woche alles aus dem Markte genommen. Es wurden je nach Qualität Rubel 12,10 bis 12,50 bezahlt.

Budapest, 29. Juni. Bericht von M. Düsing jr. Da mit Beginn der Schulferien der großstädtische Konsum etwas abgenommen hat, die Menge der Zufuhren dagegen unverändert blieb, war zur Belebung des Geschäftes ein beschränktes Weichen der Preise unausbleiblich. Ein weiterer Rückgang ist vorläufig jedoch nicht zu erwarten, da unsere Landbevölkerung

Neueste Depesche.

Hamburg heute 2 ℳ höher.

Hamburg, 1. Juli. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 118—123 ℳ, IIa 108 bis 112 ℳ. Tendenz: fest.

während der Schnittzeit, die bei uns schon morgen beginnt, nicht unbedeutende Mengen Milch und Milchprodukte selbst verbraucht, daher die Buttereinlieferungen während der nächsten 14 Tage eher abnehmen werden, so daß sich Erzeugung und Verbrauch die Wage halten dürften.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,95—3,05 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,70—2,90 Kr., Kochbutter 2,00—2,20 Kr. Tendenz: ruhig.

Käse.

Berlin, 30. Juni. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 30. Juni. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten i. Allg., 29. Juni. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 29—31 Mk., Limburger prima 28—29 Mk., Limburger sekunda 26—27 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Romadour feinst Ia 34—35 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 44—46 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 29. Juni. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Wangen, 30. Juni. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 34 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 38 „
„ „ 35 „ „ „ „ 42 „
„ „ 40 „ „ „ „ 47 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 29. Juni. Auftrieb 3109 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 392 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 47—66 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 39—46 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 21—26 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 16—20 Mk. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; Preise gedrückt.

Hannover, 30. Juni. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1028 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 63—65 Mk., Klasse V 56—60 Mk., Klasse VI 57—62 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juni	Auftr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	29.	16298	62 bis 57 50 bis 46		Schlachtgew. Lebendgewicht	langsam
Hamburg	30.	1694	63,50 bis 58		20—24 % Tara	rege
Bremen	30.	964	66 bis 60		Schlachtgew.	langsam
Hannover	30.	1028	65 bis 56		„	schlecht
Leipzig	30.	2115	65 bis 59		„	langsam
Dresden	30.	1774	68 bis 64		„	langsam
Chemnitz	30.	526	68 bis 67		„	—
Dortmund	30.	521	70 bis 65		„	—
Köln a. Rhein	30.	1270	68 bis 65		„	lebhaft
Mannheim	30.	1271	69 bis 67		„	mittel
Stuttgart	30.	953	69 bis 66		„	lebhaft
Breslau	29.	2267	64 bis 59		„	mittel
Stettin	30.	285	62 bis 58		„	ruhig
Posen	29.	359	50 bis 45		Lebendgewicht	—
Mülhausen i. E.	29.	571	70 bis 67		Schlachtgew.	—
München	30.	1440	78 bis 62		„	—

Vergleichende Zusammenstellung der höchsten Schweinepreise im Monatsdurchschnitt.

	Berlin	Hamburg	Hannover	Magdeburg	Leipzig	Essen	Nürnberg	Breslau
Juni 1908 . .	58,25	58,55	63,25	59,60	59,87	62,40	67,40	57,85
Juni 1909 . .	63,44	65,88	70,00	67,40	66,66	68,60	67,37	60,00
Juni 1910 . .	64,00	62,93	65,22	65,25	65,55	67,00	69,33	63,55
Letzte Juninotierung höher (+), niedriger (—) gegenüber Ende Mai 1910.	—2,00	—1,00	+1,00	+2,00	—	+1,00	—1,00	—

Hamburg, 30. Juni. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1694 Stück. Preise: Schwere 61,00—62,00 Mk., leichte 62,00 bis 63,00 Mk., Sauen 50,00—55,00 Mk., Ferkel 58,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: einigermaßen.

Futtermittel.

Magdeburg, 30. Juni. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg. Russische Donau-Gerste 59/60 kg Juli 97,— Mk., August-September 98,— Mk., Oktober-Dezember 101 Mk., Januar-August 105 Mk.

Plata-Mais Juli 110 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Juli-August 113 Mk., Oktober-Dezbr. 117,50 Mk., Februar-September 122 Mk.

Mais mixed Juli 140,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Juli 130 Mk., Juni-Dezember 133 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 7,75 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Juli-Dezbr. 8,— „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 30. Juni. Mais amerik. mixed alter 154—156 Mk., neuer abfallend 140—147 Mk., La Plata-Mais 150—154 Mk., Gerste russ. 114 bis 120 Mk.

Hamburg, 30. Juni. La Plata-Mais cif per Juli 97,00 Mark, Gerste russ. cif per Juli 92,50 Mk.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

10603	8	Br.		10582	11	Br.
10527	14	„	AB	9514	3	„
BNM10456	4	„		10198	8	„
10574	2	„		10426	17	„
10609	3	„	WT	9515	2	„
10675	14	„		7830	2	„
MR 10572	1	„	ZT	9516	8	„
10672	1	„		10918	14	„
10452	4	„		10851	8	„
BB 10717	4	„		10955	11	„
LM 10035	2	„	RR	10765	9	„
Dauernd10687	2	„	BW	10498	2	„
RS 10725	1	„		10801	8	„
10638	2	„		10919	7	„
10723	1	„		7274	1	„
KR 10724	1	„	G	10907	1	„
10508	22	„	HG	10836	7	„
AB 10538	2	„	A	10863	1	„
WD 10542	2	„	K	10813	2	„
K 10497	3	„		10759	3	„
HH 10583	21	„		10758	5	„
10549	5	„		10755	2	„
L 10529	3	„	P	10745	1	„
10510	2	„		10743	5	„
10504	1	„		10503	3	„
10509	8	„	J	10901	5	„
10592	6	„	AF	10903	1	„
10569	6	„		10884	5	„
10517	3	„	AB	10764	5	„
10598	1	„		10772	4	„
WR 10642	4	„		10776	1	„
10258	5	„		10774	2	„
OP 10216	2	„		10856	9	„
KK 10389	2	„		10810	3	„
EW 10347	1	„		10747	3	„
10017	2	„		10870	3	„
9730	3	„		10855	6	„
AL 10197	1	„	B	10850	3	„
10502	4	„		10769	2	„
10580	2	„	P	10905	7	„
10667	6	„		10820	2	„
DD 10211	8	„	ThM	10847	24	„
HB 10271	1	„		10753	19	„
10622	2	„	N	10756	22	„
10056	3	„		10305	5	„
10623	3	„		10791	47	„
8997	3	„	AB	10806	37	„
JK 10303	1	„	Billig	10746	6	„
H3 10634	3	„		455	4	„
10579	9	„		9245	1	„
HH 10598	18	„		10500	1	„
DR 10590	17	„				

Alle nachfolgenden Inserate von Nummer 1 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur in Abschrift einzusenden, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Größere **Dampfmolkerei** in Westfalen, mit bedeutendem Milchversand, sucht zum 1. August od. später einen strebsamen, verheirateten
Betriebsleiter.
Nur erste Fachleute, die bereits größere Betriebe mit Erfolg geleitet haben und denen an einer dauernden Stellung gelegen ist, wollen sich unter Angabe von Referenzen und Gehaltsansprüchen melden. Offert. unter 11031 an diese Zeitung erbet.

Für eine städtische Molkerei mit elektrischem Betrieb, Bergedorfer Kühlmaschine, Milchuntersuchung n. Gerbers Methode, Buchführung, w. ein tüchtiger, lediger, kautionsfäh.
Verwalter
gesucht. Nur tüchtige u. selbständig arbeitende können sich melden mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschr. unter 147 an diese Zeitung.

Verheiratete Molkerei-Fachleute
zum 1. September resp. 1. Oktober gesucht. Der Mann hat die Maschinenanlage zu bedienen, die Frau Butterei. Wohnung nicht vorhanden, doch für 300 ℳ in der Nähe zu haben. Produkte frei. Nur strebsame Leute mögen sich melden. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbittet (109
L. Brüggmann, Geestemünde.

Tüchtiger Ingenieur
für die Reise zum baldmöglichsten Antritt gesucht. Herren mit guten Erfahrungen in der Branche, die Erfolge auf der Reise nachweisen können, wollen sich melden. Gutes Einkommen, Lebensstellung. (113
Molkereimaschinenfabrik Oldenburg im Großherzogtum.

Kasain-Fabrikation

Zu deren Einrichtung, Inbetriebsetzung und eventl. Weiterführung nur tücht. Fachmann gesucht. Gefl. Off. erb. u. „Kasain" 12 an diese Zeitung.

Suche zu sofort od. 1. Juli einen ordentlichen (11017
zuverlässigen ersten Gehülfen
der in Tilsiter Käserei bewandert ist und sich vor keiner Arbeit scheut. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche an
Dampfmolkerei Gr.-Peterwitz, Wpr.

Gehülfe
kann für Harzkäserei und Schweinemast sofort antreten. Anfangsgehalt ℳ 30 bei freier Station ohne Wäsche. (11078
Vogtl. Molkerei, e. G. m. b. H., in Plauen i. V.

Für hiesigen, sehr bequem eingerichteten Molkereibetrieb suche zu sofort oder später einen vorwärts strebenden (11092
Gehülfen
dem die Arbeit flott und anstellig von der Hand geht und der mir auch im Kontor und Laboratorium sichere Hülfe zu leisten vermag. Gehaltsforderung, Lehr- und Abgangszeugnis sind der Bewerbung beizufügen. Es wollen sich nur kerngesunde junge Leute melden.
H. Frahm, Molkerei **Horneburg,** via Hamburg-Cuxhaven.

Suche zum 15 Juli einen jungen, tüchtigen (11090
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Offerten nebst Zeugnisabschriften an Molkerei **Schönwalde,** Post Kuggen, Ostpreußen.

Junger, tüchtiger Gehülfe
für Käserei, Quark-Fabrikation und Butterei zum sofortigen Antritt gesucht. Anfangsgehalt monatlich 65 Mark, freies Logis und Produkte. Offert. erb. (11087
Lübener Molkerei e. G., Lüben in Niederschlesien.

Suche zum 8. Juli evtl. einige Tage früher einen tüchtigen (11082
ersten Gehülfen
für Butterei und Kontor. Sicheres Rechnen und gewandtes Butterformen Bedingung. Anfangsgehalt ℳ 30, freie Station und Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erb.
O. Storch, Dampfmolkerei **Straach,** E. G., bei Wittenberg a. Elbe.

Wir suchen zum baldigen Eintritt einen tüchtigen (11049
Gehülfen
für Butterei und Käserei (Gouda u. Edamer). Anfangsgehalt 30 ℳ bei freier Station exkl. Wäsche. Off. mit Zeugnisabschr. erbittet
Zentralmolkerei **Emmerich, E. G.**

Suche zum 5. Juli einen tüchtig. **soliden Gehülfen.** (11016
Chr. Wittwer, Dampfmolkerei **Gr. Schwansfeld,** Opr., Kr. Friedland.

Jüngerer Gehülfe
wird zum 12. Juli angenommen für Butterei. Solche, die Erfahrung in der Weichkäserei haben, erhalten den Vorzug. Stellung angenehm und dauernd. Gehalt 30 ℳ und freie Station ohne Wäsche. (11050
Josef Kobera, Dampfmolkerei **Laun,** Böhmen.

Suche wegen Erkrankung des jetzigen einen jungen, kräftigen
Gehülfen
der sich jeder Arbeit willig unterzieht. Anfangsgehalt 30 ℳ.
Dampfmolkerei **Schlanstedt** bei 11058) Halberstadt.

Zu sofort junger **zweiter Gehülfe** gesucht der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt ℳ 25 freie Station und Kassen. (11061
Zentralmolkerei **Glandorf i. H.**

Zum baldigen Eintritt **tüchtiger Gehülfe** für Kessel und Maschinen gesucht. Leicht angenehme Stellung. Gehalt 25 ℳ monatlich, freie Stat. Molk.-Genoss. **Weißenburg** in Wpr. 11112) **Dildey.**

Ein nicht zu junger (11057
Gehülfe
welcher mit Kessel und Maschinen, vertraut ist, auch in Käse- u. Quarkbereitung etwas Erfahrung hat, zu sofort gesucht. Gehalt monatl. 30 ℳ und freie Kassen.
A. Hildebrandt, Neuenburg i. Neumark, Bahnst. Glasow.

Suche zu sofort od. 15. Juli einen unverheirateten
Gehülfen
speziell für Käserei. Verlangt wird, daß derselbe guten Harzerkäse, sowie □-Magerkäse, Fettkäse u. Weichkäse herstellen kann. Bevorzugt werden solche Fachleute, die schon in größeren Harzkäsefabriken gearbeitet haben und in der Fabrikation vollständig firm sind. Anfangsgehalt 35 ℳ, bei Zufriedenheit und gutem Umsatz Zulage. Es wollen sich nur solche Fachleute melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. Provinz Posen. Meldungen mit Zeugnisabschriften unter **11114** an diese Zeitung erbeten.

Molkereigehülfe
welcher selbständig Sahneschichtkäse herstellen kann, **sofort gesucht.** Gehalt nach Vereinbarung. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften unt. **E. H. 375 an Haasenstein & Vogler, A.-G., Bremen.** (11135

Zum sofortigen Antritt tüchtiger **solider Gehülfe**
mit guten Zeugnissen gesucht. Anfangsgehalt 30 Mk. und fr. Kassen.
Dampfmolkerei **Wurzen i. Sa.**

Zu sofort. Antritt ein tüchtiger **Gehülfe**
gesucht. Gehalt 35 Mark. Offert. mit Zeugnisabschr. erbeten. (11133
Döhring, Genossenschafts-Molkerei **Kadlewe-Herrnstadt** i. Schl.

Suchen zu Anfang Juli einen tüchtigen, soliden, älteren
Gehülfen.
Derselbe muß unbedingt sicherer Rechner sein. Gehalt 40 Mk. nebst fr. Station u. Kassen, außer Wäsche. Gefl. Offerten erbittet (11150
Dampfmolk.-Gen. **Ziegenrück a. S.**

Wegen Nichtantretens des engag. Gehülfen suche sofort einen andern
Gehülfen.
Gehalt 30 Mk., Stat. u. Kassen fr. Dampfmolk. **Achelstädt,** E. G., Thür. Station Kranichfeld. (11136

Junger, tüchtiger, ev. Gehülfe
für Butterei, event. auch zur Hülfe in schriftlichen Arbeiten für baldigen Antritt bei 30 Mk. Anfangsgehalt u. freien Kassen in dauernde Stellung gesucht. Offert. erbet. an
F. Renner, Neukirchen, Kr. Ziegenhain, Bez. Cassel. (11132

Suche zum baldigen Antr. jungen **zuverl. Gehülfen**
der etwas Milchfahren u. Schweinefüttern übernimmt. Anfangsgehalt 25 Mark und freie Kassen. (11130
Dampfm. **Pömmelte** b. Schönebeck a. Elbe.

Suche zu sofort oder 15. Juli ein. tüchtigen, an Sauberkeit u. Ordnung gewöhnten soliden, jüngeren, will.
Gehülfen
der selbständig arbeiten kann, für beschr. Betrieb u. Quarkfabrikation. Gehalt zahle monatlich 30 Mark bei freier Station ohne Wäsche, bei guter Führung und Leistung Zul. Stellung gut und angenehm bei Familienanschluß. Es wollen sich nur tüchtige junge Leute melden u. Beifüg. von Zeugnisabschr. Off. an
Ernst Eggestein, Inspektor
Dampfm. **Orrishausen** b. Sömmerda.

Suche zum 10. Juli militärfreien, **kräftigen Gehülfen**
für Annahme u. Ausgabe, Butterei usw. Gehalt bei freier Wohnung u. Kassen 80 ℳ pro Monat. (11139
Rud. Hornack, Dampf-Zentrifugal-Molkerei **Hannover,** Nordfelderreihe 5.

Suche zum baldigen Antritt einen **tücht. Gehülfen**
welcher sich vor keiner Arbeit scheut. 30 Mk. monatlich und freie Station.
Dampfmolkerei **Herwigsdorf** 11129) Bez. Liegnitz.

Suche **für die Molkereigenossenschaft Nienburg a. Weser** einen tüchtigen, jungen
Gehülfen
zu Anfang oder Mitte Juli.
W. Peters.

Suche veränderungshalber sofort einen (11159
Molkereigehülfen
der sämtliche Arbeiten mit besorgt. Stellung ist dauernd und angenehm. Lohn 30 ℳ und freie Kassen. Hauptbedingung ist **ehrlich.** Separator, Alfa und Laval.
Wilhelm Wackerhagen, Zentralmolk. **Seehausen,** Kr. Wanzleben.

Junger, sauberer Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, bei 25 ℳ Gehalt, freier Station und Wäsche und **Trinkgeld** von den Schweinen zum baldigen Antritt gesucht. (11160
Dampfmolkerei Königszelt.

Ein gutempfohlener u. in schriftlichen Arbeiten gewandter (10994
Gehülfe
kann zum 1. Juli cr. bei uns Beschäftigung finden.
Genossenschafts-Molkerei **Chemnitz** e. G. m. b. H.

Suche zum 1. Juli einen (10996
jungen Gehülfen
der sich in der Käserei ausbilden kann und sich allen Arbeiten anpaßt.
Emil Baltzer, Molkereibesitzer **Bergfriede,** Ostpr.

Wir suchen zum 1. Juli od. etwas später einen jungen (11003
kräftigen Gehülfen
der sich in der Käserei ausbilden will. Gefl. Offert. mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschriften erb.
Molk. **Arnsdorf** b. Liegnitz, e. G. m. u. H. **Heinrich.**

Krankheitshalber suche zu sofort einen tüchtigen (11001

Gehülfen

für alle vorkomm. Molkereiarbeiten. Gehalt monatl. 30 Mk. Off. erbittet
Beetzendorf, Altmark.
H. Schumacher.

Gesucht zum 15. Juli ein tüchtig., ordnungsliebender, evangelischer
Gehülfe.
Gehalt 35 Mk. monatl. bei freier Stat. Off. mit Zeugnisabschr. erb.
Molkerei-Gen. **Adelsdorf** i. Schles. 11033) **Rothkirch.**

Suche einen tüchtigen, jungen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut, mit guten Zeugnissen. Gehalt 25 ℳ pro Mon.
11059) Molkerei **Holzerode.**

Ein fleißiger, sich vor keiner Arbeit scheuender (11066
Gehülfe
kann bis 6. Juli eintreten in Molkerei **Zilly a. H.** Gehalt 25 ℳ und 50 ₰ für jedes verkaufte Schwein.
Anders, Zilly, Kr. Halberstadt.

Suche zu sofort oder später einen jungen, zuverlässigen (11099
Gehülfen
welchem Gelegenheit geboten ist, sich mit der Weichkäserei sowie Bedienung einer Kohlensäure-Tiefkühlanlage bekannt zu machen. Anfangsgehalt monatlich ℳ 30, freie Station und Kassen. Stellung angenehm und dauernd.
Molkerei **Waldülversheim,** Rheinh.

Suche zum 10. Juli oder früher einen jungen (11109
Gehülfen
für Milchrückgabe usw. Gehalt ℳ 25 und Kassen frei. Stellung angenehm und dauernd. Zeugnisabschriften erbeten an **Winter, Molk. Burgwedel.**

Jüngerer Gehülfe
zu sofortigem Antritt für hiesigen Vollbetrieb mit großstädtischem Milchverkauf, Eismaschine usw., gesucht. Anfangsgehalt 30 ℳ. (11098
Direktor **Neumann, Stargard** i. P.

Suche zum 15. Juli für hiesigen beschr. Betrieb einen jungen, tüchtigen und zuverlässigen (11113
Gehülfen
welcher mit Maschinen und Butterei vollkommen vertraut ist, auch löten und kleine Reparaturen selbst ausführen kann. Polnische Sprache erwünscht. Gehalt monatlich 35 ℳ u. freie Station. Junge Leute, denen an einer dauernden Stellung gelegen ist, wollen ihre Zeugnisabschriften und Altersangaben einsenden an die **Molkereigenossenschaft Lonkocin** per Radewitz, Kr. Hohensalza.

Suche zu sofort spätestens bis 15. Juli einen (10987
tüchtigen Gehülfen
für Maschinen, Butterei u. Rahmbehandlung. Derselbe darf sich auch sonst vor keiner Arbeit scheuen. Gehaltsanspr. und Zeugnisabschriften sind einzureichen.
E. Maaß, Molkereibesitzer, **Dargen** Post Crampe, Bezirk Köslin.

Ein durchaus braver
katholischer Gehülfe
auf sofort gesucht. Gehalt 30 bis 35 Mark monatl. bei fr. Stat., fr. Wäsche und Familienanschluß. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten **an Joh. Brammen, Cöln** 10999) Pantaleonswall 50 a.

Suche zu sofort einen jungen **und fleißigen Gehülfen.**
Witting, Langfuhr, Bahnhofstr. 14.

Suche zum 15. Juli einen tüchtigen, jungen (54
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 25 ℳ monatlich. Stellung dauernd.
Molkerei **Heidersdorf,** Kr. Nimptsch in Schlesien.

Zum 1. August, evtl. 8 Tage früher suchen wir für hiesigen Großstadtbetrieb einen tüchtigen (53
Gehülfen
als Expedienten. Gehalt 40 ℳ und freie Station. Offert. mit Lebenslauf und Zeugnissen erbittet
Stettiner Molkerei-Gesellschaft.

Junger Gehülfe
kann sofort eintreten. Gehalt 25 ℳ pro Monat und freie Station.
Dampfmolkerei **Judtschen** bei Insterburg. (48

Dampfmolkerei Zinten in Ostpr. (Vollbetrieb) sucht zum baldigen Eintritt einen tüchtigen, sauberen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Meldungen mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Angabe des Alters erbittet (67
Otto Lehmann, Zinten.

Suche zum 15. Juli einen jüngeren, tüchtigen und sauberen (18
Gehülfen
bei einem Gehalt von 30 ℳ nebst freien Kassen. Stellung angenehm und dauernd. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei **Drebber,** Bez. Bremen.
A. Trachsel, Verwalter.

Suchen zum 10. Juli einen jungen und fleißigen (9
Gehülfen
für Betrieb und Kontor bei 30 ℳ Gehalt und freien Kassen. Meldungen, denen Zeugnisabschriften und Altersangabe beigefügt sind, erbittet Molk.-Genossensch. **Bad Wildungen.**

Suche sofort oder später
jungen Gehülfen.
Demselben ist auch Gelegenheit geboten, sich im Kontor auszubilden. Gehalt 25 ℳ. Offerten mit kurzem Lebenslauf erbittet
Alb. Stendel, Immekath b. Bandau.

Wir suchen jungen (24
Gehülfen
für sofort.
Gebr. Mosheim, Käserei **Corbach.**

Suche zum 15. Juli einen tüchtigen, zuverlässigen (88
Gehülfen
nicht unter 18 Jahren, hauptsächlich für Butterei. Gehalt 30 ℳ u. freie Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Schlüter, Verwalter, **Deetz,** Kreis Zerbst.

Suche zu sofort oder 15. Juli einen
jungen Gehülfen.
Stellung dauerno. Zeugnisabschriften erbeten. (142
Schulz, Molkereigenossenschaft **Bad** bei Reetz, Prignitz.

Suche sofort oder später einen jungen, fleißigen, angehenden (92
Gehülfen
bei einem Monats-Anfangsgehalt von 25 ℳ und fr. Station. Ebenfalls könnte sofort oder später ein
junger Mann
aber nicht unter 16 Jahren, der das Molkereifach gründlich erlernen will, bei gutem Taschengeld eintreten. Offerten erbittet
Alb. Kuster, Zentralmolkerei **Räbke** bei Frellstedt.

Junger, tüchtiger Gehülfe
der keine Arbeit scheut, findet sofort bei 30 ℳ Gehalt und fr. Station gute dauernde Stelle. (94
H. Gerstenberg,
Molk. Gr. Behringen (Hzgt. Gotha).

Ein junger, angehender, fleißiger
Gehülfe
kann sofort eintreten in die Dampfmolkerei **Gr. Friedrichsdorf,** Ostpr. Bahnst. Heinrichswalde. Die Einrichtung ist beinahe neu und Stelle nicht schwer. Daselbst kann sich auch ein anständiger junger Mann als **Lehrling** melden. (96

Suche zum 15. Juli oder 1. August einen tüchtigen (97
Gehülfen
welcher auch Lust hat, bei freier Zeit mit in der Mühle zu helfen. Gehalt monatlich 35 ℳ u. freie Wäsche.
Th. Meibaum, Molkerei- und Mühlenbesitzer, **Schweringen** a. d. Weser, Kreis Hoya.

Suche zu sofort einen jungen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Anfangsgehalt 25 ℳ nebst freier Station und freien Kassen. (105
Dampfmolkerei **Plüß, Fischhausen** in Ostpreußen.

Junger, zweiter Gehülfe
welcher keine Arbeit scheut, bei 25 ℳ Anfangsgehalt für bald oder 15. Juli gesucht. (106
G. Rahm, Züllichau.

Gesucht wird zum 15. Juli ein
fleißiger Gehülfe.
Gehalt 35 ℳ. Offerten mit Zeugnisabschriften und Alterangabe erb.
Molkereigenossenschaft **Balve i. W.**

Gesucht zum baldigen Antritt für den hiesigen Betrieb mit Stadtverkauf ein junger, tüchtiger, sauberer
Gehülfe
bei 35 ℳ Gehalt. (108
W. Kindt, Schellhorn bei Preetz in Holstein.

Tüchtiger Gehülfe
mit guter Handschrift bei 24 ℳ monatlich zu sofort gesucht. (70
Ronke, Molk.-Verw., **Ueberbrück,** Kr. Neustadt, Westpreußen.

Suche zum 10. oder 15. Juli jungen, sauberen (112
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 25 ℳ und Vergütung für Sonntagsarbeit. Bevorzugt wird junger Mann, welcher schon in Schrotmühle tätig war.
Plettrichs, Geestenseth b. Geestemünde (Hannover).

Edamer-Holländer-Käser.

Deutscher, der selbständig garantiert tadelloses Produkt herzustellen versteht, für städtische Käserei Böhmens gesucht. Selbstgeschriebene Offerte mit Referenzen u. Gehaltsansprüchen unter **B. W. 10498** an diese Zeitung zu senden.

Suche zum 15. Juli einen tüchtigen, sauberen, jungen
Gehülfen
welcher gewandt ist i. Butterformen und keine Arbeit scheut. Gehalt monatlich 36 Mk., freie Station u. Kassen. (149
Joh. Gusowski, Elberfeld
Butter-, Eier- u. Käse-Großhandl.

Suche zu sofort oder später einen kräftigen, tüchtigen (102
Gehülfen
für Butterei und Betrieb. Gehalt 35 ℳ und Station. Bewerbungen mit Alter erbittet
H. Thieß, Inspektor, **Otterndorf** (Unterelbe).

Zum 10. Juli engagiere (71
2 Gehülfen
bewandert in Käserei und keine Arbeit scheuend.
E. Zürcher, Perwilten in Ostpreuß.

Suche einen tüchtigen, sauberen
Gehülfen
der mit Kessel und Maschinen gut vertraut und gewohnt ist, fleißig mitzuarbeiten. Bevorzugt wird Gehülfe, welcher schon i. Backhausmilch-Anstalten gearbeitet hat. Eintritt am 12. Juli. Gehalt monatlich 45 Mk., frei Kost und Logis und Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften an (152
F. Gottschalk
Frankfurt a. M.-Bockenheim
Ginnheimer Landstr. 74.

Suchen zum möglichst sofortigen Antritt einen sauberen, fleißigen
Gehülfen
für die Butterei. Gehalt bei freier Station. Anfangs 30 Mk. pr. Mt., bei Zufriedenheit bald Zulage. Off. mit Zeugnisgbschriften erbeten von der (159
Zentral-Molkerei Göttingen.

Suche zu möglichst baldigem Eintritt einen jungen tüchtigen
Gehülfen
Den Meldungen bitte Zeugnisabschriften, sowie Angabe des Alters beizufügen (165
L. Kistler, Garbeck b. Cranz, Ostp.

Ein Gehülfe
tüchtig und fleißig, ziemlich selbst. arbeitend; vertraut mit □-Käserei u. Speisequark; z. 15 Juli gesucht. Gehalt 35 Mk. und freie Kassen.
Max Zessner (166
Molk. **Wilschwitz** b. Stauchitz i. Sa.

Suche für sofort einen willigen, fleißigen (171
Gehülfen
am liebsten der m. Kessel u. Masch. Bescheid weiß. Lohn monatlich 40 Mk. Stellung dauernd.
Molkerei **Heinrich Jansen**
Lembeck i. W.

Suche zum 15. Juli einen jung., soliden und gewandten (169
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt anfangs 30 Mk. Milchquantum 5—6000 Ltr., 20pferdige Sauggasmotor-Anlage. Gefl. Off. erbittet
F. W. Cornelius, Zentral-Molkerei Huddestorf i. H.
Bahnstrecke Minden-Uchte.

Junger angehender
Gehülfe
zum sofortigen Antritt, 16 J. alt, welcher keine Arbeit scheut, gesucht. Gehalt 25 Mk. und freie Kassen.
Molkerei **Ried. Kiesdorf**
b. Ostritz i. Sa. (168

Suche einen fleißigen, sauberen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 ℳ pro Monat. Antritt 1. Juli oder
Franz Winkler, Molkerei **Seifersdorf** b. Reichenbach, O.-Lausitz.

Wir suchen zum 15. Juli d. Js. evtl. auch früher oder später einen nicht zu jungen (11032
erfahrenen Oberkäser
welcher durchaus selbständ. zu arbeit. versteht. Verläßt werden pro Tag 4—5000 Ltr. Milch, vorwiegend zu Quadrat- und französischen Weichkäsen u. ist reichliche Erfahr. hierin Vorbedingung. Gefl. ausführliche Offerten mit Gehaltsanspräch. erb.
Molkerei-Gen. **Rauschwitz** b. Glogau.

Zu bald oder später suche einen durchaus tüchtigen, soliden
ersten Käser
der mit Fabrikation von Schweizer- und vollfetten Tilsiter-Käsen gut vertraut ist und hierüber gute Zeugnisse aufweisen kann. Lohn monatlich 100 ℳ. Gefl. Meldungen unter Nr. 128 an diese Zeitung erbeten.

Ein junger, kräftiger (62
Käsereigehülfe
für dauernde Stellung zu bald gesucht. Solcher, der gut melken kann, bevorzugt. Anfangsgehalt 40 ℳ. Zeugnisabschriften erbeten.
Dampfmolkerei **Gut Klostersee** bei Cismar in Holstein.

Tücht., erfahr. Harzkäser
zum 15. Juli gesucht. (11045
Otto Scharfe, Eisleben.

Ein fleißiger, ordentlicher, in der Arbeit eigner, sauberer und kräftiger junger

Käsergehülfe

mit guter Handschrift, für Tilf. Käserei, kann bei 35—40 Mk. pro Monat sofort eintr. in der Dampfkäserei Pronitten, Opr.

Wegen Selbständigmachung meines jetzigen suche ich zum 15. Juli einen soliden, erfahrenen geschäftskundigen (11077
Verkäufer
der mindestens **500 ℳ Kaution** stellen kann. Tour gut eingefahren. Jetziger Verk. war 8 Jahre hier. Gehalt (Provision) ℳ 2200—2500 p. anno. Erbitte Zeugnisse in Abschrift nebst Referenzen.
Joh. Frank, Molk.-Besitzer, **Hamm** in Westfalen.

Suche zum sofortigen Antritt einen soliden, sauberen Gehülfen als
Milchverkäufer
nach einer naheliegenden kleinen Stadt. Demselben liegt auch die Wartung des Pferdes ob. Gehalt nebst freier Station ℳ 40—50 monatlich. Ferner findet zum baldigen Antritt eine tüchtige, willige,
saubere Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt Stellung. Anfangsgehalt nebst freien Kassen ℳ 25 sowie Familienanschluß zugesichert. Offerten erbittet
Kolberg, Zentralmolkerei **Sickstedt** b. Weferlingen, Prov. Sachsen.

Zwei ehrliche, zuverlässige

Milchverkäufer

bei gutem Verdienst zu sofort gesucht. Kaution erforderlich. Molkerei-Genossenschaft Essen a. d. Ruhr. Auf der Donau 39/41. (104

Evgl., entschieden christlicher junger Mann als (72

Milchverkäufer

für sofort oder 15. Juli gesucht.
Friedr. Hildebrand, Milchhandlung, **Wattenscheid,** Chausseestr.

Arbeitsamer, zuverlässiger
Schweinefütterer
findet zum 8. Juli Stellung. Geh. 70 Mark monatlich bei freier Stat.
Molkerei **Lakendorf** bei Ziegenhof Westpr. (11145

Suche zu sofort für mein. Schweinestall einen verheirateten (10980
katholischen Futtermeister
bei gutem Lohn. Nur solche mit guten Zeugnissen wollen sich melden.
Heinicke, Emmerke b. Hildesheim.

Lehrling
nicht unter 16 Jahre, kann bei mir zum 1. August unter günstigen Bedingungen eintreten. Moderner städtischer Großbetrieb. Meldungen sind zu richten an (32
Rentsch, Inspektor, **Jessen,** Bez. Halle a. S.

Lehrling
für vielseitigen Molkerei- und Käsereibetrieb mit Stadtverkauf usw. sofort gesucht. Lehrzeit ein Jahr und Taschengeld. (143
Molkerei und Käserei **Blumenthal-Rönnebeck** in Hannover.

Lehrling
stellt unter günstigen Bedingungen ein zum 15. Juli oder später (73
Zentralmolkerei **Bagow-Päwesin.**

Gesucht wird zu bald ein junger,
kräftiger Bursche
für Fuhrwerk sowie für andere Arbeiten. (11107
Dampfmolkerei **Ob. Peilau** b. Gnadenfrei.

Zum 1. Juli oder etw. spät.

Lehrling

unter günst. Beding. gesucht.
Dampfm. Wittenburg i. M.

Molkereilehrling, nicht u. 16 Jah., sucht zu sofortigem Eintritt, ebenso ein. jung. **Gehülfen,** der sich noch weit. vervollkomm. will. Von letzt. erb. Zeugnisabschr. u. Gehaltsf. **Hoppe,** Molkerei-Gen. **Gützlaffshagen,** Pom.

Suche zum sofortig. Antritt einen **jungen Mann,** welcher ein Pferd und 130 Schweine in Pflege nimmt. Anfangsgehalt 25 ℳ. **Kunde,** Verwalter, **Ahmstorf** b. Rhode, Station Barmke, Hannover. (11089

Suche sofort oder später einen jungen Mann als **Lehrling.** Lehrzeit 1 Jahr und 100 ℳ Taschengeld.
R. Heimann, Hillerse in Hannover.

Sofort oder später eine tüchtige
Meierin
für Butterei und zur Führung des Haushalts gesucht. Anfangsgehalt 25 ℳ. (57
Genossenschafts-Molkerei Woldenberg, N./M.

Zur selbständigen Leitung meiner Rahmstation suche ich zum 15. Juli cr. eine ältere, tüchtige (27
Meierin
welche mit dem Löcknitzer Dampfsparmotor vertraut ist und □-Käse machen kann. Selbige muß auch mit einem Lehrling die Wartung von ca. 50 Schweinen übernehmen. Gehalt 30 ℳ bei freier Station u Tantieme.
Max Knobel, Dampfmolkerei **Barloschno,** Kr. Pr. Stargard.

Suche zum 15. Juli eine junge,
tüchtige Meierin
die meinen Haushalt mit zu führen hat. Bewerbungen bitte möglichst mit Photographie. (85
H. Siehl, Meiereiverwalter, Poyenberg bei Kellinghusen i. H.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen** nur 25 Pf. **Bei Stellengesuchen** ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 53. **Hildesheim,** den 8. Juli 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Versuche mit Balance-Buttermaschinen. Von Professor Dr. P. Vieth.
Ein Besuch der Schweinemästereien Budapests.
Mitteilungen. Milchwirtschaft und Viehzucht in ihren gegenseitigen Beziehungen. — Konservierungsmittel für Milch.
Unterrichts- und Versuchswesen. Aus dem Jahresbericht der milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt im Algäu über ihre Tätigkeit im Jahre 1909. (Schluß.)
Rundschau. Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Milchversorgung der Stadt Bochum. — Bestrafungen wegen Milchfälschung. — Geschäftliche Notizen.
Sprechsaal. Zur Kontrolle der Milch und Molkereiprodukte. — Zur Frage des Ausscheidens der Genossen aus einer Molkerei-Genossenschaft wegen Aufgabe der Wohnung im Bezirk der Genossenschaft. — Der Schweinestall und seine Entlüftung.
Briefkasten.

Versuche mit Balance-Buttermaschinen.

Mitteilung aus dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln.

Von Professor Dr. P. Vieth.

Auf der 11. Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, welche im Jahre 1897 in Hamburg stattfand, wurde vom Bergedorfer Eisenwerk in Bergedorf als neues Gerät die „Alfa-Handbuttermaschine" ausgestellt. Es stellte diese Buttermaschine eine grundsätzlich neue Bauart dar, insofern, als es sich um eine Buttermaschine handelte, bei welcher das Gefäß um eine senkrecht stehende Achse bewegt wird. Die damit gebildete neue Klasse von Butterfässern, für welche Martiny die Bezeichnung „Kreisel-butterfässer" vorschlug, wurde nicht lange von der Alfa-Handbutter-maschine allein eingenommen. Im Jahre 1902 machte die Svenska-Zentrifug-Aktie-Bolaget in Stockholm ihre gleichfalls um die senkrechte Axe beweglichen „Kronen-Butterfässer" in Deutschland bekannt, denen in etwas veränderter Form später die Bezeichnung „Hansa-Butterfässer" gegeben wurde. Eine Hansa-Buttermaschine wurde vom Hansa-Separator-Werk in Berlin auf der 19. Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft im Jahre 1905 in München den Richtern vorgestellt, und gleichzeitig war von dem Berliner Zweiggeschäft der Firma Burmeister und Wain in Kopenhagen als Geräteneuheit die Buttermaschine „Perfekt" ausgestellt, welche in der gleichen Klasse von Butterfässern unterzubringen ist. In diese Klasse gehören auch die seit vorigem Jahre von der Aktien-Gesellschaft der Hollerschen Karlshütte in Rendsburg gebauten „Balance-Buttermaschinen", von denen je ein Exemplar der drei verschiedenen Größen dem hiesigen Milchwirtschaftlichen Institute zur Prüfung übergeben wurde.

Abbildung 1.

Die aus Abbildung 1 ersichtliche äußere Gestalt und ebenso die innere Einrichtung — Abbildung 2 — ist bei den verschiedenen Größen die gleiche. Neu ist — um das gleich besonders hervorzuheben — die später noch zu beschreibende Einrichtung, welche gestattet, den Butterungsschläger beim Betriebe entweder entgegengesetzt der Drehrichtung des Gefäßes sich drehen zu lassen oder aber ihn auszuschalten und still zu setzen. — In dem gußeisernen, ringförmigen Untergestell, welches mit drei Beinen versehen ist, die auf einem Tisch angeschraubt werden können, ist das Antriebwerk gelagert. Dasselbe besteht aus der mit aufgesteckter Kurbel versehenen, wagerecht gelagerten Antriebswelle, welche ein sehr flach kegelförmiges Zahnrad trägt, dessen Zähne unten eingreifen in ein steil kegelförmiges Zahnrad, bestimmt dazu, eine senkrecht stehende Spindel anzutreiben, welche das Schlag- oder Rührwerk — die Fabrik bezeichnet es als Butterungsschläger — zu tragen hat. Die Spindel geht nach unten durch das sie antreibende Zahnrad hindurch.

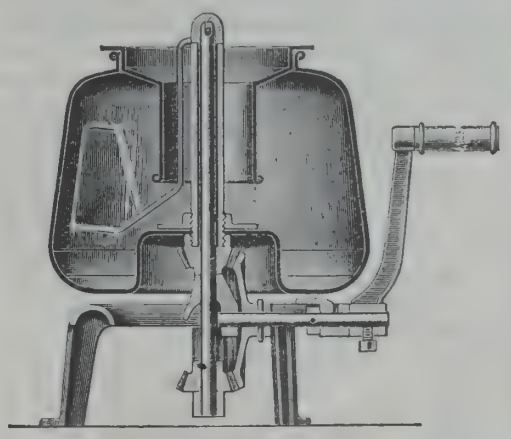


Abbildung 2.

Das Zahnrad trägt nach oben einen flachen, zu zwei Zähnen ausgebildeten röhrenförmigen Ansatz. Auf der Spindel ist, mit Schlitz auf einem Führungsstift wenig verschiebbar, ein als Kupplung dienendes Rohrstück angebracht mit entsprechenden nach unten gerichteten Zähnen. Greifen die Zähne ineinander, so wird die Spindel mit dem Butterungsschläger entgegengesetzt der Drehung des Gefäßes mitgenommen. Dreht man die Kurbel eine halbe Umdrehung in verkehrter Richtung, so wird die Kupplung nach oben verschoben und die Spindel mit dem Butterungsschläger still gesetzt, so daß sich bei weiterem Antrieb nur das Gefäß allein weiter dreht. Zum Wiedereinschalten des Schlägers genügt es, bei gleichzeitigem, langsamem Drehen der Kurbel nach vorwärts den Butterungsschläger vermittelst des an ihm oben angebrachten Knopfes langsam in seine Bewegungsrichtung zu bringen. Oben greift das Rad der Kurbelwelle in ein ebenfalls steil kegelförmiges, nach unten verjüngtes und außen am Boden des Buttergefäßes befestigtes Zahnrad. — Das Butterungsgefäß, dessen Form aus Abbildung 2 zu erkennen ist, ist in seinem Hauptteile aus zwei Stücken starken und entsprechend gestanzten Blechs zusammengefalzt. Zwischen dem hochgezogenen mittleren Bodenteil und der Gefäßwandung sind drei Rippen eingesetzt, welche den tieferen Teil des Bodens nicht berühren. Am gewölbten Rande des Bodens befindet sich eine durch Schraubstöpsel verschließbare Öffnung zum Ablassen der Buttermilch. In der Mitte des erhöhten Bodenteils ist ein Rohr angebracht, welches beim Gebrauch über die erwähnte Spindel faßt und dem Gefäße zur sicheren Führung dient. In die weite obere Öffnung des Gefäßes wird ein trichterförmiger Deckel eingesetzt. — Der Butterungsschläger besteht aus einem annähernd rechteckigen Rahmen von starkem Blech, mit

eigenartigem, schneidenähnlichem Ansatz versehen, und er ist befestigt an einen Halter, der oben eine mit Griff versehene Kapsel trägt, in welcher ein Mitnehmerstift vorhanden ist, welcher in einen Schlitz am oberen Ende der senkrechten Spindel des Antriebs einfällt.

Die drei Größen, in welchen die Balance-Buttermaschinen gebaut werden, zeigen folgende Abmessungen usw.

Größe	I	II	III
Angeblich höchste zulässige Füllung	12 Liter	18 Liter	24 Liter
Fassungsvermögen bis zum Halsansatz ohne Trichter und Rührwerk	18 Liter	26,5 Liter	36,5 Liter
Ölstellen	3	3	3
Angegeb. Kurbelumdrehungen in der Min.	60	60	60
Zahl der Zähne des Kurbelwellenrades	60	60	52
der Antriebsräder für „Gefäß" und „			
für Rührwerk	20	20	26
Beschleunigung der Bewegung	1:3	1:3	1:2
Länge des Kurbelarmes	23 cm	23 cm	23 cm
Größter äußerer Durchmesser des Gefäßes	35 „	39,5 „	44 „
Durchmesser der oberen Öffnung	19 „	21 „	23,5 „
Gesamthöhe	44 „	49 „	55 „
Gesamtgewicht	14,5 kg	19,7 kg	25,2 kg

Für die Benutzung der Buttermaschine gibt die Fabrik die folgenden Anweisungen: „Das Butterfaß ist auf einem starken Holztisch zu befestigen und die Schmierstellen sind mit Öl zu versehen. Das Butterungsgefäß wird mit heißem Wasser gereinigt, mit kaltem Wasser nachgespült und mit dem zu verbutternden Rahm beschickt. Das Buttern beginnt man mit doppelter Bewegung, wobei sich das Gefäß nach links, das Rührwerk — der Butterungsschläger — nach rechts dreht. Wenn die Butterbildung beginnt, hält man an, nimmt den Trichter heraus, spült anhaftenden Rahm mit wenig kaltem Wasser ab und setzt den Trichter wieder ein. Das Rührwerk wird nun ausgerückt und das Buttern mit der einfachen Bewegung des Gefäßes beendet. Nach Ablassen der Buttermilch kann die Butter im Fasse mit kaltem Wasser gewaschen werden; sie wird dann aus dem Gefäße herausgenommen oder mit dem Wasser durch Ausgießen des Gefäßes auf ein Sieb gebracht. Die weitere Bearbeitung geschieht in gewohnter Weise. — Zur Reinigung der Buttermaschine wird Gefäß, Trichter und Rührer in heißem Wasser mit einer weichen Bürste abgebürstet, darauf die zusammengesetzte Maschine bis zur halben Höhe mit heißem Wasser gefüllt und einige Minuten in Bewegung gesetzt, dann entleert, getrocknet und an einen trockenen Ort offen hingestellt. Zu gründlicher Reinigung sollte die Maschine ein- bis zweimal wöchentlich mit Kalkmilch — welche der gebräuchlichen Sodalösung wesentlich vorzuziehen ist — bewegt und mit heißem Wasser gut nachgespült werden." —

Die hier ausgeführten Versuche wurden derartig durchgeführt, daß mit ganz wenigen Ausnahmen an je einem Tage zwei oder drei Butterungen mit gleichem Rahm, aber unter in bestimmter Richtung veränderten Verhältnissen vorgenommen wurden. Bei der Zusammenstellung der Ergebnisse die Gleichzeitigkeit der Versuche und die

Reihe	Versuchs- Gruppe	Versuchs- Nummer	Versuchs- Tag 1910	Rahm Fett %	Rahm Säure Gr.	Rahm Menge Ltr.	Wärme Anfang Gr. C.	Wärme Ende Gr. C.	Umdrehung. in 1 Minute	Butterungs-dauer Min.	Buttermilch Fett %	Buttermilch Säure Gr.
Vorversuche. — Balance-Buttermaschine Nr. II mit nicht ausschaltbarem Rührwerk.												
I	Annähernd ganze Füllung. Verschiedene Antriebsgeschwindigkeit und Wärme.											
	a	1	10. 1.	25,5	—	15	15	16	60	17	0,45	—
		2	11. 1.	23,4	—	15	14	15,5	60	20	0,60	—
		3	7. 1.	23,2	—	15	13	15	60	24	0,45	—
		4	8. 1.	17,0	—	15	13	15	60	26	0,50	—
	b	5	7. 1.	23,2	—	15	16	16,5	50	45	0,70	—
		6	11. 1.	23,4	—	15	14	16	50	40	0,60	—
		7	8. 1.	17,0	—	15	13	15,5	50	40	0,60	—
II	Halbe Füllung. Verschiedene Antriebsgeschwindigkeit und Wärme.											
	a	8	20. 1.	24,0	57,6	8	14	15	60	27	0,50	64,0
		9	17. 1.	25,8	51,0	8	12	14	60	29	0,55	62,0
	b	10	12. 1.	28,6	—	8	13	14,5	55	25	0,65	—
		11	13. 1.	27,3	51,6	8	13	15	55	27	0,70	65,8
		12	14. 1.	25,0	—	8	13	15,5	55	33	0,70	—
	c	13	20. 1.	24,0	57,6	8	14	15	50	30	0,50	64,0
		14	17. 1.	25,8	51,0	8	12	14	50	48	0,65	62,0
III	Dreiviertel Füllung. Verschiedene Antriebsgeschindigkeit und Wärme.											
	a	15	21. 1.	24,0	51,0	12	14	15	60	15	0,65	60,4
		16	18. 1.	25,0	51,5	12	12	14	60	24	0,50	62,8
	b	17	12. 1.	28,6	—	12	13	15	55	15	1,00	—
		18	13. 1.	27,3	51,6	12	13	15	55	16	0,70	65,8
		19	14. 1.	25,0	—	12	13	15	55	25	0,65	—
		20	24. 1.	36,1	—	12	13	14	55	15	0,95	—
		21	24. 1.	36,1	—	12	13	14	55	15	0,90	—
	c	22	21. 1.	24,0	51,0	12	14	15	50	25	0,65	60,4
		23	18. 1.	25,0	51,5	12	12	14	50	26	0,60	62,8
IV	Ganze Füllung. Verschiedene Antriebsgeschwindigkeit und Wärme.											
	a	24	22. 1.	25,5	—	16	14	15	60	25	1,25	—
		25	19. 1.	24,5	—	16	12	14	60	30	0,40	—
	b	26	12. 1.	28,6	—	16	13	15	55	17	0,50	—
		27	13. 1.	27,3	51,6	16	13	15	55	28	0,45	65,8
		28	14. 1.	25,0	—	16	13	15	55	45	0,55	—
	c	29	22. 1.	25,5	—	16	14	15	50	32	0,90	—
		30	19. 1.	24,5	—	16	12	14	50	50	0,50	—

Reihe	Versuchs- Gruppe	Versuchs- Nummer	Versuchs- Tag 1910	Rahm Fett %	Rahm Säure Gr.	Rahm Menge Ltr.	Wärme Anfang Gr. C.	Wärme Ende Gr. C.	Umdrehung. in 1 Minute	Butterungs-dauer Min.	Buttermilch Fett %	Buttermilch Säure Gr.
Hauptversuche. — Balance-Butterfaß Nr. II mit ausschaltbaren Rührwerk.												
I	Mit eingerücktem Rührwerk bis zu Ende gebuttert. Verschiedene Füllung											
	a	1	26. 1.	27,8	48,5	8	13	14	55	14	1,00	—
		2	1. 2.	21,9	48,4	8	13	14	55	27	0,45	—
	b	3	28. 1.	28,8	—	12	13	15	55	20	0,80	—
		4	2. 2.	22,9	—	12	13	14	55	26	0,45	—
	c	5	29. 1.	24,7	40,0	16	13	15	60	55	0,80	—
		6	31. 1.	27,3	50,4	16	13	15	55	28	0,40	52,8
		7	3. 2.	22,6	—	16	13	14	55	29	0,45	—
II	Von Beginn mit ausgerücktem Rührwerk gebuttert. Verschiedene Füllung.											
	a	8	26. 1.	27,8	48,5	8	13	15	55	35	0,65	—
		9	1. 2.	21,9	48,4	8	13	13,5	55	107	0,40	—
	b	10	28. 1.	28,8	—	12	13	15	55	30	1,05	—
		11	2. 2.	22,9	—	12	13	14	55	135	0,40	—
	c	12	31. 1.	27,3	50,4	16	13	15	55	40	0,65	52,8
		13	3. 2.	22,6	—	16	13	14	55	116	0,55	—
III	Buttern begonnen mit eingerücktem, beendet mit ausgerücktem Rührwerk. Verschiedene Füllung.											
	a	14	26. 1.	27,8	48,5	8	13	15	55	20	1,35	—
		15	1. 2.	21,9	48,5	8	13	14	55	35	0,50	—
	b	16	28. 1.	28,8	—	12	13	15	55	20	0,90	—
		17	2. 2.	22,9	—	12	13	14	55	28	0,40	—
	c	18	4. 2.	30,9	68,0	15	13	14,5	55	25	0,45	76,8
		19	4. 2.	30,9	68,0	15	13	14,5	55	23	0,50	76,8
		20	5. 2.	31,9	55,2	15	13	14	55	22	0,60	74,0
		21	5. 2.	31,9	55,2	15	13	14	55	28	0,60	74,0
	d	22	31. 1.	27,3	50,4	16	13	15	55	30	0,40	52,8
		23	3. 2.	22,6	—	16	13	14	55	57	0,45	—
IV	Verschiedene Antriebsgeschwindigkeit. — Rührwerk in allen folgenden Versuchen wie in Reihe III.											
	a	24	21. 2.	24,0	52,0	10	13	14	60	34	0,50	67,2
		25	21. 2.	24,0	52,0	10	13	14	60	36	0,50	67,2
		26	19. 2.	24,5	54,0	10	12,5	13,5	60	41	0,40	68,0
		27	19. 2.	24,5	54,0	10	12	13	60	39	0,45	68,0
	b	28	17. 2.	19,3	56,8	10	12	13	50	74	0,50	68,8
		29	17. 2.	19,3	56.8	10	12	13	50	68	0,50	68,8
		30	18. 2.	30,4	54,0	10	12	13	50	30	0,45	68,0
		31	18. 2.	30,4	54,0	10	12	13	50	34	0,40	68,0
V	Versuche mit süßem Rahm. — Verschiedene Füllung und Wärme.											
	a	32	7. 2.	24,2	12,0	8	12	13	60	32	1,00	—
		33	10. 2.	—	14,0	8	12	13	60	38	0,90	—
		34	7. 2.	24,2	12,0	8	10	11	60	43	0,90	—
		35	10. 2.	—	14,0	8	10	11	60	40	0,95	—
	b	36	8. 2.	24,2	14,5	12	12	13	60	38	1,50	—
		37	12. 2.	22,9	11,5	12	12	13	60	41	0,70	—
		38	8. 2.	24,2	14,5	12	10	11	60	39	1,20	—
		39	12. 2.	22,9	11,5	12	10	11	60	40	0,90	—
	c	40	9. 2.	23,2	13,6	16	12	13	60	35	1,90	—
		41	14. 2.	23,7	12,0	16	12	13	60	41	0,95	—
		42	9. 2.	23,2	13,6	16	10	11	60	37	1,60	—
		43	14. 2.	23,7	12,0	16	10	11	60	39	1,60	—
Balance-Butterfaß Nr. I mit ausschaltbarem Rührwerk.												
I	Antriebsgeschwindigkeit 60. — Verschiedene Füllung und Wärme.											
	a	1	1. 3.	24,5	57,2	5	14	14,5	60	24	0,50	74,0
		2	28. 2.	23,7	60,4	5	12	13	60	30	0,35	68,8
	b	3	1. 3.	24,5	57,2	10	14	15	60	19	0,45	74,0
		4	28. 2.	23,7	60,4	10	12	13	60	31	0,35	68,8
II	Antriebsgeschwindigkeit 50. — Verschiedene Füllung und Wärme.											
	a	5	23. 2.	23,2	60,0	5	14	15	50	17	0,80	71,2
		6	26. 2.	27,8	54,0	5	13	14	50	32	0,45	64,4
	b	7	23. 2.	23,2	60,0	10	14	15	50	21	0,60	71,2
		8	26. 2.	27,8	54,0	10	12	13	50	41	0,45	64,4
Balance-Butterfaß Nr. III mit ausschaltbarem Rührwerk.												
I	Antriebsgeschwindigkeit 60. — Verschiedene Füllung und Wärme.											
	a	1	5. 3.	25,0	59,6	10	14	14,5	60	59	0,50	66,8
		2	4. 3.	23,2	58,8	10	12	13	60	107	0,50	68,0
	b	3	5. 3.	25,0	59,6	20	14	15	60	42	0,45	66,8
		4	4. 3.	23,2	58,8	20	12	13,5	60	75	0,40	68,0
II	Antriebsgeschwindigkeit 50. — Verschiedene Füllung und Wärme.											
	a	5	3. 3.	24,5	60,8	10	14	14,5	50	88	0,50	67,6
		6	2. 3.	24,7	—	10	12	13	50	89	0,30	—
	b	7	3. 3.	24,5	60,8	20	14	15,5	50	57	0,50	67,6
		8	2. 3.	24,7	—	20	12	13	50	61	—	—

Gleichartigkeit des verbutterten Rahms zu berücksichtigen, erschien unzweckmäßig. Da als Maßstab der Ausbutterung ganz allgemein der Fettgehalt der Buttermilch angesehen wird, so war dafür zu sorgen, daß eine durch Zusätze nicht wesentlich veränderte Buttermilch gewonnen wurde. Um das zu erreichen, wurde das bei eintretender Butterbildung vorgeschriebene Abspülen des Trichters nicht mit Wasser ausgeführt, sondern vielmehr mit einer möglichst geringen Menge — nämlich etwa einem viertel Liter — Buttermilch aus dem Hauptbetriebe, die einen Fettgehalt von 0,4 bis 0,6 Prozent besaß. Der Säuregrad des Rahms und der Buttermilch wurde, wenn überhaupt, mit Zehntelnormal-Alkalilauge bestimmt.

Die Vorversuche zielten in erster Linie darauf ab, die günstigsten Ausbutterungsbedingungen zu ermitteln, und zwar kam es darauf

an, die zweckmäßigste Bewegungsgeschwindigkeit und Butterungswärme bei verschieden großer Füllung festzustellen. Was die Füllung anlangt, so erschien die von der Fabrik angegebene Höchstfüllung etwas reichlich, und es wurde als wünschenswert angesehen, die bezüglichen Angaben etwas herabzusetzen und zwar für Größe I auf 10 Liter, Größe II auf 16 Liter und Größe III auf 20 Liter. Die Vorversuche wurden ausgeführt mit einer Balance-Buttermaschine Nr. II, und zwar einer solchen, welche die Vorrichtung zum Ausschalten des Rührwerks noch nicht besaß, bei welcher demnach das Buttern mit doppelter Bewegung bis zu Ende geführt wurde.

Zu den Vorversuchen, bei welchen nur gesäuerter Rahm zur Verbutterung gelangte, ist folgendes zu bemerken.— Zur Versuchsreihe I. Es wurde mit annähernd ganzer Füllung gebuttert und zwar in Gruppe a mit 60, in Gruppe b mit 50 Kurbelumdrehungen in der Minute. Innerhalb jeder Gruppe wurde bei den einzelnen Versuchen die Butterungswärme von 15 bezüglich 16 auf 13 Grad verringert. — Zu den Versuchsreihen II, III und IV. Es wurde bei beziehungsweise halber, dreiviertel und ganzer Füllung und in den Gruppen a, b und c mit 60, 55 und 50 Kurbelumdrehungen in der Minute und bei in den einzelnen Versuchen zwischen 14 und 12 Grad wechselnder Butterungswärme gearbeitet. — Der im Fettgehalt der Buttermilch zum Ausdruck kommende Grad der Ausbutterung ist im allgemeinen als ein durchaus befriedigender anzusehen; er steigt nur in einem Falle über 1 Prozent, nämlich auf 1,25. Die Versuchsergebnisse lassen die Annahme nicht zu, daß Verschiedenheiten in der Butterungswärme von 12 bis 15 Grad und in der Bewegung von 50 bis 60 Kurbelumdrehungen bei halber bis ganzer Füllung einen Ausschlag gebenden Einfluß ausüben. Im Durchschnitt fällt ein etwas höherer Fettgehalt der Buttermilch mit kürzerer, unter 30 Minuten liegender Butterungsdauer zusammen, und da ganz allgemein die Butterungsdauer durch Herabsetzung der Butterungswärme und der Umdrehungsgeschwindigkeit verlängert wird, erscheint es zweckmäßig, die höchsten angewendeten Wärmegrade und Kurbelumdrehungen zu vermeiden. — Beobachtet wurde, daß mit eintretender Butterbildung namentlich bei größerer Füllung des Butterfasses die zu bewältigende Arbeitsleistung eine recht bedeutende Kraftanstrengung erforderte.

Der eben erwähnte Umstand war auch den Herstellern der Balance-Buttermaschinen nicht entgangen, und er wurde Veranlassung zu der Veränderung in der Bauart, welche ein Ausschalten des Rührwerkes gestattet. Die weiteren Hauptversuche wurden mit Buttermaschinen dieser verbesserten Bauart ausgeführt, und zwar wesentlich mit der mittleren Größe Nr. II und unter Benutzung von gesäuertem Rahm.

Es kam vor allem darauf an, festzustellen, wie sich das Arbeiten mit bezüglich ohne Benutzung des Rührwerks gestaltet, und es wurde, um das zu ermitteln, in Versuchsreihe I mit eingerücktem Schlagwerk bis zu Ende gebuttert, in Versuchsreihe II das Schlagwerk überhaupt nicht in Gang gesetzt und in Versusreihe III das Buttern mit eingerücktem Schlagwerk begonnen, von beginnender Butterbildung an das Schlagwerk ausgerückt und so das Buttern beendet. Die Gruppen a, b, c und d unterscheiden sich durch halbe, dreiviertel, fast ganze und ganze Füllung. Im übrigen wurden bei allen Einzelversuchen von 1 bis 23 gleiche Kurbelumdrehungen — 55 in einer Minute— und gleiche Anfangswärme — 13 Grad — festgehalten. —

Bei Ausführung der Versuche der Versuchsreihe I machte sich wieder die erhebliche Kraftanstrengung beim Fertigbuttern unbequem bemerkbar; dieselbe trat nicht ein weder bei Ausführung der Versuche der Versuchsreihe II, noch bei der Versuchsreihe III. Die durchschnittliche Dauer des Butterns war erklärlicherweise am kürzesten in Versuchsreihe I, nämlich 28 Minuten, am längsten in Versuchsreihe II, nämlich 77 Minuten. Der durchschnittliche Fettgehalt der Buttermilch war in den drei Versuchsreihen der gleiche, nämlich 0,62 Prozent, und zwar wurde auch der in den Versuchen Nr. 18—21 absichtlich verwendete fettreichere, nämlich über 30 Proz. Fett enthaltende Rahm sehr vollkommen ausgebuttert. — In Versuchsreihe IV sollte noch einmal festgestellt werden, ob ein Unterschied im Ausbuttern sich bemerkbar mache, wenn mit 60 Kurbelumdrehungen — Gruppe a — oder mit 50 Kurbelumdrehungen — Gruppe b — gearbeitet wird. Ein solcher Unterschied ergab sich nicht; jedoch wurde bei den zwei Versuchen Nr. 28 und 29 der Gruppe b die Arbeit in unerwünschter Weise verlängert.

Wünschenswert erschien es, festzustellen, wie sich das Verbuttern von süßem Rahm gestalte; die Versuche der Versuchsreihe V geben hierüber Aufschluß. Es wurde bei sämtlichen Versuchen die Zahl von 60 Kurbelumdrehungen in der Minute festgehalten; die Butterungswärme war 10 und 12 Grad. In den Gruppen a, b und c wurden Versuche mit halber, dreiviertel und ganzer Füllung ausgeführt. Die Ergebnisse können in allen Fällen als durchaus befriedigend bezeichnet werden, da der Fettgehalt der Buttermilch in den Grenzen von 0,90 bis 1,90 schwankte und im Durchschnitt 1,18 Prozent betrug.

Nachdem wir uns über die Leistungen der Balance-Buttermaschine Nr. II eingehend unterrichtet hatten, schien es bezüglich der beiden anderen Größen Nr. I und Nr. III genügend, in einer kleineren Anzahl von Versuchen den etwaigen Einfluß der wichtigsten in Frage kommenden Verhältnisse kennen zu lernen. Es wurden mit jeder Buttermaschine acht Einzelversuche ausgeführt, und zwar getrennt in Versuchsreihe I, in welcher mit 60, und Versuchsreihe II, in welcher mit 50 Kurbelumdrehungen gearbeitet wurde. Jede Versuchsreihe enthält als Unterabteilungen die Gruppe a, in welcher mit halber, und die Gruppe b, in welcher mit ganzer Füllung gebuttert wurde. In jeder Gruppe wurde ein Versuch bei einer Butterungswärme von 14 und ein zweiter bei einer Butterungswärme von 12 — einmal 13 — Grad ausgeführt. — Die im Fettgehalt der Buttermilch zum Ausdruck kommende Ausbutterung war in allen Fällen sehr befriedigend; ein grundsätzlicher Unterschied läßt sich vielleicht nach der Richtung feststellen, daß die Ausbutterung bei der niedrigeren Butterungswärme etwas günstiger verlief.

Von sämtlichen Versuchen, deren Ergebnisse sich in der Zusammenstellung finden, sind 77 unter Verwendung von gesäuertem Rahm ausgeführt; in einem Falle war wegen Verlust der entnommenen Probe die Feststellung des Fettgehalts der Buttermilch nicht möglich. Von den untersuchten 76 Buttermilchproben enthielten

3 Proben 0,30 bis 0,35 Prozent Fett
70 Proben 0,40 bis 1,00 Prozent Fett
3 Proben 1,05 bis 1,35 Prozent Fett

Der durchschnittliche Fettgehalt sämtlicher 76 Proben war 0,58 Prozent. Beachtet man ferner, daß beim Verbuttern von süßem Rahm der Fettgehalt der Buttermilch von 0,90 bis 1,90 schwankte, und im Durchschnitt 1,18 Prozent betrug, so darf man wohl sagen, daß die erzielte Ausbutterung für eine Handbuttermaschine eine höchst befriedigende ist.

Nach unseren Erfahrungen ist es zweckmäßig, im allgemeinen in Buttermaschine Nr. I nicht mehr als 10, in Nr. II nicht mehr als 16 und in Nr. III nicht mehr als 20 Liter Rahm in einem Arbeitsgange zu verbuttern. Handelt es sich um gesäuerten Rahm, so sollte derselbe bei Beginn des Butterns 12 bis 13 Grad warm sein, und es sollte mit 55 Kurbelumdrehungen in einer Minute gearbeitet werden. Das Verbuttern von süßem Rahm sollte bei 11 bis 12 Grad und unter Innehaltung von 60 Kurbelumdrehungen erfolgen. — Zu bemerken ist noch, daß die Zeitdauer des Butterns mit ausgerücktem Schlagwerk im allgemeinen innerhalb der verhältnismäßig engen Grenzen von 5 bis 10 Minuten schwankte, während die Arbeitsdauer bis zu beginnender Butterbildung sich sehr verschieden lang ausdehnte. Besonders lange dauerte das Buttern bei den Versuchen mit der Buttermaschine Nr. III, wenn bei 12 Grad und wenn mit 50 Kurbelumdrehungen gebuttert wurde. Im allgemeinen ist zu sagen, daß durch die neue Einrichtung an den Balance-Buttermaschinen, den Schläger gegenläufig zu benutzen und bei eintretender Butterbildung auf eine einfache Weise still zu setzen, die Kraftanstrengung bedeutend kleiner geworden ist, ohne die Butterungsdauer wesentlich zu verlängern.

Die Beschaffenheit der gewonnenen und fertig gearbeiteten Butter gab zu irgend welcher Bemängelung keine Veranlassung. Da die Balance-Buttermaschinen in ihrer neuen Form leicht anzutreiben sind, da die gründliche Reinigung keine Schwierigkeit bietet, und da ferner die einfache und solide Bauart bei ordnungsmäßiger Behandlung eine lange, durch eintretende Zwischenfälle nicht gestörte Benutzungsdauer erwarten läßt, verdienen sie, den empfehlenswerten Handbuttermaschinen zugezählt zu werden.

Die vorerwähnten Versuche wurden nach dem von mir niedergelegten Plane und von mir dauernd überwacht von dem Obermeier der Molkerei Hameln, A. Gürgens und von dem Buttermeier E. Fettback, unter Heranziehung von Schülern und Hospitanten der Molkereischule ausgeführt. Die Ausführung der im Laboratorium des Milchwirtschaftlichen Instituts gemachten Bestimmungen des Fettgehalts und des Säuregrades von Rahm und Buttermilch lag in den Händen des Dr. Kersten, zweiten Assistenten am Institut. Der Fettgehalt der Buttermilch wurde mit Hülfe des Gerberschen Verfahrens, aber unter Anwendung der Vorsichtsmaßregel mehrfach wiederholten und auf 9 bis 12 Minuten ausgedehnten Zentrifugierens ermittelt. Wiederholt wurden aber auch gewichtsanalytische Fettbestimmungen nach Röse-Gottlieb'schem Verfahren ausgeführt, und es ergab sich dabei stets eine befriedigende Übereinstimmung zwischen den Ergebnissen der verschiedenen Untersuchungen.

Ein Besuch der Schweinemästereien Budapests.

Für diejenigen unserer Leser, die selbst Schweinemast betreiben, wird die folgende Beschreibung, die Landwirtschaftslehrer Lamberger-Bremen in der „Hannoverschen land- und forstwirtschaftlichen Zeitung" von einem Besuch der Schweinemästereien Budapests gibt, von Interesse sein. Er schreibt:

Es war ein heißer Sonntagnachmittag, als wir einen der elektrischen Trambahnwagen Budapests bestiegen, um nach den „Steinbrüchen", so heißt die Gegend, in der die berühmten Mästereien liegen, zu fahren. Nach mehr als einer halben Stunde waren wir dort angelangt. Schon beim Aussteigen schlug uns der penetrante Geruch entgegen, welchen eine Schweineherde von ca. 45 000 Stück verursacht. Wir näherten uns einer riesigen, allerdings niederen Bretterstadt und wurden am Eingang derselben von einigen Herren empfangen, welche uns die Einrichtungen dieser größten Mastanstalt Europas zeigten. Zuerst wurden uns Zigarren und Zigaretten aufgenötigt, um durch Qualmen „österreichischen Regies" den erstickend scharfen Geruch der Schweine zu mildern. Vor uns lag ein langer Weg, rechts und links ein „Heck" am andern, alle mit je 100 bis 400 Tieren belebt, welche grunzend auf uns zutrotteten. Diese Hecks sind der einzige Aufenthaltsort der Schweine, welche aus den großen Gutswirtschaften Ungarns in einem Alter von 4 bis 8 Monaten hierher zur Mast kommen, um dann ihre letzte Reise, die zum Schlächter, anzutreten. Ein niederer, langer Schuppen dient den Tieren zum Schutz gegen Regen und Wind, auch im Winter ist er offen, und im Sande dort dicht aneinander gekauert, erwärmen sie sich gegenseitig sehr gut, so daß sie absolut nicht unter Kälte leiden. Der geräumige Hofraum in jedem Heck ist vorzüglich gepflastert und tagsüber der hauptsächlichste Aufenthaltsort der Schweine; nur hier setzen sie ihren Kot ab, täglich wird dreimal gekehrt, zweimal jede Woche mit Formalin desinfiziert, und durch diese große Reinlichkeit werden

Seuchen nahezu vollkommen vermieden. Ein mit bequemem Zugang versehenes und mit Wasser gefülltes Bassin wird als Bad von den Tieren eifrigst benutzt, ein großer, aufgehängter Salzblock dient zum Lecken, ein gebogenes, feilenartig behauenes Eisen zum Kratzen und Scheuern. — Man sieht, es ist für alles aufs beste gesorgt und gleicht jedes Heck einem Paradies für Schweine, namentlich wenn man an die dumpfen, dunklen und schmutzigen Löcher denkt, welche in manchen Gegenden noch zu finden sind und den stolzen Titel „Schweinestall" führen. Daher auch die Mißdeutung dieses Wortes im heutigen Sinne!

Unübersehbar liegen so zu beiden Seiten diese eingefriedigten Plätze, jeder vielleicht einen halben Morgen groß. Allmählich beginnt das Gegrunze der Schweine immer lauter zu werden, es schwillt orkanartig an und man versteht das gesprochene Wort nicht mehr; es ist Fütterungszeit. Große, starke, beinahe halbnackte Männer erscheinen mit Kübeln in der Hand, sie springen, von den Tieren verfolgt, fast umgestoßen von ihrem Drängen, zu großen, in jedem Heck befindlichen Bottichen, öffnen dieselben und leeren mit den Kübeln den Inhalt der Bottiche, das Futter, in lange, im Hofe stehende hölzerne Tröge. Die Szenen, die sich dabei abspielen, sind unbeschreiblich, namentlich in den großen Hecks, wo bis 400 Tiere beisammen sind. Wie sie alle den Futterburschen beobachten, ihm nachrennen, vom Bottich zum Trog, dort finden sie keinen Platz mehr, wieder zurück mit dem Manne zum Bottich, von dort zum nächsten Trog, sich überstürzend, auf andere Tiere kletternd und rücksichtslos drängend, schiebend und stoßend, das ist ein Bild! Und dabei ein Spektakel, ohrenbetäubend, bis allmählich der Orkan schwächer und schwächer wird und einem eifrigen Geschmatze Platz macht. Herrlich schmeckt es den Tieren und gierig verzehren sie das geschrotete und mit Wasser angefeuchtete Gemenge von Mais, Kleie und Gerste. Die jüngeren Tiere erhalten in dem Gemisch mehr Gerste, die älteren mehr Mais, und auf je 5 Kilo des ziemlich trockenen Futters rechnet man im Durchschnitt ein Kilo Fleisch. Die Mast dauert 6 bis 8 Monate lang, weibliche Tiere werden kastriert. Für diejenigen, die immer nach Öffnung der Grenzen schreien, mag es von Interesse sein, daß damals dort, im Herzen der österreichisch-ungarischen Monarchie und trotz der etwas billigeren Produktion das Kilo Schlachtgewicht mit ca. 1,09 ℳ bezahlt wurde und der Preis im Steigen begriffen war!

Langsam gingen wir allmählich wieder zurück; nach der eigentlichen Mahlzeit wurde jetzt den Tieren ganzer Mais im Hof gestreut, um ihnen Bewegung zu machen, die Absonderung von Speichel anzuregen, das Kauen zu üben. Die ziemlich ausgemästeten Tiere bekamen den Mais in die Krippen (Tröge), um die der Vollmast schädliche Bewegung zu verhindern.

Wir betraten jetzt eine andere Abteilung der großen Anlage, die für Patienten, und wieder eine andere, wo ein ganzer Haufen toter Schweine lag. Sie gehörten einigen serbischen Händlern, die Tiere waren im Waggon erstickt und die Männer ruiniert. Mit düsteren Mienen und Tränen in den Augen sahen wir sie im Gespräch mit einem Herrn; der österreichisch-serbische Zollkrieg hatte die Zurückhaltung der Tiere an der Grenze, die Verlängerung des Transports und schließlich den Tod der Herde zur Folge. Aber auch der Toten wird in der Anstalt gedacht! Eine eigene Anlage entfettet sie und verarbeitet das Fett zu Seife; wieder eine andere trocknet den im Hofraum des Hecks gewonnenen Kehricht, und wird dieser dann, als Düngemittel sehr beliebt, mit 200 Gulden pro Waggon bezahlt.

Jährlich werden in der großen Mästerei zirka 100 000 Schweine fett gemacht.

Mitteilungen.

Milchwirtschaft und Viehzucht in ihren gegenseitigen Beziehungen. Vortrag, gehalten in der Hauptversammlung des deutschen milchwirtschaftlichen Vereins am 22. Februar 1910, von Professor Dr. Hansen in Bonn (Mitteilungen des deutschen milchwirtschaftlichen Vereins 1910, Seite 72). Während man bis vor kurzer Zeit ganz allgemein der Ansicht war, daß ein blühendes Molkereiwesen der gesamten Land- und Forstwirtschaft zum Segen gereicht, werden neuerdings Stimmen laut, daß es einerseits der Aufzucht von Vieh und anderseits der Volksernährung Schaden bringt. In wie weit diese Behauptungen eine innere Berechtigung haben, erörtert der Vortragende. Die Entwicklung der Viehzucht hinsichtlich der für die Fleischversorgung hauptsächlich in Frage kommenden drei Tiergattungen wird durch folgende Zahlen veranschaulicht. Im Gebiete des deutschen Reiches fanden sich in Millionen Stück:

	1861	1907	
Rinder	15,0	20,6	+ 37.5 %
Schweine	6,5	22,1	+ 242.7 %
Schafe	28,0	7,7	— 72.5 %

Der Rückgang der Schafe wird mehr als aufgewogen durch die Vermehrung der Schweine, deren größere Frühreife und das erheblich größere Lebendgewicht der Rinder. Wenn also auch die Stückzahl nicht gleichen Schritt mit der Vermehrung der Bevölkerung gehalten hat, steht doch pro Kopf wesentlich mehr Fleisch zur Verfügung als früher. Im Mittel der Jahre 1907 und 1908 betrug die Mehreinfuhr an Fleisch 20,3 Millionen Mark, an lebenden Rindern und Schweinen 92 000 000 Mark.

Trotz des beispiellosen Aufschwungs des Molkereiwesens betrug im Mittel der Jahre 1907 und 1908 die Mehreinfuhr an Milch, Butter und Käse 121,9 Millionen Mark. Obgleich unsere eigene Produktion an Molkereierzeugnissen schon 1900 auf 1625 Millionen Mark veranschlagt wurde, wird also ein ganz erheblicher Teil vom Auslande eingeführt, und es müssen also alle Kräfte angespannt werden, um hier der steigenden Nachfrage zu genügen, und das ist zu berücksichtigen, wenn die Frage beantwortet werden soll, wie die Entwicklung des Molkereiwesens unsere nationale Produktion beeinflußt hat. Der Zweck der Tierhaltung besteht darin, die selbsterzeugten oder angekauften Futtermittel so hoch wie möglich zu verwerten, also aus der Tierhaltung, genau wie aus jedem anderen Zweige des Betriebes, eine möglichst hohe Rente herauszuwirtschaften. Volkswirtschaftlich ist es erwünscht, daß der Bevölkerung das erforderliche Quantum an Nahrungsmitteln zur Verfügung gestellt wird. Privatwirtschaftlich kann man vom Landwirt nur verlangen, daß er produziert, was für ihn vom geschäftlichen Standpunkt aus vorteilhaft ist.

Das Rind kann sein Futter durch dreierlei Erzeugnisse bezahlen: Milch, Arbeit und Fleisch. Die Kuh wird nach allen drei Richtungen hin benutzt. Je nach den Verhältnissen tritt die eine oder andere Art der Ausnutzung mehr in den Vordergrund. Wegen dieser Leistungen halten wir die Tiere, und alle Bestrebungen, die auf eine Verbesserung der Form hinzielen, sind nur in so weit berechtigt, als sie gleichzeitig Verbesserungen der Leistungen bedingen. Die Form an sich sollte niemals Selbstzweck, sondern Mittel zum Zweck sein. Tiere, die keinen anderen Vorzug haben, als schön zu sein, haben wirtschaftlich keinen Wert. Der Begriff „Leistungen" ist allerdings im weitesten Sinne aufzufassen; auch eine vollkommene Gesundheit und feste Konstitution gehört dazu. Jede Leistung kann nur dann von Bestand und damit für die Zucht von Wert sein, wenn sie mit einem widerstandsfähigen, gut gebauten Körper in Verbindung steht.

Während die Fleischnutzung nur einmal in die Erscheinung tritt, kommt die Arbeitsleistung und die Milchergiebigkeit meist jahrelang zum Ausdruck. Ein Tier verlangt also für diese beiden Leistungen nicht nur verhältnismäßig lange Zeit Produktions-, sondern auch Erhaltungsfutter.

Die Milchleistung ist bei sämtlichen deutschen Rinderschlägen von Wichtigkeit, auch bei denen, die auf mehrseitige Nutzung gezüchtet werden. Unter den in den deutschen Zuchten üblichen und wirtschaftlich berechtigten Verhältnissen kann eine monatlange Verabreichung von Vollmilch an Kälber, wie sie beispielsweise in den Hochzuchten der Shorthons in England oder der Simmentaler in der Schweiz üblich ist, nicht als zulässig angesehen werden. Es bleibt also überall ein größeres Milchquantum zur Verwertung übrig. Hiervon sollte im Interesse einer gesunden Volksernährung ein ausgiebiger Gebrauch im eigenen Haushalte gemacht werden. Für den Rest bleibt, sofern ein direkter Verkauf ausgeschlossen ist, die weitere Verarbeitung auf Butter und Käse. Durch die Leistungsprüfungen hat man gelernt, die Milchmengen wesentlich zu steigern. Im Allgäu wurden zunächst Probemelkungen zum Zwecke der Ermittlung der absoluten Leistungen veranstaltet. Nachhaltiger war die Wirkung der Kontrollvereine, durch welche nicht nur die absolute, sondern auch die relative Leistung verbessert worden ist, und welche, trotzdem anfänglich gegnerische Stimmen laut geworden sind, sich neuerdings in großen Gebieten eingeführt haben. Es ist durchaus nicht notwendig, daß durch die Kontrollvereine die bisherige Zuchtrichtung verändert wird. Das würde sogar ein Fehler sein. Aber man kann doch die Milchergiebigkeit im Rahmen des gesamten Zuchtzieles zu fördern suchen. Auch eine auf kombinierte Leistungen gezüchtete Kuh kann wesentlich mehr Milch liefern, als das im Durchschnitt heute der Fall ist, ohne daß der Züchter deshalb in eine einseitige Richtung gedrängt zu werden braucht. Das Resultat wird eine bessere Futterausnutzung und damit eine höhere Rentabilität der Viehzucht sein.

Eine Steigerung der Milchergiebigkeit würde eine Halbheit bedeuten, wenn man nicht gleichzeitig für eine bessere Verwertung der Milch Sorge tragen wollte. Viehzucht und Molkereiwesen gehören also zusammen. Früher war es Regel, die Milch im eigenen Haushalte zu verarbeiten; damit wurde aber für gewöhnlich weder qualitativ noch quantitativ ein befriedigendes Ergebnis erzielt. Ganz besonders die Rücksicht auf die Qualität zwingt in neuerer Zeit zu vollkommeneren Methoden, weil minderwertige Erzeugnisse immer nur schlecht zu verwerten sind. Durch die modernen Errungenschaften von Technik und Wissenschaft, durch Zentrifugen, Buttermaschinen, Knetapparate, durch die Wärme- und Kühltechnik können wir auf allen Gebieten des Molkereiwesens erheblich mehr leisten als vor 20—30 Jahren. Alle diese modernen Errungenschaften sind aber meist nur in der Hand eines geschulten Personals und im Großbetriebe verwendbar, und so ist es gekommen, daß an Stelle der unzähligen häuslichen Betriebe unsere Molkereien auf genossenschaftlicher Grundlage entstanden sind. Deren Gründung ist erst allgemein geworden, seitdem neben der Zentrifuge der beschränkte Betrieb aufgekommen ist, der alle Vorteile des Großbetriebes auszunutzen gestattet, aber die Viehhaltung nicht störend beeinflußt; denn alle Abfälle, Magermilch, Buttermilch und Molken, können nach wie vor für das Jungvieh bezüglich die Schweine Verwendung finden.

Am schnellsten ging die Entwicklung der Molkereien in Schleswig-Holstein vor sich, wo heute 737 Dampfbetriebe sind. Schon in Hannover vollzog sich die Entwicklung viel langsamer. Dort sind heute 360 Molkereigenossenschaften. In ganz Deutschland waren am 1. Juli 1908 3146 Genossenschaftsmolkereien. Damit ist die Zahl der Genossenschaftsmolkereien aber keineswegs erschöpft; denn es existiert noch eine erhebliche Anzahl von Sammel- und Gutsmolkereien. Es kommen hier ganz erhebliche Werte in Frage, über die leider keine einwandfreie Statistik vorhanden ist. Einen Anhaltspunkt gibt die Statistik des Jahrbuches des Reichsverbandes der landwirtschaftlichen Genossenschaften über 1719 Genossenschaften, die dem Verbande im Jahre 1907 angeschlossen waren. In diesen wurden 20,3 Millionen Hektoliter Milch verarbeitet und daraus 69,6 Millionen Kilogramm Butter gewonnen. In 1380 dieser Genossenschaften kamen 160,1 Millionen Mark zur Auszahlung.

Die direkten Vorteile der Molkereigenossenschaftsbetriebe beruhen auf der Entlastung der einzelnen Wirtschaften und auf der höheren Verwertung der Milch. Vielleicht noch wichtiger sind die indirekten Vorteile. Erst als Mitglied der Molkereigenossenschaft bekommt der Landwirt eine richtige Vorstellung von der Bedeutung der Summen, um die es sich bei der Milchwirtschaft handelt; denn alle Monate kommt die Abrechnung und das bare Geld; damit

werden die Stallungen mit anderen Augen angesehen. Die Probemelkungen und die Kontrollvereine haben zuerst Eingang bei den Mitgliedern der Molkereigenossenschaften gefunden. Man sucht die Tiere durch rationelle Ernährung zu höherer Produktion zu bringen. Kraftfuttermittel werden in stärkerem Maße und in verständiger Weise verwendet. Die Rinder- und Schweinebestände werden vergrößert und verbessert. Dadurch wird die Düngerproduktion und mit ihr der Ertrag des Ackers erhöht. Der Futterbau findet mehr Beachtung. Kurz, die ganze Wirtschaftsorganisation hat von der Molkerei Vorteil. Man bekommt Geld in die Hand und kann sich besser bewegen. Man lernt auch rechnen und empfängt mancherlei Belehrung und Anregung. So haben die Molkereien in weiten Kreisen unseres Vaterlandes segensreich gewirkt.

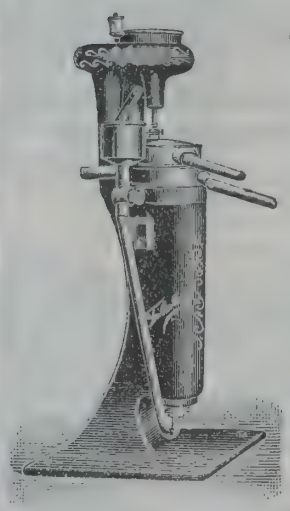
Nun werden Stimmen laut, daß durch die Molkereien die Volksernährung beeinträchtigt wird, daß die Landwirte danach streben, die baren Einnahmen aus der Milch so hoch wie möglich zu steigern, dadurch verleitet, alle anderen Rücksichten beiseite schieben, daß den Kindern und Erwachsenen die Milch als Nahrungsmittel entzogen und durch minderwertige Surrogate ersetzt wird ,daß wir vor der Gefahr einer Unterernährung stehen, ja daß sogar unsere Wehrfähigkeit beeinträchtigt wird. Tatsächlich sind diese Gefahren nicht vorhanden. In Städten nimmt der Konsum an Milch unter dem Einfluß der Antialkoholbewegung und infolge der gemeinnützigen Gesellschaften zu. Auch auf dem Lande lebt man heute durchaus nicht schlechter als vor 20 und 30 Jahren, und wo das wirklich der Fall sein sollte, ist doch die Folgerung sehr kühn, daß ausgerechnet die Molkereigenossenschaften dafür verantwortlich zu machen seien. Für eine etwaige Verminderung der Wehrfähigkeit könnten doch nur die Molkereien verantwortlich sein, die schon vor 1890 bestanden haben. Das ist aber eine sehr bescheidene Anzahl. Auch der Vorwurf, daß die Kälber dadurch schlecht aufgezogen werden, daß sie zu kurze Zeit Vollmilch erhalten, scheint allgemein nicht zutreffend zu sein. Wo das wirklich der Fall sein sollte, muß durch Belehrung auf Besserung hingestrebt werden. Im allgemeinen wird die Aufzucht besser. In Süddeutschland werden die Alpenlandschläge durch die viel schwereren Simmentaler verdrängt. In ganz Deutschland macht sich ein Streben nach einem höheren Lebendgewicht der Tiere bemerkbar. In den Jahren von 1883—1900 hat das Lebendgewicht im Durchschnitt um 9,7 Prozent zugenommen. Auch der Vorwurf, daß weniger Kälber aufgezogen werden, also die Zucht zugunsten der Milchwirtschaft vernachlässigt wird, ist unzutreffend. Stellenweise hat sich im Verhältnis die Anzahl der Kühe vermindert, während sich die Anzahl an Jungvieh von 6 Wochen bis zu 2 Jahren vermehrt hat, und zwar zum Teil erheblich, z. B. haben die Kälber im Reichsdurchschnitt um 36,4 Prozent zugenommen. Es ist also nichts zu finden, woraus zu entnehmen wäre, daß das Molkereiwesen die Viehzucht ungünstig beeinflußt hätte.

Auch der Vorwurf, daß die Molkereien die Entstehung von Abmelkwirtschaften begünstigen, ist im größeren Umfange nicht zutreffend. Auch die Abmelkwirtschaft hat einen Kreis, wo sie betriebswirtschaftlich berechtigt ist, nämlich dort, wo man frische Milch zu hohen Preisen verkaufen kann. Wenn man aber, wie in fast allen Molkereien, die Milch auf Butter und Käse verarbeiten muß, würde die Abmelkwirtschaft einen schweren Irrtum in der Wirtschaftsorganisation bedeuten, da sie wegen des Verlustes beim Viehwechsel, der intensiven Fütterung und anderer Gründe die Milch erheblich teurer als die Zuchtwirtschaft produziert. Die Molkerei bietet also nur Veranlassung, den bisherigen Zuchtbetrieb rationeller zu gestalten, nicht aber, ihn aufzugeben.

Alles in allem haben die Molkereien der Viehhaltung und damit der gesamten Landwirtschaft sehr großen Vorteil gebracht. Sie haben die Zuchten quantitativ und qualitativ vorwärts gebracht und direkt und indirekt die Rente aus der Viehhaltung gesteigert. Es gibt kein besseres Mittel, die Produkte besser zu verwerten als die Molkerei, und es würde eine schwere Schädigung der Landwirte und eine Verminderung der Rentabilität der Viehhaltung bedeuten, wenn man der weiteren Verbreitung des Molkereiwesens Einhalt tun wollte. Die Aufgabe des deutschen milchwirtschaftlichen Vereins muß demnach nicht in dem Verlassen des bisherigen Weges, sondern in einem gesunden Fortschreiten auf demselben bestehen. S.

Konservierungsmittel für Milch. In der warmen Jahreszeit schießen naturgemäß die Konservierungsmittel wie Pilze aus der Erde und werden von den betreffenden Fabriken den Molkereien die möglichsten und unmöglichsten Versprechungen gemacht. Es mag deshalb hier wieder darauf hingewiesen werden, daß es bislang kein Konservierungsmittel gibt, welches ohne irgend welche andere schädliche Wirkung die Milch längere Zeit süß erhalten könnte und das, worauf besonders aufmerksam gemacht sei, gesetzlich erlaubt ist. Jeglicher Zusatz zur Milch, die für Genußzwecke bestimmt ist, um sie haltbar zu machen, ist nicht gestattet. Unter die nicht gestatteten Konservierungsmittel fällt daher auch ein von Arthur Rosenberger, Berlin, in den Handel gebrachtes Mittel, das eine gelbe bis grünliche Flüssigkeit vorstellt, die deutlich, besonders im Licht, nach Chlor riecht. Eingedampft hinterläßt das Mittel einen weißen Rückstand, der, mit conc. Schwefelsäure erhitzt, stechend riechende Dämpfe von Chlor entwickelt. Im Rückstand ist Natrium vorhanden, so daß das Mittel wahrscheinlich weiter nichts ist als eine wässerige Lösung von Unterchlorigsaurem Natron, das mit Wasser und organischen Stoffen in Berührung gebracht, also z. B. Milch, sich zersetzt, wobei ferner Sauerstoff entsteht, der allerdings etwas konservierend wirkt, wie das bei Wasserstoffsuperoxyd oder wie es hochtönender heißt, Milchozon, auch der Fall ist. Es findet also eine ganz ähnliche

Molkerei-Fachleute



sowie Besitzer und Pächter haben erkannt, wie bedeutend die Vorteile sind, welche der **„Tubular" - Kraftseparator** gegenüber der gesamten Konkurrenz bietet, u. fortan wird Tubular seinen sicheren Einzug in die auf ihren Vorteil bedachten Molkereien halten.

Turbinen-Abdampf wird bei Tubular zur Erhitzung des Milchvorwärmers benützt!

Alte Separatoren anderer Systeme werden in Zahlung genommen.

Probe - Lieferung bereitwilligst.

Fortdauernde Garantie.

Verlangen Sie gratis und franko unsere **Molkerei - Broschüre Nr. 34.**

Tubular ist auch mit Riemenantrieb lieferbar

Tubular-Werke, Harburg a. E.

100.000 Edelweiß-Fahrräder

wurden bis jetzt schon geliefert (das besagt mehr, als alles andere vermag) von der Firma Paul Decker, kurze weltbekannte Adresse:

Edelweiß-Decker in Deutsch-Wartenberg

Ein Jeder verlange neueste Preisliste. Zusendung kostenlos und ohne Kaufzwang.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit

2 grossen bronzenen Denkmünzen

ausgezeichnet.

Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene

Hauptliste 100

mit vielen **wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten** und in **Faltenmilchsieben** (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.

G. m. b. H.

Berlin N. 4

Chausseestr. 10.

Wirkung statt, wie bei dem eben erwähnten Mittel, das zwar auch auf einige Bakterienarten hemmend wirkt, aber viele, besonders peptonisierende, für den Magen meistens schädliche, nicht tötet. Aus den mit obigem Mittel angestellten Versuchen ergibt sich eine um nur einige Stunden verlängerte Haltbarkeit der Milch. Nach 20 Stunden war die Milch jedoch, selbst wenn man die dreifache angegebene Menge des Konservierungsmittels zugesetzt hatte, sauer. Die Versuche wurden bei gewöhnlicher Temperatur, 17½ Gr. C. und bei etwas höherer, 22 Gr. C. angestellt. Das Mittel übt also nur eine geringe Wirkung auf die Haltbarkeit aus und dürfte im heißen Sommer ganz versagen. Außerdem liegt die Gefahr vor, daß, da das Mittel nach Chlor riecht, das gegen Geruchstoffe sehr empfindliche Butterfett diese Gerüche absorbieren kann. Indessen sind Versuche hierüber nicht gemacht worden. Die mit dem Mittel versetzte Milch ließ keinen Geruch und keinen Beigeschmack erkennen. Aber selbst, wenn es in dieser Beziehung unschädlich wäre, und selbst bedeutende konservierende Wirkung hätte, wäre es gesetzlich als Zusatz zur Milch nicht erlaubt. Dr. Hesse.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Jahresbericht der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt im Allgäu über ihre Tätigkeit im Jahre 1909. Erstattet von Dr. Kurt Teichert. (Schluß aus Nr. 51.)

Äußere Tätigkeit der Anstalt.

Die äußere Tätigkeit der Anstalt war auch in dem verflossenen Berichtsjahre eine äußerst rege. Im Laufe des Jahres wurden von den Sennereiaufsehern 179 Milchkontrollen ausgeführt. Bei diesem Anlaß prüften die Beamten 6335 angelieferte Milchen auf ihren Gehalt. Von den eingesandten Milchproben mußten 208 als verfälscht erklärt werden. An Stallproben wurden 57 von den Sennereiaufsehern selbst entnommen.

Zu Betriebsstörungen verlangte man die Sennereiaufseher in 32 Fällen. Davon treffen auf den Rundkäsereibetrieb 17 Abberufungen, auf die Weichkäserei 14, auf Butterei 1.

Betriebskontrollen wurden 32 (1908: 5) ausgeführt. Von diesen treffen 18 auf Rundkäsereien und 14 auf Weichkäsereien.

Zur Beseitigung der Betriebsstörungen, sowie anläßlich der Betriebskontrollen wurden 1556 Milchen von 903 Lieferanten mit dem Gärapparat untersucht. 169 Produzenten lieferten fehlerhafte Milch. Zum Zwecke weiterer Klärung waren 294 Stallinspektionen notwendig, wobei im ganzen die Milchen von 649 Kühen einer Prüfung unterzogen werden mußten. Bei den 294 Stallinspektionen mußte in 134 Fällen die Reinlichkeit im Stalle als sehr mangelhaft bezeichnet werden, 63 Stallungen waren zu warm gehalten und bei 43 entsprach die Fütterung nicht. Stark fehlerhafte Milchen wurden bei 84 Kühen festgestellt. Von 49 Kühen war die Milch vollständig käsereiuntauglich,so daß diese Milchen für beständig von der Käserei ausgeschlossen werden mußten. Die Euter dieser Kühe waren zum Teil oder ganz verdorben, so daß man oft nur eine bittere oder räße Flüssigkeit bekam; in manchen Fällen konnte von einer Milch kaum mehr die Rede sein, da diese ein ganz wässeriges, bläuliches, auch gelblich-eitriges Aussehen hatte. Ein Lieferant lieferte Milch in die Rundkäserei von einer Kuh, welche auf 2 Strichen nur kaffeebraunes Wasser gab, die Milch der anderen zwei Striche war ebenfalls nicht einwandfrei. Der Lieferant wurde in der Sennerei schon tags zuvor durch den Sennereiaufseher aufmerksam gemacht, daß er bei seinen Kühen Nachschau halten solle. Am nächsten Tage gab er an, nichts gefunden zu haben, die Milch seiner sämtlichen Kühe sei gut. Die vorgenommene Stallinspektion belehrte den Produzenten jedoch eines anderen. Aus dem angeführten Beispiel ist zu ersehen, wie oberflächlich und gewissenlos mancher Lieferant bei der Milchgewinnung und Milchlieferung verfährt und sich gegen die Allgemeinheit versündigt. — Von 35 Kühen war die Milch auf einzelnen Euterviertеln unbrauchbar oder es waren die ersten (sogar 8—10) Milchstrahlen räß. Es ist hier die Schuld in den meisten Fällen auf leichtsinniges, schlechtes Melken zurückzuführen. In den übrigen Fällen waren die Ursachen der Milchfehler unreinliche Stallungen, Melkgeschirre, Futterbarren und unreinliches Melken. Auch wurden Stallungen mit Wärmegraden bis zu 29 Grad C. angetroffen. Gerade aus solchen warmen Stallungen erwiesen sich die Milchen als vollständig käsereiuntauglich, wurden aber wieder brauchbar, nachdem die Stallungen gut gelüftet worden waren. Bei den Stallinspektionen wurden auch mehrfach Vieh- und Milchpulver angetroffen. So wurden bei einem Lieferanten 6 Packete Milchpulver vorgefunden, welche zur Fütterung bestimmt waren. Der Lieferant gab auch zu, schon längere Zeit Pulver gefüttert zu haben, „damit die Kühe besser fressen und nicht die Leckſucht bekommen". Gleichwohl wußte der Lieferant, daß man in der von ihm mit Milch versehenen Sennerei schon lange keine annehmbaren Rundkäse mehr machen konnte. Ebenso fütterten im Rundkäsegebiet mehrere Lieferanten Melasse; zum Teil wurde solche ungemischt, zum Teil mit Hafer- oder Gerstenbruch vermischt, gefüttert. Einige Lieferanten bezogen schon vom Händler schlechtes, verdorbenes Futtermehl, welches mit Melasse vermischt war. Andere Lieferanten wiederum brühten trockene Biertreber oder kurzgeschnittenes, verdorbenes Heu mit heißer Molke an. In denjenigen Sennereien, in denen die Milch von solchen Lieferanten verarbeitet wurde, waren die Käse zum Teil sehr mangelhaft oder ganz mißraten.

In einem Betrieb hatte man rote Käse. Die Verfärbung war in den Käsen schon im Alter von 6 Wochen zu bemerken. Sie trat anfangs unter der Haut auf und war nach 10—12 Wochen durch den ganzen Käse verbreitet. Da die Milchen nicht zu beanstanden waren, wurden zur Behebung des Fehlers sämtliche Käse aus dem Keller entfernt. Die vorhandenen Käsedeckel wurden in den Keller getan und die Keller darauf mit Autan desinfiziert. Sodann wurden die Stellagen und Deckel mit heißer Sodalauge und Kalk gereinigt und die Keller mit Kalk gestrichen. Die Kästücher wurden in Sodalauge gekocht, Lab und Sauer weggegossen und die Labhäfen ebenfalls gut mit Sodalauge und Kalk ausgebrüht. Frisches Lab und Sauer wurden von einer Nachbarsennerei bezogen, in der man dieselben mittelst Reinkulturen hergestellt hatte. Nach diesen Manipulationen war der Käsefehler beseitigt.

In einigen Sennereien lag die Ursache der fehlerhaften Käse in der schlechten Fabrikation. In diesen Betrieben war auch blähendes Lab und stark gärendes Sauer vorhanden. In zwei Betrieben wurde das Lab in ganz unreifem Zustande verwendet, da es nur bis zu 18 Säuregrade hatte. Obwohl in der Lab- und Sauerbereitung in den letzten Jahren große Fort-

Käseformmaschine „Thuringia"

D. R. P. Nr. 158840

Kraft- und Handbetrieb

4-6000 St. Käse in der Stunde

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Ilversgehofen-Erfurt.

Milchtransportkannen

nahtlos und auch zweiteilig gestanzt, starke Ausführung und Verzinnung

Ostfriesische Molkereigeräte- und Emder Kannenfabrik

Stanzwerk T. Bartels & Co., Emden 11, Hannover

Bereits in der 4. Auflage erschien:

Georg Göttsche

Die Kälte-Maschinen

Gemeinverständliche Bearbeitung der Eis- und Kühlmaschinen und ihrer Anlagen für Besitzer von Kühlanlagen, Techniker, Industrielle, Praktiker. 305 Figuren und 99 Tabellen.

Preis eleg. in Leinen gebunden 5.— Mark

Bestellungen erbeten an den Verlag der

Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

schritte gemacht wurden, läßt diese in vielen Betrieben und in mancher Beziehung noch sehr zu wünschen übrig. Es wäre daher manchem Sennen dringend anzuraten, die einschlägigen Kurse in Sonthofen zu besuchen, um den Wert und die Wirkung von Lab und Sauer besser kennen zu lernen.

In einer Weichkäserei hatte man schon monatelang Schwierigkeiten in der Butterei. Die Butter war bereits in frischem Zustande im Geschmack bitter und ranzig und dieser Geschmack verstärkte sich mit zunehmendem Alter. Der Käser war der Meinung, daß dieser Fehler von irgend einem Futtermittel herrühre. Als aber die Sache an Ort und Stelle untersucht wurde, stellte es sich heraus, daß nicht die Milch, sondern die Stotzen die Ursache des Fehlers waren. Die Milch wurde des abends in Gärprobengläsern bei 25 Grad C. 12 Stunden aufgestellt, damit beim abgeschiedenen Rahm der Geruch und Geschmack etwas stärker hervortrete. Ferner wurde von jedem einzelnen Lieferanten die Milch auch in einem gezeichneten Stotzen 12 Stunden aufgestellt. Am nächsten Morgen wurde vor dem Abrahmen von jedem Lieferanten der Rahm gekostet, wobei sich ergab, daß bei 5 Lieferanten der Rahm denselben Geschmack hatte, wie die beanstandete Butter. Dann wurde der Rahm aus den Gärprobengläsern verkostet, wobei aber nichts abnormes wahrgenommen werden konnte. Die genaue Besichtigung der 5 Stotzen ergab sodann, daß in den Fugen, wo die Bretter zusammengefügt waren, ein kleiner, kaum sichtbarer Pilz wucherte. Der Pilz und auch die Holzteile, in denen er wuchs, hatten denselben Geschmack wie der fehlerhafte Rahm und die beanstandete Butter. Nachdem daraufhin sämtliches in der Käserei befindliche Milchgeschirr in scharfer Sodalauge und Kalk gekocht worden war, war von dem Tage an auch der Butterfehler beseitigt.

Bei den 14 Betriebsstörungen in der Weichkäserei traten in sämtlichen Betrieben starke Blähungen in den Käsen auf. Zum größten Teil lag hier die Ursache an der schlechten, unreinlichen Milchlieferung. Obwohl in der Milchgewinnung und Milchlieferung im Weichkäsereigebiet ziemliche Fortschritte gemacht worden sind, so wäre auch dort noch sehr vieles verbesserungsfähig. Auch die Melkarbeit wird zum Teil noch sehr mangelhaft ausgeführt. Hier fördernd zu wirken, ist die dankbare Aufgabe der Melkerschule auf dem Gaishof bei Memmingen. In einigen Betrieben lag die Ursache der geblähten Käse direkt an der Unkenntnis der Käser, denen der Besuch der Lehrsennerei Boos nicht dringend genug empfohlen werden kann. Im allgemeinen macht auch die Käsebereitung im Unterland Fortschritte, besonders was die Ausbeute anbetrifft.

Lehrlingskontrollen wurden das Jahr über 27 ausgeführt. Milchprüfungskurse und Vorträge fanden 36 statt, an denen sich außer dem Berichterstatter und Herrn Landwirtschaftslehrer Riedle auch noch sämtliche anderen Beamten der Anstalt beteiligten. Behufs Einführung der Reinkulturen für die Labbereitung fanden drei Versammlungen in Kempten, Immenstadt und Röthenbach statt, bei denen Herr Assistent Wenger je einen Vortrag über den Wert und die Bedeutung der Reinkulturen für die Rundkäserei hielt. Ferner wurden drei Milchschauen in Weiler, Opfenbach und Grünenbach abgehalten.

Wirksamkeit und Tätigkeit der Zweigstelle Kaufbeuren. (Berichterstatter: Abteilungsvorstand Hans Hager.)

A. Analytische und sonstige Arbeiten.

Zur Untersuchung im Laboratorium gelangten: 394 Milchen auf Gehalt, Zeugen- und Stallproben, Fehler-, Butter-, Magermilchen, Rahm und Molken, 287 Proben Käse auf Fettgehalt, Trockenmasse, Verunreinigungen usw., 13 Proben Butter auf Wassergehalt, Verdorbenheit, Kochsalz, fremde Beimengungen usw., 3 Proben Butterschmalz auf Wassergehalt, Verdorbenheit, Kochsalz, fremde Beimengungen usw., 4 Proben Safran, 2 Labpulver und 4 Viehpulver, Geheimmittel. Die Gesamtzahl der Untersuchungen betrug 707 Proben.

Milchfälschungen wurden insgesamt 104 festgestellt, und zwar durch Wasserzusatz in der Höhe von 4—68 Prozent, sowie durch Fettentzug, Fettentzug und Wasserzusatz, Zusatz von Magermilch.

An sonstigen wissenschaftlichen und praktischen Arbeiten von seiten des Berichterstatters sind anzuführen:

1. Untersuchungen über den Einfluß der langsamen Fabrikation auf Ausbeute, Gehalt und Zusammensetzung der Käse.
2. Untersuchungen für die „Kemptener Vereinbarung" betreffend die Handelsanalyse der Käse.
3. Untersuchungen zur Beurteilung und Kenntnis der Ziegenmilch.

Über die Ergebnisse der einzelnen Arbeiten wird in den „Mitteilungen des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu", bzw. an anderer Stelle berichtet werden.

B. Äußere Tätigkeit.

Zur Erledigung kamen:

1. Milchkontrollen zwecks Prüfung der einzelnen Lieferantenmilchen auf ihren Gehalt: 207.

Anzahl der untersuchten Milchen	6023
Davon beanstandet	84
Stallproben verlangt und genommen	78
Gefälscht	68

2. Betriebsstörungen:

In Weichkäsereien	7
In Rundkäsereien	3.

Die jeweilige Behebung derselben erforderte 2—5 Tage.

Anläßlich dieser Störungen wurden auf Käsereitauglichkeit untersucht:

Mischmilchen	195
Milchen von einzelnen Kühen	45
Von einzelnen Eutervierteln	3

Anormal und untauglich erwiesen sich: 68 Milchen.

Zeitweilig ausgeschlossen wurden: 15 Milchen.

Im allgemeinen lagen den Betriebsstörungen zugrunde:

Technische Fehler, unvorsichtige Fabrikation, alte durchsäuerte Stotzen (16), zu warme Gärkeller, fadenziehendes Sauer, mangelhafte Behandlung der Milch im Milchkeller; weiterhin unrichtige Anlage, nachlässige Entleerung von Senkgruben und schlechte Abwässerabführung. In den übrigen Fällen waren die Störungen zurückzuführen auf die bereits angeführten fehlerhaften Milchen und schmutzige Transportgeschirre.

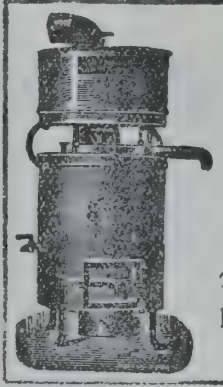
3. Stallinspektionen: 23.

Dieselben fanden anläßlich der Betriebsstörungen und zum Zwecke von entsprechenden Probenahmen statt.

Beanstandet mußten hierbei werden: in 13 Fällen Melkkübel und Geschirre, Butter, Tränke und Barren (4), schlechte Ventilation und hohe Temperatur (4), Milchbehandlung und -Gewinnung, Füttern von Viehpulver usw.

Kistenteile aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Der beste
Milch-Sterilisator
der Gegenwart.
Mit patentierter Staubregen-Kühlung.
Das Patent umfaßt jegliche Art von Kühlung „durch Wasser in feinverteiltem Zustande".
Man erbitte Prospekte von der
Nutricia Centrale
Berlin W. 35, p.



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

O. Thonack, Berlin 36
Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

„Magnetine" (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, Haag, Holland.

4. Betriebskontrollen: 10.
Beanstandet wurden hierbei zu hoher Fettgehalt der Buttermilch bis zu 2,00 Prozent und von Molke bis zu 0,80—0,90 Prozent, schmierige Geschirre, zu warmes Buttern.

5. Lehrlingskontrollen durch den Sennereiaufseher: 2.

6. Beteiligung an Butterschauen, Vortragskursen, Sennereiprämiierungen für das Zentrallandwirtschaftsfest und den Milchw. Verein im Allgäu (Herzsche Stiftung) durch den Sennereiaufseher.

Am 31. Dezember beschloß die Hauptstelle in Memmingen das zweiundzwanzigste, die Zweigstelle in Kaufbeuren das erste Jahr ihres Bestehens. Die Gesamtanstalt erhofft auch für die Zukunft eine stetig fortschreitende Entwicklung wie bisher.

Rundschau.

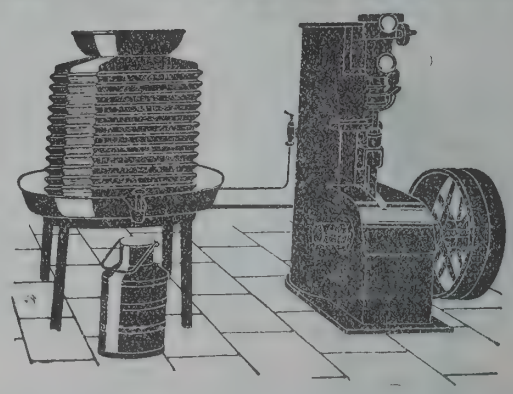
Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war in der Woche vom 26. Juni bis 2. Juli die Preisgestaltung im allgemeinen nicht so fest als in der Vorwoche. Höher wurde nur in Danzig, Posen, Chemnitz und Mannheim, unverändert in Breslau, Berlin, Magdeburg, Plauen, Dresden und Mannheim gehandelt. An den übrigen Plätzen mußten die Verkäufer Zugeständnisse machen.

Auf den meisten ausländischen Schweinemärkten lag das Geschäft recht matt mit fallender Tendenz. Nur in Wien wurden Fleischschweine etwas höher bezahlt und in London konnten die vorwöchentlichen Preise annähernd behauptet werden.

Milchversorgung der Stadt Bochum. Zu diesem Thema bemerkt der Bericht des Waisen- und Fürsorgeamts der Stadt Bochum für 1909: Man hatte angenommen, daß mit dem andauernden Fortschreiten der Industrie die Landwirtschaft immer mehr zurückgedrängt würde, und daß die Landwirte in der Umgebung Bochums bei den hohen Preisen der Futtermittel sich weniger auf Milchproduktion verlegen würden. Wider aller Erwarten hat aber die Produktion von Milch seitens der Landwirte im letzten Jahre zugenommen, die Einfuhr von Molkereimilch nach Bochum abgenommen. Es wurden in der Stadt Bochum täglich zirka 11 000 Liter Molkereimilch gegen 15 000 Liter im Jahre 1908—09 und 9000 Liter frische Landwirtsmilch gegen 6500 Liter im Vorjahre verbraucht. Die Behandlung der Milch seitens der Milchhändler und die Güte der Milch hat erfreulicherweise eine für die Konsumenten günstige Aenderung erfahren. Ein seit Jahren bestehender Mißstand, die Milch in Kannen, die stark verrostet oder nicht genügend gereinigt waren, zu verkaufen, ist fast vollständig beseitigt, nachdem im letzten Jahre über 100 Polizei- und gerichtliche Strafen verfügt wurden. Einen sehr wohltuenden Einfluß auf die Behandlung und Güte der Milch hatte die neue Polizeiverordnung, welche am 1. Januar 1910 in Kraft getreten ist. Gegen den Hauptparagraphen derselben, wonach Vollmilch 2,80 Proz. Fett haben muß, haben sich Milchhändler und Landwirte ganz entschieden gesträubt, mit der Begründung, daß besonders die Morgenmilch keine 2,80 Proz. Fett enthalten könne. Fest steht, daß die meisten Landwirte durch die neue Polizeiverordnung angehalten wurden, nicht allein recht viel, sondern auch gute Milch zu produzieren. Es gibt allerdings noch Landwirte, welche Morgenmilch mit unter 2,80 Proz. Fett liefern. Es sind aber immer dieselben und man hofft, auch diese noch zu bekehren. Bei den großen Mengen, die geliefert wurden, war es für die Konsumenten ein erheblicher Schaden. Auch die übrigen Paragraphen der Polizeiverordnung hatten Erfolg. Schmutzige Räume mit durch alle möglichen Gegenstände verpesteter Luft, in denen zugleich Milch aufbewahrt und verkauft wurde, wurden unter Aufsicht von Polizeibeamten gereinigt und genügend gelüftet. Mit Ausschlag behaftete Personen wurden aus dem Milchvertrieb entfernt. Mehrfach wurde Kolostrummilch, d. i. Milch von Kühen, die gerade gekalbt hatten, angetroffen. Einige Händler verkauften solche ekelerregende Milch auch an Bäcker. Gegen diese wurde ebenfalls vorgegangen. Der Vertrieb von Kinder- und Vorzugsmilch wurde von einigen Lieferanten eingestellt, weil sie sich nicht den Anforderungen der neuen Polizeiverordnung fügen wollten. Die Milchkühe, von denen die Milch stammte, sowie auch die Behandlung der Milch mußten bei den Revisionen als keineswegs einwandfrei beanstandet werden. Diese Lieferanten verkaufen jetzt die Milch nicht mehr unter der Bezeichnung „Kindermilch", sondern unter der bloßen Bezeichnung „Vollmilch", aber zu demselben Preise, pro Liter 30 Pfennig, wie früher die Kindermilch. Da anscheinend die Konsumenten der Meinung sind, daß sie eine Milch erhalten, die besondere Vorzüge aufweist, und die besonders zum Gebrauch für Säuglinge geeignet ist, so ist es angebracht, auch nach dieser Richtung hin Aufklärung zu geben. Leider unterlassen es die Eltern stets, sich von der Güte der Kindermilch in bezug auf Ursprung und Behandlung zu überzeugen. Sie verlassen sich nur auf das äußere Aussehen der Milch und die Reklame am Milchwagen und in den Zeitungen. Andere Lieferanten von Kindermilch haben die Forderungen der Polizeiverordnung befolgt und liefern jetzt einwandfreie Kindermilch.

Bestrafungen wegen Milchfälschung. Der in Düsseldorf in der Apollinariusstraße wohnende Milchhändler M. Koll stand von Kurzem vor dem Schöffengerichte unter der Anklage, seit dem verflossenen Jahre fortgesetzt der von ihm in den Handel gebrachten Milch Wasser zugesetzt zu haben. Es handelte sich um recht erhebliche Verwässerungen, denn die vom Städtischen Nahrungsmitteluntersuchungsamt untersuchten Milchproben ergaben einen Wasserzusatz von 13 v. H. Erwägt man, daß der Händler einen täglichen Absatz von 500 Liter Milch hatte, so bedeutete das einen jährlichen unberechtigten Extragewinn von fast 3000 ℳ. Der Angeklagte hatte zum Gerichtstermin einen Zeugen mitgebracht, der die Milch auszutragen pflegt und der bekunden mußte, daß an dem Tage der Probeentnahme ihm eine Kanne mit Milch ausgelaufen sei, weshalb er dann Wasser zugesetzt habe. Bemerkt sei noch, daß der Angeklagte die Milch von einer Molkerei in Büderich durch die Rheinische Bahngesellschaft bezieht und daß Proben, die direkt bei der Ankunft der Milch am Rheinwerft in Düsseldorf genommen waren, den gesetzlichen Anforderungen entsprachen. Das Gericht fand den Händler in vollem Umfange für schuldig und setzte gegen ihn eine Geldstrafe von 300 ℳ, evtl. 100 Tage Gefängnis fest. — Unter Anklage der Milchfälschung durch Zusatz von Wasser stand kürzlich vor dem Schöffengericht in Minden die Ehefrau des Kolons Spilker aus Südhemmern. Obschon sie nur 2 Kühe hatte, lieferte sie den einen um den andern Tag 20 und 40 Liter Milch an die Molkerei. Die Milch wurde längere Zeit untersucht und es stellte sich heraus, daß aus 1 Liter Milch bis zu 2¼ Liter herge-

Kühl-Maschinen



Alle Systeme für direkte und indirekte Milch- und Rahmkühlung, mit und ohne Eiserzeugung, nach dem Ammoniak-, Kohlensäure- und Schwefligsäure-System.

TH. WITT, Maschinen-Fabrik, **Aachen**

Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen für Molkereien etc.

Hunderte prima Referenzen.

Melkeimer „Kontrolleur"

D. R. G. M.

Zeigt mittelst der Glasröhre u. der Einteilung den Eimerinhalt **genau an, da Schaum nicht in die Röhre eindringen kann.**

Verlangen Sie Preisbuch 1910.

Inhalt 10 Ltr. 13 Ltr. Mk. 5,50 Mk. 6,50 } Reserveglas mit Bürste Mk. 0,50.

Gebrüder Bayer, Molk.-Maschinenfabrik, **Augsburg.**

Reelle u. sichere Bezugsquelle gebr. gut verböttcherter u. saub. gereinigter

1 Ztr. Buttertonnen

à Stück für 55 Pfg. Extra ausgesuchte weiße Tonnen und Kübel, garantiert nur einmal gebraucht, à Stück 65 Pfg., nur leistungsfähigste und prompte Bedienung. Bei evtl. Aufträgen bitte stets genaue Bahnstation anzugeben. Spezialabgabe in Buttertonnen u. Kübel für Molkereien nach allen Grenzen Deutschlands.

H. Leidel, Böttchermeister, **Cöthen** (Anh.) Klepzigerstr. 61/62.

Das infolge der Verordnung des Bundesrats vom 4. Juni 1910 notwendig gewordene

neue Plakat

über die **Beschäftigung von Meierinnen** über 16 Jahren, sowie alle anderen in Molkereien notwendigen Plakate geben wir an unsere Abonnenten **kostenlos** ab.

stellt wurden, also auf das Liter Milch 1¼ Liter Wasser kamen. Dazu war das Wasser ein mit jaucheartigen Flüssigkeiten völlig versetztes. Das Gericht erkannte auf 100 ℳ Geldstrafe, im Unvermögensfall auf zwanzig Tage Gefängnis, während die Staatsanwaltschaft 4 Wochen Gefängnis beantragt hatte.

Geschäftliche Notizen. Eine neue Privatmolkerei soll in Meineweh (Kr. Weißenfels) errichtet werden. — Der Molkereibesitzer Carl Braun in Mühlhausen (Westpr.) hat seine daselbst gelegene Molkerei für den Preis von 60 000 ℳ an einen Herrn Horstmann in Berlin verkauft. — An der Errichtung einer neuen Molkerei wird in Bobenhausen (Hessen) gearbeitet. — In Lügumkloster (Bez. Schleswig) soll demnächst mit dem Bau einer neuen Meierei begonnen werden. — Die Gründung einer Molkereigenossenschaft wird beabsichtigt in Bevern (Kr. Bremervörde). — Der Exportverein im Königreich Sachsen, Sitz Leipzig, Markt 17, plant die Errichtung eines Exportmusterlagers in Deutsch-Südwestafrika, und zwar ist zunächst die Errichtung eines Musterlagers in Okahandja in Aussicht genommen. Interessenten wollen sich wegen des weiteren Ausbaues der Angelegenheit mit dem Verein in Verbindung setzen. Besonders in Frage kommen würden folgende Artikel: Maschinen, Apparate und Utensilien für Landwirtschaft, Hauswirtschaft, Molkereien, Obstbaumfarmbetriebe usw.

Sprechsaal.

Zur Kontrolle der Milch und Molkereiprodukte. In der in Nr. 52 der Molkerei-Zeitung erschienenen, persönlich gehaltenen Erwiderung von Dr. Schaeffer bemerke ich kurz, daß ich meine Kritik nach eigenen wie nach stenographischen Notizen von Herrn Dr. Burr und nach Aussprache mit verschiedenen Fachleuten, darunter Herrn Otto Evers-Mölln, niedergeschrieben habe.

Die starke Animosität von Herrn Dr. Schaeffer findet zum Teil ihre Erklärung darin, daß ich mit Zustimmung des schleswig-holsteinischen Unterverbandes Material über Herrn Wernicke-Liegnitz gesammelt habe und noch weiter sammle, um die Verhältnisse gründlich beleuchten zu können. Das ist Herrn Dr. Schaeffer wohl bekannt. Im Interesse der Sache bitte ich alle Kollegen dringend, mich darin mit ausführlichen Mitteilungen zu unterstützen. F. M. Berberich, Kiel, Zastrowstr. 8.

Anmerkung der Redaktion: Für uns ist diese Angelegenheit hiermit erledigt.

Zur Frage des Ausscheidens der Genossen aus einer Molkereigenossenschaft wegen Aufgabe der Wohnung im Bezirk der Genossenschaft. Die Ausführungen des Herrn Chambeau in Nr. 51 der Molkerei-Zeitung können mich nicht überzeugen, daß Ostelbien andere Rechtsgrundlagen nötig hat als das übrige Deutschland. Will jemand seine Besitzung verkaufen, so geschieht es mit der Verpflichtung, die Milch an die Genossenschaft bis zum Ablauf der Mitgliedschaft zu liefern. Ein Pächter weiß ganz genau, an welchem Tage die Pachtzeit abläuft, er kann also früh genug kündigen. Was bleibt also übrig? — Nun gut, „die eintretenden Verhältnisse“. Sind die von solch zwingender Art, daß der ostelbische Landwirt sein Besitztum abgeben muß, so wird auch der Vorstand die zwingenden Gründe gelten lassen und das Mitglied von der Milchlieferungspflicht entbinden. — Meine Auffassung steht durchaus nicht im Widerspruch zu der Reichsgerichtsentscheidung, sie hat auch gar nichts mit der angeführten Entscheidung zu tun; es sind zwei ganz verschiedene Dinge, die Regelung der Milchlieferung durch das Statut, und die statutarische Bestimmung, Ausscheiden ohne Kündigung wegen Aufgabe des Wohnsitzes im Bezirk der Genossenschaft. Ich behaupte, es ist ein Fehler, wenn bei Molkerei-Genossenschaften ein Ausscheiden ohne Kündigungsfrist, also durch Aufgabe des Wohnsitzes zugelassen wird. Es ist ein Irrtum, wenn für Ostelbien eine Ausnahme beansprucht wird; die angeführten Gründe sind keineswegs durchschlagend. Das klare Recht: wer ausscheiden will, kündige vorher so und soviel Monate, kann für Ostelbien allgemein nicht als Zwangsjacke bezeichnet werden. Meiner Erfahrung gemäß ist es bei Molkereien nicht zu empfehlen, solche Erleichterungen für das Ausscheiden zu schaffen, daß jemand jederzeit bei Aufgabe des Wohnsitzes der Genossenschaft erklären kann, am Schlusse des Geschäftsjahres tue ich nicht mehr mit!“ Uebrigens bringen die neuen Kempschen Normal-Statuten keine Erleichterung für das Ausscheiden, sondern geben nur eine Bestimmung wieder, die längst in vielen Statuten, wenn auch in anderer Form, enthalten ist. Wozu also der ganze Lärm? Eine solche Bestimmung ist anderswo in der Geschäftsordnung oder auch im Statut so gefaßt worden, daß der Vorstand weder Wohlwollen noch Schikane üben kann.

Daß die Bildung von Reserven allein das Ausscheiden von Genossen nicht hindert, das hat leider die Erfahrung oft gelehrt. Vernünftige Bestimmungen im Statut halte ich nicht für Zwangsjacken, sondern für die Grundbedingung gesunder genossenschaftlicher Arbeit. Für Ausnahmefälle können besondere Bestimmungen geschaffen werden, und das ist längst geschehen. Fr. (345

Der Schweinestall und seine Entlüftung. In Nr. 50 der Molkerei-Zeitung macht Herr Herm. Grüttner, Güldenhof über meine Ausführungen „Der Schweinestall und seine Entlüftung“ verschiedene Bemerkungen, die ich nicht unerwidert lassen möchte.

Es ist ja eine bekannte Tatsache, die selbst Herr Grüttner nicht wegleugnen kann, daß zur Zeit über die Entlüftungs-Anlage in Schweineställen noch große Unklarheit herrscht. Aber verschiedene Zuschriften, nicht nur aus landwirtschaftlichen Kreisen, die sich mit der Schweinezucht befassen, sondern gerade aus Molkereibesitzer-Kreisen beweisen mir am besten, daß ich mich mit der patentierten Entlüftungs-Anlage des Architekten Krüger-Aken auf dem richtigen Wege befinde, endlich einmal eine sachgemäße Entlüftung von Schweineställen herausgefunden zu haben. Wenn Herr Grüttner annimmt, daß durch die Entlüftungsanlage Zugluft im Stalle entsteht, so hat er meinen Artikel nur sehr oberflächlich gelesen, und da er die Anlage aus eigener Anschauung nicht kennt, so halte ich sein Urteil für vollständig verfehlt. Auch die Entlüftung unter der Decke mit Holzklappen, wie es Herr Grüttner empfiehlt, halte ich für nachteilig, und zwar aus dem Grunde, weil dadurch gerade die warme Luft, die zur Vorerwärmung der eintretenden kalten Luft unbedingt erforderlich sein muß, einfach entweicht, wodurch gerade die von ihm behauptete gleichmäßige Temperatur nicht gehalten werden kann und diese Entlüftungs-Anlage durchaus nicht die unten lagernde schwere Kohlensäure heraus befördern kann.

Wer Traisers Käseformmaschinen
und **Quarkmühlen** kennt, kauft keine andern. Nur allein zu bezieh. von der Ersten Deutschen Käseformmaschinenfabrik
Peter Traiser II, Gross-Gerau (Hessen).

Durch
mein Lager in sämtlichen Ersatzteilen zum Alfa können Ihre Bestellungen sofort nach Eingang Erledigung finden. Sie kommen dadurch nicht in Verlegenheit und werden vor Schaden bewahrt.
Carl Mann, Hildesheim
Fernsprecher Nr. 2135.

Auch der beste Kenner
wird sich immer
für
„SENGA“ Käsewannen Milchbassins
entscheiden
Fordern Sie sofort Offerte vom
METALLWERK H. SENGEWEIN
MEHLE IN HANNOVER

Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über **Maschinenwesen** für Molk.-Beamte u. für Besitzer von Dampfkesseln etc. von M. ALTMÜLLER, Ingenieur in Teterow, Lehrer an der Molkereischule in Güstrow, ist soeben erschienen. 128 Seiten mit 124 Abbildungen auf 33 Tafeln. Preis gebunden 3 Mark.
Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Buttersalz in Fässern
von 50 kg Inhalt, die sofort als Butterfässer Verwendung finden können. **Feinstes reinstes Lüneburger Buttersalz** ℳ 10,60 pro 50 kg inkl. Faß ab Berlin, bei Ladung Rabatt.
Ein Fachblatt schreibt:
Die häufigen Klagen über Fasern in der Butter sind allein auf die Verpackung des Salzes in Jutesäcken zurückzuführen. Die scharfen Salzkristalle reiben die Fasern innerhalb der Säcke ab. Das Aussieben von 100 kg Salz ergab eine handvoll Fasern. Man sollte
Buttersalz nur in Fässern beziehen.
Henri Vallette, Salzgroßhandlung, **Berlin SW. 11,** Schönebergerstr. 16 a.

Molkerei-Buchführung entworfen von **Dietrichs & Mertens,** Hannover.
Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.
Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die
Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik
W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

Auskunftsstelle der Molkerei-Zeitung
über sämtliche Butter- und Käsefirmen.
Jede Auskunft kostet 1 Mk. 50 Pf.; ein Heft mit 20 Anfragezetteln 25 Mark. Beträge sind gleichzeitig mit Anfrage oder Bestellung eines Heftes einzusenden.
Soweit bei uns Material vorhanden, wird kurze Auskunft per Postkarte an Abonnenten der „Molkerei-Zeitung“ kostenfrei erteilt.
Mitteilungen aus dem Leserkreise über schlechte Zahlweise oder über unreelle Abrechnung von Butter- und Käsesendungen sind uns stets erwünscht.

Man kann über Holzpritschen denken wie man will. Jedenfalls halte ich dieselben durchaus nicht für zweckentsprechend und höchstens nur da für ratsam, wo Stroh und Sägemehl überhaupt nicht oder nur zu sehr teuren Preisen zu beschaffen sind. W. O. Pfannenberg.

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

F. Sch. Ueber die von Ihnen genannte Firma ist uns nichts Nachteiliges bekannt. Eine vor längerer Zeit über dieselbe eingeholte Auskunft lautet sogar recht günstig. Ob Sie nun in dem von Ihnen angegebenen Falle wirklich von der Firma benachteiligt worden sind, können wir nicht sagen. Ob andere Molkereien mit der Firma schlimme Erfahrungen gemacht haben, wissen wir nicht. Jedenfalls ist uns nichts derartiges zu Ohren gekommen. (1421

F. K. in Gr. B. Fischmehl von guter, unverdorbener Beschaffenheit hat sich als Schweinefutter ganz gut bewährt, jedoch soll es nur in mäßigen Rationen verabreicht werden. An Mastschweine kann man je nach Alter und Größe ½—1 Kg. täglich geben. Beziehen können Sie Fischmehl von größeren Futtermittelhandlungen. Besonders emfehlenswert ist die Firma Mart. Meyer, Hamburg, Louisenweg 1—5. (1445

R. Da wir nicht voraussehen können, wie sich die Butterpreise im kommenden Herbst und Winter gestalten werden, können wir Ihnen den gewünschten Rat nicht erteilen. Ob Sie mit Ihrer Meinung, daß die Butter während des Herbstes billig bleiben würde, Recht behalten werden, hängt hauptsächlich vom Wetter und damit von der Futterernte ab. Was also für Sie am vorteilhaftesten ist, Abschluß für das ganze Jahr oder Kauf nach den jeweiligen Notierungen, läßt sich nicht vorhersagen. (1434

J. R. in R. Die von Ihnen gekaufte Molkerei müssen Sie bei der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie in Berlin W., Zietenstr. 6, anmelden. Auch der Schrotmühlenbetrieb wird dort mit versichert. — Hat eine Fabrik für die von ihr gelieferten Maschinen Garantie auf 2 Jahre übernommen, so ist mangels anderer Vereinbarungen diese Garantieleistung dahin zu verstehen, daß die Fabrik für diejenigen Fehler haftet, die sich innerhalb zweier Jahre infolge nicht vertragsmäßiger Beschaffenheit der Maschinen (z. B. fehlerhaftes Material) zeigen. Machen sich dagegen Reparaturen nötig, die auf ordnungsmäßige Abnutzung oder auf Ihr Verschulden zurückzuführen sind, so müssen Sie diese auf Ihre eigenen Kosten ausführen. (1436

M. G. Wenden Sie sich an folgende Adressen: „Butterauktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, Hamburg, Raboisen 5—13“ und „Auktions-Verkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39.“ Man wird Ihnen von dort aus wohl alles Nähere mitteilen. — Zur Beantwortung Ihrer zweiten Frage senden wir Ihnen einige Ausschnitte. (1428

Molkerei Sch. Die Genossenschaft ist nicht an das Geschäft gebunden, wenn der Bevollmächtigte oder Beamte seine Vollmacht überschritten hat. Hat also der Verwalter 1000 Käsekisten bestellt, ohne vorher die Genehmigung des Vorstandes einzuholen, so brauchen Sie diese Bestellung nicht für sich gelten zu lassen. Bezüglich des Quarkabschlusses kommt es darauf an, wann Sie davon erfahren und ob Sie diesen Abschluß nicht etwa durch nachträgliche Zustimmung genehmigt haben. Es ist nach dem Vertrage bereits seit 1. November 1910 wöchentlich Quark geliefert worden. Sie haben aber erst einige Wochen nach dem 1. April 1910 dem Käufer mitgeteilt, daß Sie den Vertrag nicht anerkennen. Haben Sie erst zu dem letztgenannten Zeitpunkte von dem Inhalt des schriftlichen Vertrages erfahren, so wäre Ihr Abgehen vom Vertrage berechtigt. Wenn Sie aber, was wohl hier der Fall zu sein scheint, schon längere Zeit vom Vertragsinhalt Kenntnis gehabt, trotzdem aber weiter geliefert haben, so liegt hierin eine nachträgliche Genehmigung des Vertrages und Sie können dann hiervon nicht mehr einseitig zurücktreten. (1408

H. G. Wenn der Lieferant, der Ihnen Vollmilch zu liefern hat, diese Milch entrahmt und Ihnen dann als Vollmilch verkauft, so hat er sich des Betruges schuldig gemacht und Sie können ihn deswegen zur Anzeige bringen. Den Schaden, der Ihnen durch Lieferung der entrahmten Milch entstanden ist, können Sie gegen den geschuldeten Rest des Milchgeldes aufrechnen. Sie müssen aber auch in der Lage sein, die Höhe des Schadens, den Sie geltend machen, nachzuweisen. Vielleicht versteht sich der Lieferant, um weitere Unannehmlichkeiten zu vermeiden, zu einer gütlichen Beilegung der Sache. (1405

G. B. Ob Ihnen ein Anspruch auf Weiterlieferung zusteht, hängt davon ab, ob Sie den Vertrag für einen bestimmten Zeitraum abgeschlossen haben; ist über die Dauer des Vertrages nichts bestimmt worden, so konnte die Molkerei jederzeit mit der Lieferung aufhören. Außerdem ist es auch noch sehr die Frage, ob der Verwalter, der Ihnen die Lieferung „versprach“, überhaupt befugt war, einen längeren Quarkabschluß zu machen. Sobald der Vorstand einwendet, daß der Verwalter seine Vollmacht überschritten habe, können Sie gar nichts machen. (1425

L. H. Wenn Ihnen der erste Vorstand befiehlt, an Genossen keine Magermilch mehr zurückzugeben, so haben Sie als Verwalter, nicht zu untersuchen, ob derselbe zu einem solchen Verbote befugt ist oder nicht, sondern einfach zu gehorchen. Es ist Sache der davon betroffenen Genossen, beim Aufsichtsrat auf eine Aufhebung dieses Verbotes hinzuwirken (1395

M. K. Der Zukauf von Milch von Nichtgenossen macht eine Aenderung des Statuts nicht erforderlich, auch braucht derselbe beim Gerichte nicht angemeldet zu werden. Dagegen haben solche Genossenschaften ihre Geschäftsberichte und Jahresabschlüsse alljährlich im September dem Regierungspräsidenten ihres Bezirkes einzureichen. Die Höhe der Einkommen- und Gewerbesteuer richtet sich nach dem Ueberschuß am Schlusse des Geschäftsjahres. Durch die monatlichen Milchgeldauszahlungen hat eine steuerpflichtige Genossenschaft es ganz in der Hand, nur einen kleinen oder auch gar keinen Ueberschuß zu haben. (1392

N. B. Wir können nicht annehmen, daß es sich nur um eine Streitsumme von 589 ℳ gehandelt hat; denn dann würden die Gegensätze nicht 44 ℳ und 22 ℳ, sondern 19 ℳ und 9,50 ℳ betragen. Ist eine Prozeßgebühr mit 36 ℳ angesetzt, so kommt ein Streitwert von 1600—2100 ℳ in Frage. Ob die Gebühren richtig berechnet sind, können wir Ihnen nur dann sagen, wenn Sie uns die Akten Ihres Anwaltes zur Prüfung einsenden. Stellt es sich heraus, daß Sie zuviel Gebühren gezahlt haben, so muß Ihnen der Anwalt den zuviel gezahlten Betrag zurückzahlen. (1438

E. in P. Die Verhältnisse, die Sie schildern, sind teilweise recht verworren. Eins geht aus Ihren Mitteilungen klar hervor, nämlich, daß Ihnen bei Kaufabschluß das Quantum der verarbeiteten Milch viel höher angegeben worden ist, als es in Wirklichkeit war. Sie sind demzufolge berechtigt, den Kaufvertrag wegen arglistiger Täuschung anzufechten. Es scheinen Ihnen auch wegen der Hypothekenbelastung unwahre Angaben gemacht worden zu sein. An den Vertrag, den Ihr Verkäufer mit dem Butterhändler gemacht hat, sind Sie nur dann gebunden, wenn Sie sich bereit erklärt haben, in diesen Vertrag einzutreten. Wir können Ihnen nur dringend raten, einen tüchtigen, beim zuständigen Landgericht zugelassenen Anwalt mit Wahrnehmung Ihrer Interessen zu beauftragen; dieser müßte dann, wenn keine gütliche Einigung zustande kommt, Klage gegen den Verkäufer auf Rückgängigmachung des Kaufvertrages oder auf Herabsetzung der Kaufsumme erheben. (1437

W. D. Auf Grund des Untersuchungsbefundes sind wir der Ansicht, daß die Verarbeitung von stark übersäuertem Quark die Ursache für die geringe Haltbarkeit Ihres Käses ist. Eine genaue Feststellung ist nur möglich, wenn auch das betreffende Rohmaterial zur Untersuchung gelangt. Der Käse enthielt zudem geringe Mengen gelöstes Metall, was aber auf die Haltbarkeit des Fabrikats ohne Einfluß ist. Für die Untersuchung des Quarks auf Metallgehalt ist der Quarkprüfer von Dr. Schäffer sehr zu empfehlen. B. (1396

E. S. Quark M. ist trocken gearbeitet, enthält aber größere Mengen gelöstes Metall. Quark O. ist recht hart mit geringer Bindefähigkeit, eignet sich nicht zur Alleinverarbeitung, keine Verunreinigung durch Metallsalze. Quark S. ist normal in Konsistenz, großer Gehalt an gelöstem Metall. Quark St. ist teigartig ohne Kern, stark übersäuert und enthält ungewöhnlich große Mengen gelöstes Kupfer und etwas Eisen. Mit Ausnahme von Probe O sind sämtliche Sorten wegen ihrer metallischen Verunreinigung als unbrauchbar für die Harzkäserei zu bezeichnen, da der aus diesem Quark hergestellte Käse dunkel würde. Sobald jedoch die Herstellung der erstgenannten drei Herkünfte in gut verzinnten Wannen erfolgt, werden Sie in dieser Zusammenstellung ein gutes Rohprodukt haben, das auch ein sachgemäßes Aufstapeln verträgt. Zu diesem Zwecke wird der Quark mit 2 bis 3 Proz. Salz gemischt, zweimal grob gemahlen, gepreßt und in Fässer oder Bassins fest eingestampft. Ein luftdichter Abschluß läßt sich schwer erreichen, deshalb verfährt man in folgender Weise. Wählt man Fässer für die Lagerung, so sollen dieselben mit einigen Abflußlöchern im Boden versehen sein und mit Quark bis zum Rand angefüllt werden. Obenauf kommt eine Schicht Salz und dann ein einfallender Deckel, der mit einem größeren Stein beschwert wird. Er drückt fortwährend nach und verhindert das Absetzen des Quarks von der Faßwand. Kommen Bassins zur Verwendung, so ist zu beachten, daß dieselben einen Boden mit Gefälle nach der Stirnwand zu erhalten und diese mit zwei Ausflußöffnungen versehen wird. Der Quark wird zum Schluß in der Mitte erheblich höher angehäuft, als an den Seiten, damit ein permanenter Druck nach allen Richtungen entsteht, durch den das Absetzen von den Wandungen vermieden wird. Als Decke genügt eine starke Schicht Salz. — Fertig angemengter Quark eignet sich nicht zum Aufstapeln, auch Speisequark nicht, da dieser nachsäuert. — Formalinzusatz ist strafbar. — Der beschriebene Lagerkeller erscheint sehr passend, falls ausreichende Ventilation vorhanden. — Von dem angegangenen Lagerquark ist das Fett zu entfernen und das übrige neu einzustampfen. B. (1397

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger“ veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Juli, August, September 60 Pfg. kostet.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

6. Juli. Ia **114—116** ℳ, IIa **110—114** ℳ, IIIa **107—110** ℳ, abfallende **98—104** ℳ. Tendenz: flau.

2. Juli. Ia **112—114/16 Mk.**, IIa **110—114 Mk.**, IIIa **107—110 Mk.**, abfallende **97—107 Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 7. Juli. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 97 Kronen (ca. 109,— Mk.). Tendenz: ruhig.

Kempten, 6. Juli. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 105 Mk., Süßrahmbutter 100 Mk. Tendenz: ruhig. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 115—117 Mk.

Kaufbeuren, 7. Juli. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 106 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßig.

Wangen, 7. Juli. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 114 Mk., Vorbruchbutter 107 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 6. Juli. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
2 Drittel 118,50 Mk., 52 Drittel 118 Mk., 77 Drittel 117,50 Mk., 110 Drittel 117 Mk., 31 Drittel 116,50 Mk., 63 Drittel 116 Mk., 4 Drittel 115,50 Mk., 13 Drittel 115 Mk., 6 Drittel 114,50 Mk.

1. Klasse: 358 Drittel zu 116,91 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 36 Drittel zu 112,09 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 7. Juli. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Einlieferungen feiner frischer Butter zeigen für die jetzige Jahreszeit noch immer einen ziemlich bedeutenden Umfang und hält es schwer, dieselben in den Konsum unterzubringen. Außerdem gelangt vielfach Butter nach Berlin, welche abweicht und drücken diese Qualitäten auf den Markt.

Berlin, 7. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 6. Juli. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die bessere Stimmung der vorigen Woche ging schnell wieder vorüber, denn das Geschäft ist recht schlecht geworden. Nachdem die Schulferien und die Reisezeit begonnen, ist der Konsum stark zurückgegangen, die Kauflust war daher äußerst schwach, auch von der Provinz fehlen die Aufträge. Die Zufuhren konnten sich nicht räumen und Preise sind nur schwach behauptet.

Berlin, 6. Juli. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Der Markt für inländische Butter zeigte in dieser Woche wenig Veränderung, jedoch war durch die Reise-Saison der Konsum etwas beschränkt. Die Notierung blieb heute unverändert. Tendenz flau. Das Geschäft in russischer und sibirischer Butter war in dieser Woche sehr lebhaft und herrschte besonders gute Nachfrage nach guter Grasbutter, sowie baltischer Butter, welche zu guten Preisen schlank geräumt werden konnten. Ebenfalls wurde in dieser Woche ein größerer Posten Stallbutter aus dem Markte genommen, für welchen ebenfalls gute Preise erzielt wurde Abfallende Qualitäten, wie Barnauler Bißker usw., waren wenig gefragt und konnten hierfür auch nur 100—106 ℳ je nach Qualität erzielt werden. Die Zufuhren waren durch die ganz bedeutende Produktion, welche in diesem Jahre um zirka 30 % höher als im Vorjahre ist, auch in dieser Woche wieder sehr groß. Es wurden erzielt für russische und sibirische Butter Ia 110—112 ℳ, IIa 106 bis 110 ℳ.

Hamburg, 7. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Im weiteren Verlauf der Woche ist die Marktlage unverändert flau geblieben, was schon daraus hervorgeht, daß die Ostholsteinische Auktion um 1 Mk. gewichen ist. Ordres aus dem Inlande laufen nur sehr spärlich ein, wohingegen die Produktion nach wie vor sehr groß ist. Nach Lage des Marktes müßten wir mit der Notierung morgen um mehrere Mark zurückgehen, ob es aber geschehen wird, ist noch fraglich, denn in dieser Beziehung haben wir in letzter Zeit mehrfach Enttäuschungen erlebt.

Hamburg, 7. Juli. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Obwohl unser Markt in der Vorchoche absolut ruhig verlaufen, demnach ein Grund, unsere Notierung zu erhöhen, nicht vorlag, setzte unsere Kommission dieselbe doch um 2 ℳ, also auf 123 ℳ, herauf. Als Grund hierfür wurde angegeben, daß die Preis-Überbietungen bei den Molkereien wieder stark in der Zunahme begriffen seien und dieser Tatsache rechtzeitig energisch entgegengetreten werden müsse. Wir haben aber schon häufig in unserem Handel gesehen, daß solche Gründe, die Notierung zu erhöhen, in einem sowieso ruhigen Markt, dem allgemeinen Handel nur allzuhäufig großen Schaden zufügen können. So ist es auch in dieser Woche geschehen. Es war unmöglich, Preise zu erzielen, die auch nur annähernd mit der bestehenden Notierung in Einklang zu bringen waren. Unsere Käufer sind durch diese wiederholten Erhöhungen der Notierungen ganz mutlos geworden und wollen von der Hamburger Notierung überhaupt nichts mehr wissen. Auf Basis derselben noch anzubieten, hat daher durchaus keinen Zweck. Nur feste Preisangebote können Erfolge herbeiführen. Es gibt außerdem zu denken, daß die Berliner Notierung noch immer auf ℳ 116 stehen geblieben ist, man wird es daher im Inlande vorziehen, seinen Bedarf von Berlin einzudecken, obgleich in vielen Fällen unsere Forderungen nicht höher sind als diejenigen von Berlin. Trotzdem wir unsere Angebote entsprechend ermäßigten, ist es bis heute noch nicht gelungen, größere Abschlüsse zu erzielen. Es wäre unter allen Umständen zu befürworten, unsere Notierung wieder auf ℳ 120 zurückzusetzen, um der ausgesprochen schlechten Geschäftslage rechtzeitig entgegen zu treten. Bessere Zustände in unserem Notierungswesen dürften erst dann hervorgerufen werden, wenn viel mehr, selbst seitens der Kleinhändler, zu festen Preisen gekauft würde, und man gezwungen ist, sich hiernach zu richten. Das Geschäft in russischer Butter ließ in dieser Woche ebenfalls zu wünschen übrig. Zugeführt wurden uns ca. 5500 Tonnen. Obgleich die Qualitäten zum großen Teil zufriedenstellend waren, konnten bisher nur kleinere Verkäufe zustande kommen, weil Inhaber zu hohe Preise fordern müssen, um auf ihre Rechnung zu kommen. Allerfeinste Ware wurde mit ℳ 108 bis ℳ 110 bezahlt, zweite Qualitäten, reine Grasware, erzielten ℳ 105 bis ℳ 107. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notierung, notiert 97 Kr. = ca. 109 ℳ. Der Markt schließt fest.

Hildesheim, 8. Juli. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die letztwöchentlichen Erhöhungen der Notierungen waren verfrüht, und haben die Freude am Geschäft gelähmt. Wohl ist die Nachfrage befriedigend und lassen sich die Zufuhren bester Qualitäten schlank räumen, doch ist das Angebot immer noch unverändert groß. An minderwertigen Sachen hat der Handel heute kein Interesse, was die Produzenten mehr beachten sollten.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 105—110 Mk. netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 7. Juli. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 118 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 110—116 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 105 Mk. verkauft Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 8. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft liegt infolge der Reisezeit nicht besonders lebhaft. Dagegen hat die Produktion doch schon etwas abgenommen, so daß hierdurch ein Ausgleich entsteht.

Preise für feinste Tafelbutter 114—116 Mk., II. Sorten 108—112 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 6. Juli. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Die erwartete Belebung infolge des Monatswechsels ist leider nicht eingetreten, der Markt ist ruhiger geworden. Da aber die Zufuhren aus Norddeutschland infolge des größeren Bedarfs in den Bädern kleiner geworden sind, so wurden die Eingänge zu unveränderten Preisen placiert. Eine Änderung der Notierung dürfte diese Woche wohl nicht eintreten.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 120—— Mk., feinste 117—119 Mk., II. Qualität 112—114 Mk., III. Qualität 108 bis 111 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 7. Juli. Bericht von Gebr. Rößler. Wie alljährlich beeinflussen die Ferien und Reisezeit mit ihren Ausgaben das Geschäft ungünstig. Um wegen der lieben Nachbaren eben auf jeden Fall reisen zu können, wird so vielfach leider zuerst an den Lebensmitteln gespart. Die Preise bleiben unverändert.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 113—116 Mk., Ia 107 bis 112 Mk., IIa 100—106 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 6. Juli. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die anhaltende Dürre ist inzwischen durch eine ebenso nachhaltige Regenperiode ersetzt worden. Die Weiden haben sich daher erholt und ist die Produktion anscheinend größer geworden. Der Konsum ist, wie nicht anders in den Ferien zu erwarten, ein schwacher und mußten hier und da wieder Preiskonzessionen gemacht werden. Die offiziellen Notierungen dürften aber kaum eine Änderung erfahren, da das Ausland verhältnismäßig fest bleibt.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—110 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 6. Juli. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Vorige Woche wurden infolge der russischen Pfingstfeiertage die Zufuhren etwas kleiner und betrugen ca. 5000 Faß. Ebenso wurde sehr heiße Witterung gemeldet, so daß die Butter in sehr flüssigem Zustande von den Molkereien angeliefert wurde. Diese Woche soll dagegen kühle Witterung eingetreten sein, und ist dadurch die Kauflust etwas lebhafter geworden, weshalb die Preise um ca. 30—40 Kopeken anzogen für allerfeinste Qualitäten. Fehlerhafte Sachen, die immer noch sehr reichlich angeliefert wurden, fanden wenig Beachtung.

b) Omsk. Da von England in den ersten Tagen voriger Woche die Berichte etwas matter lauteten, so gingen die Preise um einige Kopeken zurück. Aber mit Ende voriger Woche lagen wieder größere Ordres vor, so daß die Zufuhren, die ca. 4500 Faß betrugen, bis auf abfallende Sekunda-Qualitäten geräumt wurden. Für allerfeinste Qualität, welche nicht so reichlich war, wurden Rubel 12,50—12,30 bezahlt. Sekunda je nach Qualität 11,40 bis 12,— Rubel.

Budapest, 6. Juli. Bericht von M. Düsing jr. Die teilweise Verringerung der Erzeugung, mit welcher ich im vorwöchentlichen Berichte rechnete, ist eingetreten, so daß wir heute einer festeren Marktlage gegenüberstehen und sich die Preise halten lassen. Prima Teebutter (Zentralbuttereibutter) ist eher knapp, da der etwas geringere Bedarf der Hauptstadt durch die größeren Lieferungen nach Bädern und Sommerfrischen kompensiert wird. Abfallende Marken sind natürlich, wie immer um diese Zeit, genügend angeboten, finden aber gleichfalls Nehmer, wenngleich zu reduzierteren Preisen. Mangels Anlaß dürften Tendenz und Preise der abgelaufenen Woche auch in dieser Woche keine Änderung erfahren.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbuttereibutter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,95—3,05 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,70—2,90 Kr., Kochbutter 2,00—2,10 Kr. Tendenz: unverändert.

Käse.

Berlin, 7. Juli. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 7. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Kempten, 6. Juli. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 38,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Wangen, 7. Juli. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte. Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 35 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 39 „
„ „ 35 „ „ „ „ 43 „
„ „ 40 „ „ „ „ 48 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten i. Alg., 6. Juli. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 30—32 Mk., Limburger prima 29—30 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 35—36 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 45—46 Mk. Tendenz: flau.

Bodegraven (Holland), 5. Juli. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 310 Partien

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 8. Juli. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 116—123 ℳ, IIa 108 bis 112 ℳ, Tendenz: ruhig.

Käse. In voriger Woche waren die besten Partien wieder sehr flott verkauft zu den unveränderten Preisen. Wir bezahlten für gute Ware 4—6 kg 30—31 fl., 8—10 kg 30—32,50 fl., bis an 34 fl. für schwerere, 2. Qualität verlassen 25—28 fl., ¾ fette 27—28 fl., Edamer 30—31 fl., Lunchkäse 36 fl., Gheimratskäschen 35 fl. Die bekannten Lagerkäse muß man noch immer teuer bezahlen, 34—36 fl. und mehr. Im allgemeinen läßt die Qualität des größten Teils der Marktanfuhr zu wünschen. Alte Ware bleibt an 42—43 fl. noch zu kaufen.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 6. Juli. Auftrieb 3424 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 730 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 45—64 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 37—44 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 19—21 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 14—20 Mk. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; Preise niedriger.

Hannover, 7. Juli. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 714 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—68 Mk., Klasse V 60—62 Mk., Klasse VI 60—63 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juli	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	6.	13723	67	bis bis	62	Schlachtgew. Lebendgewicht	geräumt
Hamburg	7.	1583	64,50	bis	60	20—24 % Tara	rege
Bremen	7.	682	72	bis	67	Schlachtgew.	rege
Hannover	7.	714	68	bis	65	„	langsam
Leipzig	7.	1109	70	bis	65	„	gut
Dresden	7.	2037	68	bis	64	„	—
Chemnitz	7.	503	72	bis	70	„	—
Dortmund	7.	105	66	bis	63	„	mittel
Köln a. Rhein	7.	1360	67	bis	65	„	ruhig
Mannheim	7.	1016	70	bis	69	„	—
Stuttgart	7.	584	73	bis	70	„	—
Stettin	7.	319	62	bis	58	„	flau
Kiel	7.	944	50	bis	49	Lebendgewicht	fest

Futtermittel.

Magdeburg, 7. Juli. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Juli 97,— Mk., August-September 99,— Mk., Oktober-Dezember 100 Mk., Januar-August 106 Mk.
Plata-Mais Juli 110 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Juli-August 115 Mk., Oktober-Dezbr. 117,— Mk., Februar-September 1911 120 Mk.
Mais mixed Juli 138,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa Juli 130 Mk., Juni-Dezember 130 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 7,75 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Juli-Dezbr. 7,75 „ „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 7. Juli. Mais amerik. mixed 155—157 Mk., La Plata-Mais 150—154 Mk., Gerste russ. 114—120 Mk.

Hamburg, 7. Juli. La Plata-Mais cif per Juli 97,00 Mark, Gerste russ. cif per Juli 95,00 Mk.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	11031	56	Br.		7830	1	Br.
RR	10765	1	„	ZT	9516	19	„
	11076	1	„		10582	1	„
	10922	3	„		147	16	„
	11123	1	„		12	4	„
R	11009	8	„		128	2	„
	11106	2	„	HU	153	1	„
	11116	1	„		164	2	„
	10992	1	„		133	2	„
PM	10977	19	„		155	3	„
	10974	4	„	AZ	74	3	„
	10968	8	„		146	1	„
MA	11025	2	„		8	4	„
	10958	3	„		35	4	„
	11052	4	„		56	3	„
LL	11101	5	„		63	7	„
	10755	2	„		29	1	„
	10759	2	„		41	16	„
AB	10764	9	„	WK	14	5	„
	10508	2	„		20	1	„
WD	10542	1	„		30	2	„
	11074	3	„		10972	23	„
	10969	1	„		93	1	„
	10820	6	„		77	9	„
	10753	18	„		124	1	„
O	10975	3	„	HB	78	4	„
	10957	1	„		125	8	„
AB	11038	7	„		9289	4	„
	11005	13	„		65	2	„
	11095	4	„		37	2	„
	11027	6	„		7	2	„
BA	10806	32	„		15	2	„
WT	9515	2	„	K	42	1	„
RB	11088	4	Br.	K	51	2	Br.
	455	6	„		17	23	„
AB	9514	2	„	3	36	3	„

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 413 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Die Genossenschaftsmolkerei **Kl.-Salpkeim** sucht zum 1. Oktober d. J. einen tüchtigen, kautionsfähigen, verheirateten (554
Verwalter
der mit Buchführung, Milchuntersuchung und den Maschinen der Neuzeit gut vertraut ist. Meldungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Rittergutsbesitzer **v. Woyski** in **Ballau** bei Salpkeim in Ostpreußen.

Für meinen umfangreichen Betrieb suche zum baldigen Antritt einen in kaufmännischer und technischer Buchführung sowie Korrespondenz erfahrenen (282
Expedienten.
Selbiger muß morgens die Milchabnahme besorgen und in der Milchbeurteilung und Untersuchung firm sein. Reflektiere nur auf Persönlichkeit, der an dauernder Stellung gelegen ist, da ev. Verheiratung gestattet. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erbeten.
C. Mäder, Milchkonservenfabrik in **Stubben,** Bez. Bremen.

Suche per sofort (375
redegewandten Fachmann
ledig, mit angenehmem Äußeren, tadelloser Vergangenheit, 25—30 Jahre alt, welcher Lust hat, in Österreich für Separatoren und Molkerei-Maschinen zu reisen. Anfangsgehalt 160 Kronen pro Monat, freie Reisen usw. Referenzen sowie Photographie erbeten.
Hugo Eisenmann, per Aktiengesellschaft Alfa-Separator, **Wien** XII.

Großstadt-Molkerei mit ländlichen Filial-Molkereien u. großem Nebenbetrieb sucht prakt. und kaufmännisch erfahrenen, verheirateten
Inspektor
der das Geschäft nach Direktiven des Besitzers leitet. Kaution nebensächlich, nur persönliche Tüchtigkeit wird berücksichtigt. Offerten mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Gehaltsforderungen bei freier Wohnung, Licht, Heizung und Produkten unter 252 an diese Zeitung erbeten.

Wegen Erkrankung meines angenommenen Gehülfen suche ich zum 15. Juli oder einige Tage später einen jungen, angehenden (388
Gehülfen.
Stellung angenehm und dauernd. Gehalt monatlich 25 M.
Molkerei-Gen. **Brunau,** Altmark.
H. Tramm.

Junger, tüchtiger, praktischer
Gehülfe
findet sofort oder zum 15. Juli bei 30 M Gehalt und freier Station dauernde Stellung für Kessel und Maschinen. Zeugnisabschriften erb. **F. Dießelberg,** Molkereidirektor der Molkerei-Genossenschaft **Lötzen,** e. G. m. u. H., Strecke Königsberg-Prostken.

Suche zum 20. Juli oder später einen jüngeren (311
Gehülfen
für Butterei und Formen von ca. 2 Zentner gekaufter Butter. Gehalt M 35 und alles frei. Angebote mit Zeugnisabschriften und Angabe des Alters an
Friedrich Goetze, Altenburg i. S., Sporenstraße 2.

Zu sofort oder 15. Juli suche ich für einen kleinen beschränkten Betrieb einen (335
Gehülfen.
H. Schone, Basdahl, Hannover.
Telegrammadresse: Schone-Basdahl.

Suche für sofort einen (222
tüchtigen Gehülfen
speziell für Käserei. Derselbe muß guten Harzkäse, sowie □-Magerkäse, Fettkäse und franz. Weichkäse herstellen können.
Dampfmolkerei **Hugo Hoffmann** in **Breslau 8,** Vorwerkstr. 24.

Suche tüchtigen **Gehülfen** für dauernde Stellung. Antritt am 15. Juli. Gehalt bei freien Kassen u. Station 35 M. **Schmiedel, Eichenrod** b. Herbstein (Oberhessen). (293

Wir suchen zum 15. Juli oder einige Tage später einen kräftigen, sauberen und soliden (291
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Solche, welche in Kontorarbeiten bewandert, erhalten den Vorzug. Anfangsgehalt M 30 bei freier Station und Kassen. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet
Molkereigenossenschaft **Cammin i. P.**
H. Marten, Verwalter.

Suche zum 18. Juli tüchtigen, zuverlässigen (288
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 M, bei Zufriedenheit nach 5 Monaten 35 M. Beschränkter Betrieb. Off. mit Altersangabe erb.
Mauh, Verw., Miesterhorst i. Altm.

Suche zum 15. Juli einen sauberen ordnungsliebenden (285
Gehülfen
für Kessel, Maschinen (Kohlensäure-Eismaschine) und Beihülfe in der Butterei (Butterfertiger Fortschritt). Gehalt 30 M bei freier Station. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Angabe des Alters erbittet
Schmidt, Molkereiverwalter, Zahna, Provinz Sachsen).

Suche zu sofortig. Antritt einen sauberen, fleißigen **Gehülfen.** Gehalt monatl. 30 M. **Alms, Molk.-Verw., Zentralmolk. Seehausen i. A.**

Suche zum 10. Juli einen jungen **Gehülfen.**
Gehalt 25—30 M. (334
Molkerei-Genossenschaft **Sadenbeck, Priegnitz. Reppenhagen.**

Suche zum sofortigen Antritt evtl. 15. Juli einen jungen, arbeitswilligen, kräftigen (316
Gehülfen.
Anfangsgehalt M 30, freie Station, Leibwäsche und Kassen. Kenntnisse in □-Käserei erforderlich.
R. Wierer, Dampfmolkerei **Herzogswalde,** Bezirk Oppeln.

Molkereigehülfe (erwünscht eingearbeitet in Sahneschichtkäse), bei hohem Lohn für dauernde angenehme Stellung gesucht. **R. Frese Berlin,** Wöhlertstraße 12. Erb. die Adresse des Molkereigeh. **Fritz Bammert.**

Suche zum 15. Juli evtl. einige Tage früher einen durchaus tüchtigen und soliden (304
Gehülfen
für beschr. Betrieb und Kontor. Gehalt M 35. Offerten mit Zeugnisabschriften oder Empfehlungen erb. Molkereigenossenschaft **Wertherbruch** (Niederrhein).

Gesucht zum 15. Juli ein ordentlicher **Gehülfe.** Gehalt 30 M. Off. an Dampfmolkerei **Siedenbollentin** in Pom. **Diedrich,** Verwalter. (230

Suche zum 15. Juli einen jungen, kräftigen (272
Gehülfen
für Milchausgabe usw Gehalt anfangs 25 M und freie Kassen. Stellung angenehm und dauernd. Zeugnisabschr. erbeten an
Ahrens, Molk.-Gen. **Winsen/Luhe.**

Iowa State College Library

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung
rscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein
al wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag
ällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote,
Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kosten-
rei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung
ur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 54. **Hildesheim**, den 13. Juli 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

ärme- und Kälteschutz in der Molkereitechnik. Von Dr. H. K. Günther-Braunschweig.
itteilungen. Beschaffenheit der Milch an Tetanus erkrankter Kühe.
nterrichts- und Versuchswesen. Bericht über die Tätigkeit der Molkereischule Fulda vom 1. April 1909 bis 31. März 1910. — Landwirtschaftsstudium an der Universität Jena.
ereine, Verbände und Genossenschaften. Vom 26. deutschen Genossenschaftstage in Coblenz.
undschau. Ausschußsitzung des deutschen Landwirtschaftsrats. — Schauordnung für die Wanderausstellung zu Cassel. — 25 jähriges Geschäftsjubiläum der Zentralmolkerei Hannover. — Maul- und Klauenseuche. — Butter mit zu hohem Wassergehalt. — Ein Käseprozeß. — Bestrafte Butterpantscherin. — Ein Molkereigehülfe als Einbrecher und Revolverheld. — Geschäftliche Nachrichten.
prechsaal. An alle Quarkkäsereien und Molkereien, welche Quark herstellen. — Sterilisier-Apparate mit Rückkühlung. — Brunnenanlage.
andelsteil. Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat Juni 1910.
riefkasten.

Wärme- und Kälteschutz in der Molkereitechnik.

Von Dr. H. K. Günther-Braunschweig.

Infolge der stetig steigenden Milchpreise, der erhöhten Preise ür Heizungsmaterialien und alle technischen Utensilien usw. macht ch neuerdings in der Molkereitechnik das Bestreben geltend, alle n Betracht kommenden Momente auszunützen, um die Betriebsnkosten nach Möglichkeit zu reduzieren. Die vorliegende Arbeit beweckt, die zeitgemäße Verwendung der Wärme- und Kälteschutzmittel n kurzen Zügen darzulegen.

Unter der Bezeichnung Wärmeschutz versteht man in der echnik Einrichtungen, welche in wirtschaftlicher und technischer Hinicht die Wärmeübertragung von erhitzten Gegenständen Dampfleitungen, Vorwärmern usw.) an niedere Temperaturen der lmgebung tunlichst vermeiden sollen. Als maßgebender Faktor hierei kommt die rationelle Ausnutzung einer Dampfanlage in Betracht. Die hohen Dampfspannungen verursachen infolge der Hitzestrahlungen anz beträchtliche Verluste an Wärme bzw. Kohlen, so daß man den soliermaterialien größere Beachtung als bisher zuwenden mußte. Durch zweckentsprechenden Wärmeschutz kann man bei Dampfleitungen ie Bildung von Kondenswasser vermeiden und damit die bekannten Gefahren für den Dampfmaschinenbetrieb wesentlich verringern. Auch ie Erwärmung von Räumen durch Dampfleitungen usw., welche ftmals als Belästigung empfunden wird, läßt sich durch gute Isolieung beträchtlich mildern.

Zur objektiven Beurteilung der verschiedenen Wärmeschutzmittel ind noch einige Erklärungen über das Wesen der Wärme und die lrt ihrer Verbreitung notwendig. Die neuere Forschung bezeichnet ie Wärme als Energieform, welche ihren Grund in der Bewegung er kleinsten Teile (Moleküle) eines Körpers hat. Diese Moleküle ines Körpers schwingen nach moderner Anschauung um eine Mittellage und die Stärke der Schwingungen bedingt die Temperatur des Körpers. Lebhaftere Schwingungen entsprechen demnach höheren Temperaturen und geringere Beweglichkeit der Schwingungen niederen Wärmegraden. Wenn zwei Körper mit verschiedenen stark schwingenden Körpern sich berühren, so gleichen sich die Schwingungen aus. Diesen Vorgang nennt man Wärmeleitung. Die Geschwindigkeit der Wärmeleitung hängt von der chemischen Beschaffenheit der Körper ab und ist für die verschiedenen Körper sehr wechselnd. Die Wärme kann aber auch durch Wärmestrahlung von einem Körper auf einen zweiten übertragen werden. Die Wärmestrahlung hat viel Ähnlichkeit mit der Lichtstrahlung. Die Wärmestrahlung ist in erster Linie abhängig von der Oberflächenbeschaffenheit der Körper, z. B. sendet rohes Gußeisen mehr Wärme aus als die glatten Flächen desselben.

Von dem französischen Physiker Prof. Péclet sind in dieser Richtung eingehende Versuche angestellt worden. Danach erfolgt die Wärmeübertragung von der Rohrwand an die Luft durch Wärmeleitung und Strahlung. Nach den von Prof. Péclet mitgeteilten Werten der Materialkonstanten strahlt z. B. eine Leitung von Gußeisen (roh) das zwanzigfache (3,36) an Wärme mehr aus als eine Kupferleitung von gleichem Durchmesser (0,16). Geringe Wärmestrahlung haben auch verbleites Eisen (0,65), verzinnte und verzinkte Gegenstände (Bleche usw.). Es ist dieser Faktor von Wichtigkeit für die Bekleidung der Rohrleitungen usw. Ein Ölfarbenanstrich macht die Strahlung von Leitungen verschiedenen Materials gleich und erhöht bei Gußeisen die Wärmestrahlung um eine Wenigkeit. Die Wärmeleitung ist nach Péclet abhängig von der Form der Wärme abgebenden Körper und dem Temperaturunterschied zwischen der Luft und der Oberfläche der Gegenstände. Die Wärmeleitung wird in den Betrieben künstlich durch starke Luftbewegung (Riemen, Riemenscheiben, feuchte Dämpfe usw.) beträchtlich vergrößert, indem dabei immer neue, noch nicht erwärmte Luftteilchen mit den erhitzten Flächen in Berührung kommen.

Die vielfach gebräuchliche Prüfung von isolierten Gegenständen, welche darin besteht, daß man durch Auflegen der Hand sich ein Urteil über die Güte des Schutzmittels verschaffen will, kann zu erheblichen Täuschungen führen, da sie nicht einmal einen ungefähren Anhalt über die Wirksamkeit der Umhüllung zu geben vermag. Z. B. eine Leitung, mit Faserstoff in üblicher Weise überzogen, erscheint dem Gefühl verhältnismäßig kühl zu sein. Die gleiche Leitung, mit einem Weißblechmantel versehen, bewirkt einen besseren Schutz, weil der Strahlungskoeffizient dieses Blechs erheblich kleiner ist als der des Faserstoffs. Der Weißblechmantel dagegen fühlt sich wesentlich wärmer an als der ursprüngliche Stoffüberzug. Diese Erscheinung erklärt sich durch die größere Leitfähigkeit des Bleches. Um für eine derartige Prüfung Zahlenwerte zu erhalten, muß man sich entweder des Quecksilberthermometers oder der Kondensatmethode bedienen. Neuerdings haben Benisch und Andersen in Dresden zur Feststellung von Wärmeleitungskoeffizienten die elektrische Energie benützt.

Als Wärmeschutzstoffe kommen beim modernen Dampfbetrieb vegetabilische, animalische und mineralische Stoffe in Betracht. Kork- und Torfschalen, Kokosseile, Seidenabfall, Filz, Tierhaare, Kieselgurpräparate, Asbestfaser usw. Bekanntlich ist die Luft ein schlechter Wärmeleiter, doch zählt diese nur zu den besten Wärmeschutzstoffen, wenn es sich um ruhende Luftschichten handelt. Diese Stoffe erfüllen ihren Zweck als Isolationsmittel mehr oder weniger gut. Als Grundtypus der früheren Isoliermittel kam die Leroysche Masse in den Handel und wurde zu teuren Preisen aus England und Frankreich bezogen. Mit Verwendung der Kieselgur im Jahre 1872 wurden auch plastische Massen von geringem spezifischem Gewicht und rationeller Zusammensetzung hergestellt. Die mannigfachen Isoliermaterialien werden also um so mehr ihrem Zweck entsprechen, je geringer das spezifische Gewicht und je niedriger der sogen. Wärmeleitungskoeffizient. Nach steigendem Koeffizienten rangieren die Isoliermittel in nachstehender Weise: ruhende eingeschlossene Luft = 0,040, Seidenzöpfe und -Polster = 0,045, Kuhhaarfilz = 0,057, Torfschalen = 0,073, feinkörnige Korkmasse = 0,075, gröbere Korkmasse = 0,080, Kieselgur = 0,1065 usw. Wie aus der Zusammenstellung ersichtlich, ist die eingeschlossene Luft der schlechteste Wärmeleiter und wird auch diese Eigenschaft in Verbindung mit Seidenabfall, verzinktem, reibeisenartig gestanzten Blechstreifen sowie verzinntem Schutzblech mit großem Erfolg zur Wärmeisolation verwendet. Das Schutzblech (Zinkblech usw.) kann auch zweckmäßig mit hellem Ölfarbenanstrich versehen werden; besonders wird sich dieses empfehlen, wenn die Rohrleitungen feuchten Dämpfen ausgesetzt sind. Als Nachteil der Blechmäntel ist zu bemerken, daß die Anbringung an Krümmern usw. schwierig ist, so daß man im allgemeinen solche komplizierten Gegenstände mit plastischen Massen isoliert.

Es werden plastische Massen unter verschiedenen Bezeichnungen in den Handel gebracht, deren Zusammensetzung nicht angegeben wird.

Die Wärmeleitungskoeffizienten derselben werden in den meisten Fällen ebenfalls nicht mitgeteilt. Bei Anwendung derselben empfiehlt es sich daher, gewisse Garantien für den Wärmeverbrauch zu verlangen. Der Grundstoff derartiger Isoliermittel besteht allgemein aus Kieselgur. Die Wirksamkeit der verschiedenen Kieselgurmassen wird um so rationeller sein, je mehr feinst geschlemmte, sandfreie Infusorienerde darin enthalten ist. Der verschiedene Preis der einzelnen Qualitäten findet auch dadurch seine Erklärung. Die Wirkung der Kieselgur als Isolationsmittel beruht bekanntlich auf der natürlichen Porosität von abgestorbenen Urpflanzen aus der Familie der Diatomeen. Die hohlen Kieselpanzer bilden gleichsam das Knochengerüst der mikroskopisch kleinen Infusorien. Der beträchtlich höhere Leitungskoeffizient der Kieselgurmassen im Gegensatz zur Luft rührt davon her, daß die Kieselsäure ein wesentlich besserer Wärmeleiter ist. Um der Masse einen festen Halt an den zu isolierenden Flächen zu geben, mischt man vielfach Haare bei, wodurch auch der Wärmeleitungskoeffizient eine Verbesserung erfährt. Die sog. Isolierschnüre sind schlauchartige Hanf-, Jute- oder Asbestgewebe mit Kieselgurpulver, von denen die ersteren beiden für niedrigere und die Asbestumhüllung für hohe Temperaturen sich eignen. Bei Anwendung der sehr dicht gewickelten Schnüre wird mit Vorteil entweder ein Aufstrich oder Unterstrich von plastischer Masse gemacht. Auch die Formstücke von Kieselgur für die gangbarsten Leitungsdurchmesser müssen sorgfältig angepaßt und die Fugen möglichst mit Kieselgurmasse verstrichen werden.

Ein anderes viel benutztes Wärmeschutzmittel sind die Korkschalen. Dieselben bestehen aus Korkabfällen in verschiedenen Körnungen, welche man mittels organischer bzw. anorganischer Bindemittel durch Pressen herstellt. Es ist hierbei die feinkörnige Ware bez. der besseren Isolierfähigkeit vorzuziehen. Die reinen Korkschalen sind für höhere Temperaturen ungeeignet, da dieselben bei über 170 Grad C. nach und nach verkohlen. In diesem Falle ist ein Unterstrich von hitzebeständiger Masse nötig, um die hohe Temperatur fernzuhalten. Durch Imprägnieren mit geeigneten Flüssigkeiten kann man die Korkschalen feuersicher machen, jedoch nur auf Kosten des Isolationsvermögens. Dasselbe gilt auch für die Torfschalen. Als ein hochwertiger Wärmeschutz sind auch die Faserstoffe in Form von Filz zu betrachten. Für Bekleidung von Rohren werden zweckmäßig Streifen von dem Umfang der Leitung geschnitten und durch Band oder Draht auf der Rohrleitung befestigt. Da die Haare des Filzes dauernd eine Temperatur über 100 Grad C. ohne Einbuße der Isolierfähigkeit nicht aushalten, so gibt man auch hierbei einen hitzebeständigen Unterstrich von Kieselgur. Die Wärmeschutzmassen ergeben im allgemeinen, je nach Art und Stärke der Isolierung sowie Höhe des Dampfdruckes eine Ersparnis an Kondenswasser gegenüber dem unbekleideten Rohr von 85—92 Prozent.

Bei der Besprechung des Kälteschutzes (Kühlräume usw.) kommt in erster Linie die eindringende Wärmemenge in Betracht, welche als Maßstab für die Kälteleistung einer evtl. aufzustellenden Kältemaschine gelten soll. Es ist hierbei allgemein üblich, bei der Berechnung des Wärmedurchganges die einfache Voraussetzung zu machen, daß die übergehende Wärmemenge proportional dem Temperaturunterschied ist. Dieses Gesetz stimmt zwar nicht mit den Tatsachen völlig überein, ergibt aber für geringe Temperaturunterschiede hinreichend genaue Werte. Bei den zu isolierenden Kälteräumen ist ein Verkehr von Personen nötig. Das Öffnen und Schließen der Türen, die Notwendigkeit einer dauernden Lufterneuerung, bringen soviel willkürliche Schätzung in die Rechnung, daß man ein ganz genaues Ergebnis nicht erwarten darf.

Zur Bestimmung des stündlichen Wärmedurchganges für einen Kühlraum hat man mit den Außen- und Bodentemperaturen, den Flächen der Wände, der Decke, des Fußbodens, der Fenster und Tür zu rechnen. Die Bekleidung der Wände usw. geschieht meist mit 4 Ztm. starkem geruchlosem Korkstein. Hierzu kommen noch die Leitungskoeffizienten der Korkmasse sowie der verschiedenen Füllungen zwischen Korkstein usw. Wände, Decke, Fußboden und Doppeltür. Der Gesamtwert dieser einzelnen Wärmeeinheiten wird zur Sicherheit im allgemeinen um 50 Prozent erhöht und muß durch die Maschinenanlage ausgeglichen werden. Ferner kommen noch die durch die Lufterneuerung und durch das Öffnen der Tür eindringenden Wärmewerte in Betracht. Zur Ausfüllung der Zwischenräume zwischen den einzelnen Steinschichten der Wände benutzt man Kieselgur, losen Bimsstein, Kokspulver, Korkmehl und ähnliche schlechte Wärmeleiter. Bei Bekleidung der Wände, Decken und Fußböden werden Korksteinplatten, Kieselgursteine usw. verwendet und alsdann in üblicher Weise verputzt. Die verwendeten Bekleidungen sollen keinen starken Geruch besitzen, weil derselbe evtl. die betr. Nahrungsmittel minderwertig machen würde.

Mitteilungen.

Beschaffenheit der Milch an Tetanus*) erkrankter Kühe. Die Milch einer an Tetanus erkrankten und notgeschlachteten Kuh wurde von Tierarzt H. Meßner-Karlsbad (Zeitschr. f. Fleisch- u. Milchhygiene 1910, Nr. 6) in rohem und in abgekochtem Zustande an weiße Mäuse verfüttert. Die beiden Mäuse, die rohe Milch erhalten hatten, erkrankten am fünften Tage an typischem Tetanus und erlagen demselben am sechsten Tage, während die mit abgekochter Milch gefütterten Tiere gesund blieben.

*) Wundstarrkrampf.

Die Milch derartig erkrankter Tiere dürfte demnach in ungekochtem Zustande als gesundheitsgefährdend anzusehen sein, weil anscheinend in der Milch größere Mengen von Tetanusgift mit zur Ausscheidung gelangen, und die Salzsäure des Magensaftes scheint nicht immer, wie von Fermi und Celli angenommen wird, ausreichend zu sein, das Tetanusgift wirkungslos zu machen. Im gekochten Zustande ist dagegen die Milch an Tetanus erkrankter Kühe ungefährlich, was schon der Befund Kitasatos vermuten läßt, welcher nachwies, daß die giftigen Stoffwechselprodukte der Tetanusbazillen durch Temperaturen von 65 Gr. C. und darüber schon nach wenigen Minuten total zerstört werden. B.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Bericht über die Tätigkeit der Molkereischule Fulda vom 1. April 1909 bis 31. März 1910.

Die Molkereischule Fulda bezweckt, junge männliche Personen nach ihrer Schulentlassung in einer zweijährigen Lehrzeit zu Molkereigehülfen und Meiern auszubilden und dieselben als tüchtiges, brauchbares Personal dem Molkereiwesen, einem sehr wichtigen Zweige der Landwirtschaft, zuzuführen.

Eine zweijährige Lehrzeit ist das mindeste, was im Interesse einer gründlichen Ausbildung gefordert werden muß, und es sei auch an dieser Stelle ausdrücklich betont, daß an dieser Forderung der zweijährigen Lehrzeit unbedingt festgehalten werden muß, will man die Zöglinge zu wirklich brauchbaren, mit dem nötigen Verständnis zu den Facharbeiten ausgerüsteten Leuten heranbilden. Gerade in dem städtischen Großbetrieb der Molkerei Fulda wird den Schülern reichliche Gelegenheit zu einer gründlichen, praktischen Ausbildung gegeben und beweisen die im Berichtsjahr stattgehabten regen Nachfragen nach an der Molkereischule Fulda ausgebildetem Personal, daß die Anstalt mit ihrer Ausbildung auf dem richtigen Wege ist.

Ein besonderes Augenmerk wurde darauf gerichtet, daß die Schüler bei allen im Molkereifach vorkommenden Arbeiten und Herstellungsweisen eine gewisse praktische Fertigkeit und Sicherheit sich aneignen, daneben wurde der theoretische Unterricht in der Hauptsache so erteilt, daß die Schüler verstehen lernten, warum die betreffenden praktischen Arbeiten in der gelehrten Art gemacht werden und gemacht werden müssen.

Die praktische Unterweisung lehnte sich direkt an den Molkereibetrieb der Genossenschaft in Fulda an. Um von dem Umfange und der Art des Betriebes ein Bild zu geben, sei erwähnt, daß die Genossenschaft in ihrer Molkerei in Fulda im letzten Geschäftsjahre ca. 2¾ Millionen Kg. Vollmilch verarbeitete, dazu ca. 220 000 Liter Rahm von Filialmolkereien; dieses eingelieferte Quantum wurde zu Tafelbutter, diversen Käsesorten nach französischer Art, zu Speisequark, Kindermilch, Kaffee- und Schlagrahm in Flaschen und Dosen, zu Milch- und Rahmkonserven verarbeitet, daneben wurde ein nicht unbedeutender Teil der eingelieferten Milchmenge als Voll-, Halb-, Mager- und Buttermilch in der Stadt verkauft oder nach auswärts versandt.

Zwecks gründlicher Ausbildung ist der Betrieb für die Zöglinge in verschiedene Abteilungen eingeteilt. Diese Abteilungen mußten die Schüler abwechselnd so lange durchmachen, bis sie die nötige Fertigkeit und Sicherheit sich zu eigen gemacht hatten. Hierbei hatten neben der Oberaufsicht des Leiters der Anstalt: Molkereidirektor Backhaus, ein Inspektor, ein Obermeier und ein Oberkäser oder Verwalter die besondere Aufsicht und Anleitung auszuüben; unterstützt wurden dieselben noch von anderen Fachleuten.

Es soll nun mit kurzen Worten auf das Gebotene bzw. die Tätigkeit der Schüler in den einzelnen Abteilungen hingewiesen werden:

1. Milchannahme. In dem Fuldaer Molkereibetrieb wird die Milch von ca. 400 Landwirten in größeren und kleineren Mengen angeliefert und diese mußten die Schüler auf ihre Beschaffenheit prüfen, die Quantitäten wiegen und verbuchen lernen. Geprüft wurde die Milch auf Aussehen, Geruch und Geschmack, auf ihren Schmutzgehalt (mittelst Wattescheiben, die den Lieferanten in getrocknetem Zustande zugesandt wurden, was in der Regel seine erzieherische Wirkung nicht verfehlte), auf ihre Kühlung und Säuregrade nach der Soxhlet-Henkelschen Methode, eine etwaige Säuerung der Milch wurde durch die Alkoholprobe festgestellt. Es wurde ferner den Schülern beigebracht, wie richtige Durchschnittsproben von großen und kleinen Milchmengen genommen und bis zur Untersuchung aufbewahrt werden. Auch hatten sie regelmäßige spec. Gewichtsbestimmungen durchzuführen. Beim Wiegen der einzelnen Milchmengen mittelst einer Garvens'schen Laufgewichtswage hatten sie mit tätig zu sein, die Milchmengen festzustellen und nach Zusammenstellung der verwendeten und verausgabten Milch unter Berücksichtigung der Bestände darnach eine Gewinn- und Verlustrechnung aufzustellen, bzw. einen Produktionsnachweis zu führen. Für die Milchannahme ist ein besonderer Angestellter vorhanden, der die Schüler stets überwachte und die erforderliche Belehrung erteilte.

2. Milchausgabe. Hier hatten die Schüler unter besonderer Aufsicht eines Beamten zunächst die an die Lieferanten zurückgehenden Mager-, Buttermilch- und Molkenmengen denselben zuzumessen, und da selbige vielfach nur in kleineren Quantitäten, 2-, 3- und 5-literweise verteilt wurden, so mußten die Schüler sich einesteils an ein gewisses, flottes Arbeiten gewöhnen, anderenteils aber auch genau bei der Zuteilung verfahren, da bei den vielen kleineren Milchmengen sich Oberflächlichkeiten und Unregelmäßigkeiten summarisch sehr bemerkbar machen. Des weiteren hatten die Zöglinge ebenfalls unter ständiger Aufsicht die zum Verkauf und Versand bestimmte Milch einzufüllen und zuzuteilen. Sie hatten auf richtige Tiefkühlung der Milch zu achten und hierüber, sowie über den Prüfungsbefund der Verkaufsmilch besondere Tabellen zu führen.

3. Maschinenwesen. Bei dem vielseitigen Betriebe der Molkerei Fulda liegt es auf der Hand, daß die Anstalt über eine große Anzahl der verschiedensten Maschinen und Apparate verfügt. So seien z. B. erwähnt: Große Dampfmaschine, Dampfkessel mit Injektorenfeuerung, Dynamomaschine mit Akkumulatoren, Kühlmaschine (System Schlüter und Gsell), Bergedorfer Hochdruckpasteur, Alfa-Separatoren (Kraft- und Turbinenantrieb), Butterfässer, Butterschleuder, Butterkneter, Butterformmaschine (System Scheller und Schreiber), Dosenfalz- und Verschlußmaschine, Flaschenfüllapparat, Sterilisierapparate, Homogenisiermaschine, Flaschenwaschmaschine, neuer Kannenreinigungsapparat, Zentral-Warmwasserheizungsanlage, Milchreinigungszentrifuge und dergleichen mehr. Es bot sich also den Schülern reichlich Gelegenheit, auch hierbei sich gute Kenntnisse

zu erwerben. Die Zöglinge waren bei dieser Abteilung abwechselnd unter Anleitung des bewährten Maschinisten oder auch des Werkmeisters tätig, welch' letzterer auch die sich bietenden Gelegenheiten benutzte, um die Schüler mit dem Wesen der Maschinen vertraut zu machen. Zu kleineren Reparaturen, Verpackungen und dergleichen wurden sie sehr häufig mit herangezogen, sie wurden zu sparsamem Heizen, Ölen und schonender Behandlung der Maschinen ständig angehalten, mußten auch über Kohlenverbrauch, Belastung der Maschinen, Dauer des Betriebes usw. Aufzeichnungen machen. Um die Schüler in der maschinellen Abteilung mehr an Selbständigkeit zu gewöhnen, wurden die meisten von ihnen, nachdem sie in Fulda genügende Vorbildung erlangt hatten, in der Filialmolkerei Neuhof mit der selbständigen Führung und Wartung der maschinellen Anlage noch 1 bis 2 Monate betraut. (Schluß folgt.)

Landwirtschaftsstudium an der Universität Jena. In diesem Sommersemester sind an der Universität Jena 106 Studierende der Landwirtschaft immatrikuliert; außerdem nehmen mehrere Landwirte als Hörer an den Vorlesungen teil. Im Jahre 1909 haben 8 Studierende die Abgangsprüfung, 5 das Tierzuchtinspektorexamen und 2 die Saatzuchtinspektorprüfung bestanden. 4 Studierende der Landwirtschaft wurden von der philosophischen Fakultät zum Doktor promoviert. Auskunft über die Einrichtung des Studiums erteilt der Direktor des landwirtschaftlichen Instituts der Universität Jena, Geheimer Hofrat Professor Dr. Edler.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Vom 26. deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstage in Coblenz. Dem Jahresberichte des Generalanwalts des Reichsverbandes der deutschen landw. Genossenschaften entnehmen wir folgendes: Die Zahl der ländlichen Genossenschaften im Deutschen Reiche betrug am 1. Juni 1910 23 895, davon sind Molkereigenossenschaften: 3333. Im Berichtsjahre wurden 134 Molkereien errichtet und 70 aufgelöst. Es ist also ein reiner Zuwachs von 64 Molkerei-Genossenschaften zu verzeichnen. Im Jahre vorher betrug der Zuwachs 137. Die hohe Zahl der Auflösungen ist auf die aufgelösten Milchverwertungsgenossenschaften der Berliner Milchzentrale zurückzuführen (Brandenburg 32).

An den Neugründungen sind beteiligt: Bayern rechtsrheinisch mit 35, Württemberg mit 18, Pommern und Schleswig-Holstein mit je 17, Hannover mit 9, Posen mit 6, Mecklenburg-Schwerin mit 5 und dreizehn andere Landesteile und Provinzen mit je 3, 2 und 1 Molkereigenossenschaft.

In der Versammlung der Molkerei-Instruktoren wurden folgende Themata besprochen:

1. Die Frage der Deklarierung des Fettgehaltes der Trockenmasse der Käse.
2. Wie sind die Butterpreise für Genossen und Lieferanten zu berechnen?
3. Mißstände bei Molkereigründungen und bei Verkauf von Maschinen, Geräten und Molkereibedarfsartikeln.
4. Berichterstattung über das Ergebnis einer Umfrage des Reichsverbandes über die Errichtung von Lehranstalten zur Ausbildung von Meierinnen.
5. Berichterstattung über das Ergebnis einer Umfrage des Reichsverbandes über die mißliche Lage des Quarkmarktes.

Der nächste Verbandstag soll in Hannover abgehalten werden. (351

Rundschau.

Ausschußsitzung des deutschen Landwirtschaftsrats. Unter dem Vorsitz seines ständigen Vorsitzenden, des Reichstagspräsidenten Grafen von Schwerin-Löwitz, fand vor einigen Tagen in Schwarzburg (Thüringen) eine Ausschußsitzung des deutschen Landwirtschaftsrats statt, auf der alle deutschen Bundesstaaten sehr zahlreich vertreten waren. Bezüglich der Tarifierung und Beförderung landwirtschaftlicher Erzeugnisse auf den Eisenbahnen wurde der Beschluß gefaßt, eine besondere Tarifstelle zu errichten und vor Bildung dieser sich an die landwirtschaftlichen Körperschaften in den größeren nichtpreußischen Bundesstaaten mit der Bitte zu wenden, mit Hilfe der Eisenbahndirektionen einen erfahrenen Tarifsachverständigen zu gewinnen, der gegen entsprechende Vergütung bereit sein würde, dem deutschen Landwirtschaftsrat über Tariffragen jederzeit Auskunft zu erteilen. — Bezüglich des Einfuhrzolles auf Milch und Rahm wurde nach längerer Erörterung beschlossen: „Mit Rücksicht auf die Handelsvertragsverhandlungen mit Dänemark erscheint es dringend geboten, erneut beim Reichskanzler zu beantragen, daß dem Butterzoll entsprechende Zölle auf Rahm und Milch in den Zolltarif aufgenommen werden."

Schauordnung für die Wanderausstellung zu Cassel. Auf die kürzlich erschieneneSchauordnung für die Wanderausstellung zu Cassel am 22.—27. Juni 1911, Abt. 2: Landwirtschaftliche Erzeugnisse und Hilfsmittel, machen wir alle Interessenten aufmerksam. Dieselbe kann durch die Hauptstelle der D. L.-G., Berlin SW., Dessauerstraße 14, oder durch die Landwirtschaftskammern bezogen werden.

25jähriges Geschäftsjubiläum der Zentralmolkerei Hannover. Am 30. Juni ds. Js. waren 25 Jahre verflossen, seit der erste Verkaufswagen der Zentralmolkerei Hannover, A.-G., in den Straßen Hannovers fuhr. Die Zentralmolkerei wurde damals von einem Kreise von Milchproduzenten gegründet, um die Frage der Milchversorgung in Hannover nach dem Vorgehen anderer großen Städte auf ein den neueren Anforderungen entsprechendes Niveau zu bringen. Wie weit ihr das gelungen, das zeigte der von Jahr zu Jahr wachsende Wagenpark der Anstalt. Vor drei Jahren siedelte die Zentralmolkerei von ihrem alten Grundstück am Clevertor in den ansehnlichen Neubau an der Hildesheimer Straße über und nahm gleichzeitig den Vertrieb der Milch in Flaschen auf. Der schnell steigende Absatz zeigte, daß das Bestreben der Zentralmolkerei, dem Publikum eine in jeder Hinsicht einwandfreie Milch zu liefern, auf fruchtbaren Boden gefallen ist. So kann die Zentralmolkerei nunmehr auf ihre 25jährige Tätigkeit mit Genugtuung zurückblicken. Aus Anlaß dieses Jubiläums hat die Direktion der Zentralmolkerei einem ihrer Milchverkäufer, der seit 25 Jahren ununterbrochen bei ihr tätig gewesen ist, Herrn Karl Pauling, dem Führer des Wagens Nr. 5, in Anerkennung seiner treu geleisteten Dienste eine namhafte Gratifikation zukommen lassen.

Maul- und Klauenseuche. Wegen Ausbruchs der Maul- und Klauenseuche in den russischen Grenzgebieten sind die auf preußischer Seite wohnenden größeren Milchkonsumenten und Händler mit russischen Produkten, u. a. die Molkerei in Eydtkuhnen, amtlicherseits davon verständigt worden, daß sie ihren gesamten Bedarf an Milch usw. anderweitig decken sollen, da die preußische Landesgrenze für sämtliche russischen Einfuhrartikel milchwirtschaftlicher Art gesperrt wird.

Butter mit zu hohem Wassergehalt. Eine für den Butterhandel wichtige Entscheidung wurde unterm 6. ds. Mts. von der 1. Strafkammer des Landgerichts in Braunschweig gefällt. Eine Händlerin verkaufte in der städtischen Markthalle die ihr aus einer gut berufenen Zentralmolkerei gelieferte Butter so, wie sie dieselbe von der Molkerei erhalten hatte. Die Gewerbepolizei veranlaßte, daß ein Stück der frischen, leicht gesalzenen und tadellos aussehenden Butter chemisch untersucht wurde. Hierbei stellte der angerufene Nahrungsmittelchemiker Dr. Peters fest, daß die Butter 19,66 Prozent Wassergehalt aufwies. Die Folge war, daß gegen die Händlerin eine Strafverfügung wegen Zuwiderhandelns gegen die Bekanntmachung des Bundesrats vom 1. März 1902 erlassen wurde, wonach die in den Handel gebrachte Butter in ungesalzenem Zustande nicht mehr als 18 und in gesalzenem Zustande nicht mehr als 16 Prozent Wassergehalt aufweisen soll. Das Schöffengericht stellte sich auf den Standpunkt, daß die Angeklagte für den äußerlich nicht erkennbaren Mangel der im übrigen ihrem Aussehen entsprechend einwandfreien Butter nicht strafrechtlich verantwortlich gemacht werden könnte. Gegen das freisprechende Urteil hatte der Amtsanwalt Berufung eingelegt. Der Staatsanwalt stellte sich im Strafkammertermin auf den Standpunkt, daß ein fahrlässiger Verstoß gegen die angezogene Strafvorschrift vorliege, da die Beschuldigte sich in geeigneter Weise hätte davon überzeugen müssen, ob die von ihr in den Handel gebrachte Butter der gesetzlichen Vorschrift entspreche oder nicht. Hierzu seien die Warenverkäufer verpflichtet, auch wenn ihnen Unkosten hierdurch erwüchsen. Das Gericht trat diesen Rechtsausführungen bei und verurteilte die Beschuldigte zu 1 ℳ Geldstrafe. (347

Ein Käseprozeß. Der Kaufmann Heinrich Hötte in Frankfurt a. M. wurde am 30. April ds Js. vom dortigen Schöffengericht freigesprochen. Die Anklage hatte auf wissentliche Nahrungsmittelfälschung gelautet. Er sollte Rahmkäse, der minderwertig war, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft haben. In seinem Geschäft hatte ein Kunde Rahmkäse verlangt und dafür Romadurkäse bekommen, der nicht gleichwertig mit dem Rahmkäse sein soll. Die Staatsanwaltschaft legte gegen die erfolgte Freisprechung Berufung ein und vor der Strafkammer stand vor einigen Tagen die Sache erneut zur Verhandlung. Der Sachverständige Dr. Willecke erklärte, daß man unter Rahmkäse mindestens einen Käse verstehe, der aus Milch, die nicht entrahmt wäre, hergestellt sei. Romadur enthalte 18,35 Fettgehalt in der Trockenmasse, während Rahmkäse mindestens 40 Prozent enthalte. In Frankfurt sei es ein allgemeiner Mißbrauch, daß man den Begriff Rahmkäse sehr weit fasse. Die Strafkammer verwarf die Berufung auf Kosten der Staatskasse. Das Gericht folgte, wie es in der Urteilsbegründung hieß, der Darstellung Dr. Willeckes. Objektiv liege eine Nachahmung vor. Der Angeklagte sei aber aus subjektiven Gründen freizusprechen. Es bestehe in Frankfurt der erwähnte Mißbrauch und der Verkäufer habe geglaubt, er täusche nicht. Das Gericht wolle aber nicht unterlassen, zu bemerken, daß nun für alle Händler Klarheit geschaffen sei und es müßten in Zukunft im Handelsgebrauch Unterschiede gemacht werden zwischen Magerkäse, Romadur und Rahmkäse.

Bestrafte Butterpanscherin. Vom Schöffengericht Bromberg wurde vor einigen Tagen die Händlerfrau Pauline Kurz aus Netzort wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz — Butterpanscherei —, weil schon mehrfach dieserhalb vorbestraft, zu 100 ℳ Geldstrafe evtl. 20 Tagen Gefängnis verurteilt.

Ein Molkereigehülfe als Einbrecher und Revolverheld. Vor der Strafkammer in Görlitz stand vor einigen Tagen der 19jährige Molkereigehülfe Fritz Heinze aus Kalischkowitz im Kreise Schildberg gebürtig, der am 7. April dieses Jahres seinem Dienstherrn, dem Molkereibesitzer Hartmann in Friedersdorf, nach einem Einbruchsdiebstahle ein Auge ausgeschossen hatte. Heinze war Neujahr ds. Js. bei Hartmann als Gehülfe in Stellung getreten, hatte aber bald wieder gekündigt und verließ seinen Posten am 6. April. Hartmann begleitete ihn noch ein Stück Weges und besuchte mit ihm ein Restaurant. Jedenfalls war Heinze mit dem Lohnrest von 13 ℳ, den Hartmann ihm abzüglich eines Betrages für angerichteten Schaden unterwegs einhändigte, nicht zufrieden. Er ging nach Görlitz, kaufte sich u. a. einen Revolver und kehrte in der Nacht zurück nach Friedersdorf mit der Absicht, bei seinem Herrn einen Einbruchsdiebstahl zu verüben. „Mit dem Revolver wollte ich Hartmann bloß erschrecken", sagte der Angeklagte auf die Frage, ob er etwa seinen Dienstherrn habe erschießen wollen. Heinze will im Kohlenschuppen, in den er mit Hilfe einer Leiter gelangt sei, genächtigt haben. Nach dem Mittagessen am anderen Tage habe er sich in die Stube eines Mädchens geschlichen und ein auf dem Tische liegendes Geldtäschchen mit 1,59 ℳ entwendet; durch das Zuschlagen der Tür erwachte Herr Hartmann aus seinem Mittagsschlaf, trat hinaus und sah zu seiner Überraschung den Heinze. Dieser feuerte sofort einen Revolverschuß auf ihn ab; der Schuß ging Herrn Hartmann direkt ins rechte Auge, das sofort auslief. Bei den Versuchen Hartmanns, dem Menschen das Schießinstrument zu entwinden, ging der Revolver noch dreimal los; ein Schuß verletzte Hartmann noch leicht an der Brust. Mit Hilfe Dazukommender wurde Heinze überwältigt und eingesperrt. Der Verletzte lag 23 Tage in einer Klinik und trägt jetzt ein Glasauge. Man hatte Zweifel, ob der Angeklagte im Vollbesitz seiner Geisteskräfte sich befindet. Der Gerichtsarzt Herr Dr. Scholz schilderte ihn als schwachsinnig und gefühlsroh; seine Intelligenz sei äußerst gering; sein Gemütsleben sei derart, daß er einer Reue und eines Mitleids gar nicht fähig sei. Bei Verübung seiner Taten sei er aber zurechnungsfähig gewesen; der § 51 St.G.B. stehe ihm daher nicht zur Seite. Der Staatsanwalt beantragte 1 Jahr 10 Monate Gefängnis. Das Gericht ging über den Antrag erheblich hinaus und erkannte wegen schweren Diebstahls und schwerer Körperverletzung auf 3 Jahre 6 Monate Gefängnis. Zwei Monate wurden dem Angeklagten auf die Untersuchungshaft in Anrechnung gebracht. (348

Geschäftliche Nachrichten. Neue Molkereien sollen errichtet werden in: Zahrensdorf (Mecklbg.), Hoetmar (Westf.), Freschluneburg (Kr. Geestemünde), Woyens (Kr. Hadersleben) und Gladenbach (Hessen-Nassau). — Die Molkerei-Genossenschaft Neuendorf-Friedheim (b. Pr. Holland) ist durch Be-

schluß der Generalversammlung vom 19. Mai 1910 aufgelöst. — Die Milchverkaufsgenossenschaft vereinigter Landwirte in Wiesbaden hat durch Generalversammlungs-Beschluß ihre Auflösung erklärt. — Der Molkereibesitzer Brzoßkowski in Karthaus (Westpr.) hat seine Molkerei in der Danzigerstraße an den Molkereiverwalter Hapelt in Prockau verkauft. Es ist dies nach dem „Geselligen" die vierte Molkerei, welche Brzoßkowski in dortiger Gegend eingerichtet und nach kurzem Besitz weiter verkauft hat. — Die Görlitzer Milch-Konsumgesellschaft m. b. H. ist aufgelöst und die Firma erloschen. — Die im Januar dieses Jahres in Lechtrup (Hann.) von einem Herrn Heiler in Betrieb gesetzte Molkerei ging durch Kauf an einen Herrn Neumeyer-Marburg über. — Über das Vermögen des Molkereibesitzers Otto Tamms in Langwedel ist das Konkursverfahren eröffnet (Anmeldefrist 4. August, Prüfungstermin 9. August). — Die Dampfmolkerei Güsten (Anhalt) G. m. b. H. ist durch Beschluß der Generalversammlung vom 27. Juni 1910 aufgelöst. — Das bisher von Gustav Deurer in Mannheim betriebene Molkerei- und Milchgeschäft wurde von der Firma J. Dettweiler Nachf., G. m. b. H., übernommen. — Die Privatmolkerei in Tinnum (Schl.-Holst.) ist von den bisherigen Milchlieferanten erworben worden und soll zum Herbst in eine Genossenschaft umgewandelt werden. — Die Herrn Adam gehörige Molkerei in Wischütz (Kr. Wohlau) wurde für den Preis von 31 000 Mark an Herrn Gustav Schuster aus Breslau verkauft. — Die Milchverwertungsgenossenschaft in Germendorf (Bez. Potsdam) ist durch Beschluß der Generalversammlung vom 8. Juni 1910 aufgelöst. — Die Rahrbacher Molkereigenossenschaft zu Welschenennest (Bez. Arnsberg) hat laut Sauerl. Volksbl. die Liquidation beschlossen. — Die auf der Besitzung der Harpener Bergbau-Aktiengesellschaft in Geeste (Bz. Osnabrück) eingerichtete Schweinemastanstalt, in der jetzt etwa 450 fette Schweine und 500 Ferkel aufgestellt sind, soll noch bedeutend vergrößert werden. — Unter der Firma „Oberpfälzer Schweinemästerei-Genossenschaft Schwandorf" hat sich eine Genossenschaft mit dem Sitz in Schwandorf (Oberpfalz) gebildet, welche die Mast und Zucht von Schweinen unter tunlichster Berücksichtigung der Interessen der Landwirtschaft des dortigen Bezirks betreibt.

Sprechsaal.

An alle Quarkkäsereien und Molkereien, welche Quark herstellen!

Auf der in Kiel am 17. und 18. Juni cr. stattgefundenen Hauptversammlung der Freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittel-Chemiker wurden die Vorschläge des Ausschusses

zur Abänderung des Abschnittes „Käse"

für die Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genußmitteln, sowie Gebrauchsgegenständen für das Deutsche Reich durchberaten.

In diesen Vorschlägen ist als Zuwiderhandlung gegen das Nahrungsmittel-Gesetz und das Gesetz vom 15. Juni 1897 in Frage kommend aufgeführt:

> **„Der Zusatz von anorganischen Stoffen, ausgenommen Kochsalz (z. B. von Gips und Kreide usw.) und Konservierungsmitteln, sowie der Verkauf und das Feilhalten von derartig hergestellten Käse" . . .**

Da zu den anorganischen Stoffen auch das doppeltkohlensaure Natron zu rechnen ist, haben die auf der obigen Versammlung anwesenden Vertreter der Molkereipraxis im Interesse der Quarkkäse-Industrie gegen ein Verbot von Natron auf das Entschiedenste Verwahrung eingelegt. — Diesem Proteste ist es zu verdanken, daß der oben angeführte Abschnitt nicht zur Annahme kam, sondern daß die endgültige Festlegung desselben auf die nächstjährige Hauptversammlung der Freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittel-Chemiker verschoben worden ist.

Der Unterzeichnete hat es nun im Auftrage des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käsereibesitzer und Pächter mit Unterstützung durch die Molkerei-Zeitung, Hildesheim, in die Hand genommen, im Laufe dieses Jahres ein möglichst ausgiebiges Material über den Umfang des Natronzusatzes zu Quarkkäsen zu sammeln, um an Hand dieses Materials auf der nächstjährigen Hauptversammlung der Freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittel-Chemiker diesen die Notwendigkeit des Natronzusatzes darzutun und ein Natronverbot, welches unter den heutigen Verhältnissen nicht nur die ganze deutsche Quarkkäse-Industrie geradezu zugrunde richten müßte, sondern auch alle Quark herstellende Molkereien auf das Schwerste schädigen würde, abzuwenden.

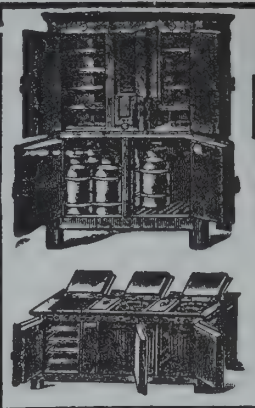
Der Unterzeichnete ersucht daher jeden Hersteller von Quarkkäsen im eigensten Interesse dringend, die angefügte Fragekarte auszufüllen und zurückzusenden.

J. A.: Dr. A. Schaeffer, Liegnitz, Martinstraße 9.

Sterilisier-Apparate mit Rückkühlung. In der Antwort des Herrn H. V. in E. in Nr. 51 vom 1. Juli findet sich der Satz: „Die Rückkühlungsapparate sind für kleinere Betriebe gut, da dann keine Brauseanlage nötig ist zum Abkühlen der Milch, was bei den Apparaten mit direkter Dampfzuführung nötig ist." Vielleicht ist auch Herr H. V. einer von denjenigen Leuten, die irrigerweise annehmen, daß das Abkühlen gekochter Milch durch eine Wasserbrause ein Verfahren ist, das jedermann ohne weiteres ausüben darf. Zum mindesten ist der angeführte Satz geeignet, bei nichtinformierten Personen den Anschein zu erwecken, als ob dies Verfahren nicht geschützt sei. Wir machen deshalb hiermit wiederholt darauf aufmerksam, daß jegliche Art von Kühlung gekochter Milch mittels Wasser in fein verteiltem Zustande durch Patent 141 495 uns geschützt ist. Die Seite 965 derselben Nummer der Molkerei-Zeitung, in der die Mitteilung des Herrn H. V. abgedruckt ist, enthält ein Inserat, in dem auf dieses Patent ausdrücklich hingewiesen ist.

Es ist wohl erklärlich, daß Personen, die das Abkühlen gekochter Milch durch Abbrausen in irgend einem Betrieb gesehen haben, der Meinung sind, sie könnten dieses Verfahren ohne weiteres ebenfalls anwenden, das, als eine Art Ei des Kolumbus, ihnen wegen seiner Einfachheit vielleicht nicht patentfähig erscheint. Dies kann uns aber nicht hindern, gegen Personen, die in Kenntnis des Patentes unser Verfahren anwenden, unnachsichtlich wegen Patentverletzung vorzugehen.

Wir machen noch besonders darauf aufmerksam, daß es vollkommen gleichgültig ist, welche Vorrichtung zur Anwendung kommt. Auch mit einer einfachen, an einem beweglichen Schlauch befestigten Brause, sogar mit einer gewöhnlichen, mit einer Brause versehenen Gieskanne wird unser Patent verletzt. Nutricia-Centrale für Backhausmilch, Berlin.



Eisschrank für 8 Kannen oder 2 Faß und Stückchenbutter, alles beisammen.

Eisschränke

bezieht man am besten direkt von der

Eisschrankfabrik FRANZ WEBER

Leipzig, Promenadenstr. 18.

Eisschrank zum Verkauf von Fassbutter, auch als Ladentafel.

Herm. Mierau, Marienburg

Weingroßhandlung

Äußerst preiswertes Angebot in

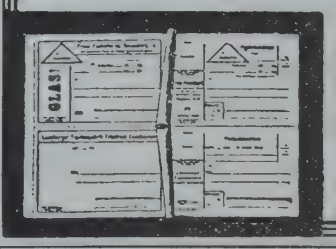
BORDEAUX-ROTWEIN

	per Oxhoft ca. 300 Fl.		per Oxhoft ca. 300 Fl.
St. Romain Bourg	ℳ 120,—	Crû La Rose	ℳ 160,—
Mitrose Valeyrac Medoc	„ 140,—	Chat. Maucamp	„ 250,—
Crû Le Clai Blaye . . .	„ 150,—	Chat. Lagrange St. Julien	„ 290,—

Preise unverzollt ab Bordeaux, Danzig oder Marienburg.

Grütter's Postpaket-Versand-Block

nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis

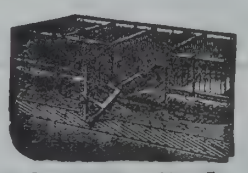
und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher Durchschreibpapier, Rechnungenblocks zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von

Josef Grütter, Hannover.

Bei Schweinestall-Neu- und Umbauten

kann der Platz nur durch



Bodes Trogtür-Vorderwände

— D. R.-P. —

richtig ausgenutzt werden.
Verbesserung ungesunder Ställe durch sachgemäße Ventilation.
Verlangen Sie illustr. Katalog und Druckschrift „Grundrisse modern. Schweineställe" von

Friedrich Bode, Ostingersleben 29, Bez. Magdeburg.

Bacellin, Käsereifungs-Reinkultur

größte und wichtigste Errungenschaft milchwirtschaftlich-bakteriologischer Forschung
Einfachste Verwendung ohne Pasteurisieren der Milch
Für jede Käsesorte **besondere Reinkulturen.**
Alleinversand: **C. M. Lorenzen,** Molk.-Konsul., **Saarbrücken I.**

Molkereischule in Hameln

Institut der Landwirtschaftskammer für die Prov. Hannover.

Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem Direktor **Professor Dr. P. Vieth.**

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von

Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes.

Ausbildung von Molkerei-Personal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Lehr- und Versuchsanstalt für Molkereiwesen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen in Praust, Bez. Danzig.

Gründliche Schüler- und Hospitantenkurse. Beginn 1. April und 1. Oktober. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. (6342

Der Direktor: Dr. Lauterwald.

Brunnenanlage. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 52.) Nach Ihrer Darstellung wird es gar nicht anders sein, als daß durch das Herunterfallen des Saugrohres und Gestänges das Brunnenfilter defekt geworden ist und viel Sand durchläßt.

Ich hatte vor Jahren einen ähnlichen Fall mit einem 80 Meter tiefen Röhrenbrunnen, welcher sonst genügend Wasser gab, dem aber durch ein 200 Meter davon entferntes Bergwerk der Wasserstand von 6 Meter unter Terrain bis auf 11 Meter entzogen wurde, so daß die Saug- und Druckpumpe kein Wasser mehr fassen konnte. Es wurde eine sogenannte Tiefpumpe aufgestellt, mit der ich ebenfalls einen Gestängebruch und eine Filterbeschädigung hatte, die notwendige Folge davon war Versandung des Brunnens. Es blieb weiter nichts übrig, als einen neuen Brunnen anzulegen.

Allerdings habe ich mit sehr feinem Treibsand zu kämpfen, und der ist ein gefährlicher Feind für Röhrenbrunnen. Ich glaube bestimmt, daß Sie ebenfalls treibsandhaltigen Untergrund haben, sonst ist es ausgeschlossen, daß derartige Mengen Sand mit heraufkommen, grober Kies bleibt ruhig liegen, auch bei defektem Filter. Nach meiner Ansicht hat Ihr Brunnenbauer völlig Recht. Ein Filter am Saugrohr ist nur ein Notbehelf. Bauen Sie einen neuen Brunnen mit 4zölligen Rohren und 5 bis 6 Meter ganz feinem Filter und Sie haben, wenn sonst genügend Wasser vorhanden ist, keine Kalamität zu befürchten. Flickereien sind vollständig nutzlos. Die zeitgemäße und beste Pumpe ist die Duplexpumpe von Weise u. Monski, Halle a. S. H. Prieß, Trabuhn.

Handelsteil.

Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat Juni 1910.

Wie wir in unserm letzten Bericht ausführten, war die Berliner Notierung von ℳ 117 für den Mai in Anbetracht der großen Produktion eine zu hohe und konnte sich dieselbe auch nicht behaupten. Die Notierung ging am 4. Juni daher um ℳ 3 auf ℳ 114 zurück und hielt sich auf diesem Niveau fast während des ganzen Monats. Erst gegen Schluß des Monats, am 29., machte sich eine bessere Nachfrage bemerkbar und konnten die Preise auf ℳ 116 erhöht werden.

Die Witterungsverhältnisse in diesem Monat waren ganz abnorme, wie wir sie seit langem nicht zu verzeichnen hatten. Die Temperatur stieg in der Stadt während dieser Zeit bis auf 38 Grad Celsius, stellenweise sogar bis auf 42 Grad, und die Butter hatte hierunter natürlich sehr zu leiden. Die Qualitäten kamen in recht schlechtem Zustande an, von kleineren Stellen mit einem Wassergehalt, der die gesetzliche Grenze sogar überschritt. Es fehlte vielen Molkereien an Eis, und die Brunnenanlagen versagten in der kritischen Zeit. Mit Eintritt des kühleren Wetters besserten sich dann wieder die Produktionsverhältnisse und es gelangte eine einwandfreie Butter auf den hiesigen Markt. Für den Monat Juli wird allgemein mit einer nur schwachen Marktlage gerechnet, da in dieser Zeit Berlin um den vierten Teil entvölkert ist und der Bedarf dementsprechend zurückgeht. Es ist daher abzuwarten, ob die Preise sich auf diesem immerhin hohen Niveau halten können.

Die Notierungen ergaben im Monat Juni folgende Preise:

1909			Berlin.		1910		
Juni	2.	109—112 Mk.		Juni	1.	113—115/117	Mk.
„	5.	109—112 „		„	4.	110—112/114	„
„	9.	109—112 „		„	8.	110—112/114	„
„	12.	109—112 „		„	11.	110—112/114	„
„	16.	112—115 „		„	15.	110—112/114	„
„	19.	111—115 „		„	18.	112—114	„
„	23.	109—115 „		„	22.	110—112/114	„
„	26.	110—113 „		„	25.	112—114	„
„	30.	110—113 „		„	29.	112—114/116	„

1909			Hamburg.		1910		
Juni	4.	108—109 Mk.		Juni	3.	113—118	Mk.
„	11.	108—110 „		„	10.	113—118	„
„	18.	110—112 „		„	17.	113—118	„
„	25.	109—110 „		„	24.	114—121	„

Kopenhagen.

1909						
Juni	3.	91 Kr.	=	ca.	102,00	Mk.
„	10.	93 „	„	„	104,50	„
„	17.	93 „	„	„	104,50	„
„	24.	93 „	„	„	104,50	„
1910						
Juni	2.	96 Kr.	=	ca.	108,—	Mk.
„	9.	96 „	„	„	108,—	„
„	16.	96 „	„	„	108,—	„
„	23.	96 „	„	„	108,—	„
„	30.	97 „	„	„	109,—	„

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.
Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

Molk. F. Ob Sie eine G. m. b. H. oder eine eingetragene Genossenschaft sind, hat auf die Stempelpflicht Ihrer Butter- und Quarkverträge keinen Einfluß. Diese Verträge sind stempelfrei; nur wenn darin eine Kautionsstellung vorgesehen ist, ist ein geringer Stempel erforderlich. (1468

T. in B. Zeigt sich in dem von Ihnen im Januar d. Js. gekauften Grundstück Schwamm, so können Sie Rückgängigmachung des Kaufes oder Minderung des Kaufpreises verlangen. Bei der Minderung ist der Kaufpreis auf den Betrag herabzusetzen, den das Grundstück infolge des Schwammes nach dem Gutachten zuverlässiger Sachverständiger wert ist. Ihr Anspruch auf Rückgängigmachung des Kaufes oder auf Minderung verjährt in einem Jahre von der Übergabe des Grundstückes an. Wird der Kaufvertrag rückgängig gemacht, so können Sie nur das angezahlte Kaufgeld und die Ihnen durch den Kaufvertrag entstandenen Unkosten von der Verkäuferin, der Ansiedelungs-Kommission für Posen, fordern; einen weiteren Schadensersatzanspruch haben Sie nicht. Teilen Sie der Verkäuferin das Vorhandensein des Hausschwammes mit; die Sache wird sich dann schon in Güte erledigen lassen. Vielleicht versteht sich die Verkäuferin, die ja bekanntlich sehr humane Grundsätze verfolgt, dazu, Ihnen auch den infolge des Schwammes bei der Käsefabrikation erlittenen Schaden ganz oder zum Teil zu ersetzen. (1449

T. L. Ist von Ihnen auf Grund von § 127 d die zwangsweise Rückkehr des entlaufenen Lehrlings bei der Polizei nicht binnen einer Woche nach dem Entlaufen beantragt worden, so kann der Lehrling unverzüglich in demselben Gewerbe von einem anderen Arbeitgeber beschäftigt werden. Das in § 127 e Abs. 2 vorgesehene Beschäftigungsverbot bei einem anderen Arbeitgeber des gleichen Gewerbes auf die Dauer von neun Monaten bezieht sich nur auf den Fall, daß der Lehrling zu einem andern Gewerbe oder Berufe übergehen will und deshalb mit gesetzlicher Berechtigung die Lehre auf Grund von § 127 e Abs. 1 verlassen hat. (1478

A. K. Nach Ausstellung einer ordnungsmäßigen Beitrittserklärung waren die Genossen hieran gebunden, konnten also einseitig nicht mehr zurücktreten. Das Amtsgericht hat daher mit Recht den Widerruf der Genossen unbeachtet gelassen und die Eintragung in die Liste der Genossen vorgenommen. — Von einem Vorgehen gegen die Nachbarmolkerei wegen unlauteren Wettbewerbes versprechen wir uns keinen Erfolg. — Ob Sie zur Bezahlung der Butyrometer verpflichtet sind, hängt davon ab, ob Sie den Mangel rechtzeitig angezeigt haben. Letzteres möchten wir bejahen. Das Gesetz bestimmt, daß die Ware unverzüglich, soweit dies nach ordnungsmäßigem Geschäftsgange tunlich, nach der Ablieferung untersucht und ein hierbei erkennbarer Mangel dem Verkäufer angezeigt werden muß, widrigenfalls die Ware als genehmigt gilt (§ 377 H.G.B.). Im vorliegenden Falle muß man Sie für berechtigt halten, die Prüfung der Ware noch durch Sondersachverständige, wie dies hier geschehen ist, vornehmen zu lassen, sodaß unter Berücksichtigung dieses Umstandes die Mängelanzeige als rechtzeitig zu gelten hat. — Wir raten, es auf einen Prozeß ankommen zu lassen. (1472

K. in P. Infolge der Kündigung kann Ihnen der Anspruch auf eine zweistündige Mittagszeit, falls Sie diese bis zur Kündigung immer gehabt haben, nicht geschmälert werden. Werden Sie infolge Ihrer Weigerung, sich jetzt mit einer Stunde zu begnügen, entlassen, so muß Ihnen der Chef den Lohn bis zu dem Tage zahlen, an dem infolge der von Ihnen ausgesprochenen Kündigung das Dienstverhältnis endigt, falls Sie bis dahin trotz Bemühungen keinen anderen Dienst antreten konnten. Was die Gesundheitsschädlichkeit des Ihnen zugewiesenen Wohn- und Schlafraumes betrifft, so müßte die Gesundheitspolizei Abhülfe schaffen, wenn der Arbeitgeber dies nicht tut. Es ist zu dem Zwecke eine Anzeige bei dem dortigen Landratsamt erforderlich. (1452

B. W. Für den Hausierverkauf von roher Milch sowie selbstverfertigter Butter und Käse würde ein Wandergewerbeschein nicht erforderlich sein. Anders ist es jedoch beim Hausierverkauf von Buttermilch, Rahm, pasteurisierter Milch oder zugekaufter Butter. Die dieserhalb gegen Sie verfügte Geldstrafe werden Sie daher zahlen müssen. Näheres hierüber im Molk.-Kal. S. 16/17. (1458

H. B. in G. Nach erfolgter Kündigung braucht Ihnen angemessener, d. h. auf eine äußerst notwendige Dauer bemessener Urlaub, nur zur Aufsuchung eines neuen Dienstverhältnisses bewilligt zu werden. Wollen Sie sich selbständig machen und zu dem Zwecke schon vor Beendigung des alten Dienstverhältnisses verreisen, so haben Sie hierfür einen gesetzlichen Anspruch auf Urlaub nicht, sondern sind ganz auf den guten Willen Ihres Vorstandes angewiesen. — Inserate, betr. Molkereiankauf, kosten bei gleichzeitiger Betrageinsendung 10 Pfg. das Wort. (1459

F. L. in B. Bei einem Schweinehändler A. R. in D. (Westpreußen) haben Sie auf Grund einer sehr billigen Offerte Futterschweine bestellt und darauf den verlangten Frachtvorschuß von 250 ℳ bar eingesandt. Nachdem dann weder Schweine geliefert wurden, noch der Vorschuß zurückgezahlt wurde, haben Sie den gänzlich vermögenslosen Mann wegen Betrugs bei der Staatsanwaltschaft zur Anzeige gebracht. Sollten noch andere Leser der Molkerei-Zeitung in gleicher Weise geschädigt sein, so wird geraten, ebenfalls Anzeige bei der Staatsanwaltschaft zu erstatten. Selbstverständlich werden Inserate von dem Manne fernerhin bei uns nicht mehr aufgenommen werden. (1424

St. E. Falls Sie gut zu wirtschaften verstehen, können Sie bei dem Preise von 9 Pfg. für das Liter Milch ohne Magermilchrückgabe und bei einem Fettgehalte von 3 bis 3,5 Prozent noch einen angemessenen Verdienst herausschlagen. Allzugroß wird derselbe allerdings nicht sein. Etwas genaues läßt sich auf Grund Ihrer mangelhaften Angaben nicht sagen. (1469

Molk. P. Das Aussehen der von Ihnen eingesandten Butter ist etwas trübe, Konsistenz weich und schmierig. Außerdem ist auch der Geruch und Geschmack schwach unrein. Wenden Sie tiefere Temperaturen an bei der Herstellung der Butter. Zu Ihrer weiteren Anfrage läßt sich ohne Kenntnis der näheren Umstände nichts sagen. (1482

P. L. in H. Die von Ihnen eingesandte Butter kann man ruhig als abfallende Ware bezeichnen. Die Konsistenz derselben ist äußerst weich und schmierig. Geruch und Geschmack sind stark käsig und sauer. (1481

Geschäftliches. Die Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H. in Berlin N. 4 übermittelt uns ihre neue Hauptliste Nr. 100 über Untersuchungsapparate für Milch und Molkereiprodukte. Die 80 Seiten umfassende Sonderpreisliste enthält eine große Auswahl aller für das Molkereifach in Frage kommenden Untersuchungs-Apparate, welche übersichtlich geordnet sind. Insbesondere lassen die zahlreichen bewährten Zentrifugen-Konstruktionen für Untersuchungszwecke sowie alle übrigen Untersuchungsapparate erkennen, daß die hervorragende Stellung, welche sich die Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4, im Laufe der Jahre errungen hat, von ihr inne behalten worden ist. Die Preisliste ist in einer Auflage von 12 000 Exemplaren erschienen und wird jedem Interessenten auf Wunsch bereitwilligst kostenlos zugesandt.

Von der Reichspost vorgeschrieben!

Neue braune Nachnahme-Postpaket-Adressen und Nachnahmekarten

nebst anhängender Postanweisung, mit Firma u. Adresse des Bestellers fertigt zu niedrigen Preisen die

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Alle anderen Drucksachen sauber und preiswert!
:: Muster und Preise sofort und kostenfrei! ::

Marktberichte.

Die **Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine** wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den **Postanstalten** für die Monate August und September **40 Pfg.** kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

9. Juli. Ia **112—114/16 Mk.,** IIa **110—114 Mk.,** IIIa **103—110 Mk.,** abfallende **97—106 Mk.** Tendenz: flau.

Berlin, 12. Juli. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 7 Faß 121 Mk., 4 Faß 120 Mk., 17 Faß 119 Mk., 29 Faß 118 Mk., 14 Faß 117 Mk., 14 Faß 116 Mk., 20 Faß 115 Mk., 10 Faß 114 Mk., 6 Faß 113 Mk., 10 Faß 112 Mk., abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 116,40 Mk. Zugeführt 131 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 12. Juli. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Zufuhren sind wieder sehr umfangreich und gelingt es nur mit Preiskonzession, dieselben zu räumen.

Berlin, 12. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 9. Juli. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Auch in der zweiten Hälfte dieser Woche war das Geschäft recht schlecht und stockt der Absatz vollständig; selbst allerfeinste reinschmeckende Qualitäten, welche bisher noch gefragt waren, blieben unbeachtet. Es scheint, als ob die Reiselust in diesem Jahre noch größer ist. Die Zufuhren waren sehr bedeutend und da die Kauflust äußerst schwach, blieb der größte Teil unverkauft; die Läger füllen sich und das Angebot ist in allen Qualitäten dringend. Auch in sibirischer Butter war das Geschäft sehr still. Von allen Märkten kamen ruhige Berichte, in Kopenhagen und Hamburg blieben die Notierungen unverändert, dagegen hat Holland die Preise ermäßigt.

Hamburg, 12. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die neue Woche eröffnet in ausgesprochen flauer Haltung, die Preise sind auf allen Märkten im Weichen. Die Zufuhren sind noch immer so groß, daß ein großer Teil ins Kühlhaus wandern muß. Man sagt, daß die Notierung um einige Mark ermäßigt werden wird, aber nur eine Ermäßigung von 8 Mk. würde erst den richtigen Marktwert anzeigen.

Hamburg, 8. Juli. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Die letztwöchentliche Preiserhöhung von 2 Mk. hat das Buttergeschäft nicht vertragen können. Der Konsum am Platze ist kleiner, das Inland gibt fast keine Aufträge nach hier, sondern kauft in Berlin, letzteres notiert Mk. 116 und Hamburg Mk. 123. Durch das künstliche Hochtreiben der hiesigen Notierung leidet das Hamburger Geschäft sehr, da die ganze inländische Kundschaft sich immer mehr dem Berliner Markt zuwendet. Im Engroshandel wurde feinste Butter zu Mk. 116—117 verkauft und ist es notwendig, daß die Notierung heute um Mk. 2—3 ermäßigt würde. Zweite Qualitäten sind nach wie vor schwer zu verkaufen und müssen solche zu jedem Preise losgeschlagen werden, erzielt wird dafür Mk. 108 bis 110. Das sibirische Geschäft liegt auch ruhig, allerfeinste Grasbutter wird bis an Mk. 110 verzollt bezahlt, zweite Qualitäten sind vernachlässigt, zu Preisen von Mk. 102—107 werden noch größere Quantitäten angeboten; die Zufuhr von ca. 5000 Faß ist nicht geräumt. Berlin notiert unverändert Mk. 116, Tendenz flau; Kopenhagen ist auch ruhiger und ließ seine Notierung 97 Kr. = ca. 109 Mk. ebenfalls unverändert.

Leipzig, 11. Juli. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Die Marktlage ist wieder flauer, so daß die Preise nur schwach behauptet wurden und hin nnd wieder Preiskonzessionen gemacht werden mußten.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 118—120 Mk., für geringere Ware 110—117 Mk. pro Zentner.

London, 9. Juli. Die Nachfrage nach feinster sibirischer Butter läßt sich befriedigend an, doch untergeordnete Sorten bleiben vernachlässigt. In bester dänischer Ware findet ein Durchschnittsgeschäft zu 115 Schill. 6 d bis 116 Schill. 6 d statt. Holländische erzielt 104—108 Schill. Die Eingänge von australischer Butter betrugen in der vorigen Woche nur 5000 Kisten. Auserlesene Qualitäten fanden zu festen Preisen Käufer, Neuseeländische Ware notierte 108—110 Schill. und australische 102 bis 104 Schill. Auf dem Markte zu Manchester herrschte ein angeregter Ton und die Preise behaupteten sich. Beste dänische galt 116—118 Schill. (pro 112 Pfd. engl. franko Manchester) und schwedische 115—116 Schill. In Liverpool erfuhren die Notierungen keine Veränderung, während irische Ware in Glasgow 1—2 Schill. mehr erzielte als in der Vorwoche. Für kontinentale Butter bestand daselbst guter Begehr bei fester Tendenz.

Käse.

Berlin, 12. Juli. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk. Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 12. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk. Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 M, Romadour pro 50 kg 48—50 M, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk. Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,80 Mk.

Bodegraven (Holland), 12. Juli. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 237 Partien Käse, welche wieder flott verkauft worden sind. Dabei war die Anfuhr klein, da die meisten Bauern das schöne Wetter für die Arbeit im Heuland benutzten. Wir bezahlten für gute Ware 4—6 kg 30—31 fl., 8 bis 10 kg 30—33 fl., bis an 34,50 fl. für schwere Ware, 2. Qualität 27 bis 29 fl., $^3/_4$ fette 27—28 fl., Ia Edamer 30,50—31,50 fl., Lunchkäse 36 fl., Gheimratskäschen 35 fl. Die bekannten Lagerkäse muß man teuer bezahlen, 34—36 fl. und mehr. Alte Ware bleibt zu 42—44 fl. bei guter Qualität angeboten.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 9. Juli 11 384 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 67—00 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 65—66 Mk., d) fleischige 63—65 Mk., e) gering entwickelte 61—63 Mk., f) Sauen 61—62 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Hannover, 11. Juli. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 873 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 64—67 Mk., Klasse V 60—63 Mk., Klasse VI 58—63 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 12. Juli. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4050 Stück. Preise: Schwere 63,00—63,50 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 54,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juli	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	9.	11384	67 bis 61			Schlachtgew.	ruhig
			54 bis 49			Lebendgewicht	
Hamburg	12.	4050	65 bis 63			20—24 % Tara	gut
Bremen	11.	1173	69 bis 64			Schlachtgew.	—
Hannover	11.	873	67 bis 60			„	langsam
Magdeburg	8.	678	69 bis 63			„	mittel
Leipzig	11.	2055	70 bis 63			„	—
Dresden	11.	1772	69 bis 65			„	—
Chemnitz	11.	1858	72 bis 70			„	—
Dortmund	11.	1975	67 bis 64			„	flott
Duisburg	11.	560	68 bis 64			„	langsam
Essen	11.	3465	69 bis 63			„	lebhaft
Barmen	11.	916	67 bis 65			„	—
Köln a. Rhein	11.	3420	69 bis 65			„	belebt
Mainz	11.	618	72 bis 70			„	flau
Frankfurt a. M.	11.	1569	71 bis 66			„	rege
Mannheim	11.	1702	71 bis 70			„	—
Stuttgart	9.	539	71 bis 67			„	—
Augsburg	7.	836	74 bis 68			„	—
Nürnberg	11.	1828	71 bis 69			„	flau
Breslau	11.	1541	67 bis 62			„	mittel
Königsberg, Pr.	9.	439	58 bis 45			Lebendgewicht	—
Posen	11.	212	52 bis 47			„	ruhig
Mülhausen i. E.	11.	226	70 bis 68			Schlachtgew.	—
München	11.	1404	78 bis 64			„	gedrückt

Futtermittel.

Hannover, 12. Juli. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Der Markt ist für alle Artikel andauernd fest. Gerste: Die Situation ist gegen vergangene Woche unverändert. Verkäufer verhalten sich äußerst reserviert, zu billigen Preisen wird nichts mehr angeboten und nahe Ware wird stark gesucht. Wir notieren für: Prompt 100 Mk., Juli bis August 99,— Mk., September bis Dezember 1910 102,— Mk., Oktober 1910 bis März 1911 104,— Mk., Januar bis August 1911 106,— Mk., per 1000 kg unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: D. „Ebernburg", Anfang August fällig 107 Mk., Lieferung August bis November 105,— Mk., per 1000 kg unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 7,60 Mk., spätere Termine 8,— Mk. franko hiesigen Stationen.

Undehnbare Trommelringe

für Alfa- und Germania-Separatoren
:: :: Westfalia-Zentrifugen :: ::

Carl Mann · Hildesheim

Bücher für Käser:

Aufsberg, Die Bereitung von Rundkäsen nach Emmenthaler Art. 68 Seiten m. 26 Abbild., kart. . . . Mk. 1.—
Aufsberg, Dasselbe, II. Teil. Ergänzungen und Nachträge mit einem Anhang. Die Bereitung von Tilsiter Käsen. 74 Seiten, m. 18 Abbild., kart. . . . . „ 1.—
Aufsberg, Die Bereitung von Weichkäse im Algäu . . . . . „ —.40
Aufsberg, Labbüchlein f. d. Käser nach Emmenthaler Art. 22 Seiten „ —.40
Eugling, Handbuch für die prakt. Käserei. 2. Aufl., 286 Seit. m. 125 Abbild., geb. . . . . „ 5.—
Fleischmann, Die Bereitung von Backsteinkäsen aus Zentrifugenmagermilch. 2. Aufl., 60 S. . . „ 1.—
Lützen, Die Herstellung der französischen Weichkäse. 100 S. . . „ 1.20

für Schweinemäster:

Hilfreich, Das kranke Schwein. Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung des Fleisches kranker Schweine. 2. Aufl., 90 S. m. 25 Abb., geb. Mk. 1,60
Koch, Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweins . . . . „ 2.—
Mays Schweinezucht. 6. Aufl., 217 Seit. m. 25 Abbild., geb. . . . . „ 2.50
Nörner, Prakt. Schweinezucht. 2. Aufl., 434 Seiten, 112 Abbild., geb. „ 8.—
Rohde Schweinezucht. 5. Aufl., 399 Seit. m. 33 Abbild. und 31 Rassebildern, geb. . . . . „ 12.—
Schmidt, Zucht- und Mastschweine, ihre sachgemäße Haltung und Ernährung. 95 S. . . . . „ 1.80
Schmidt, Schweineaufzucht bis zur Reife. 3. Aufl., 35 Seit. . . . „ —.80
Steuert, Schweinezucht. 140 Seit. m. 44 Abbild., geb. . . . . „ 2.50
Strauch, Die Schweinewage in der Tasche . . . . . „ 0.75

Molkerei-Zeitung Hildesheim.
Katalog umsonst und postfrei.
Versand geg. Betrageinsendung od. geg. Nachnahme mit Zuschlag v. Porto u. Nachnahmegeb.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 614 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur in Abschrift einzusenden, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Die Genossenschafts-Molkerei in **Rehden,** Westpr., sucht zum 1. Oktober einen verheirateten (665
Molkerei-Verwalter
mit langjährigen Zeugnissen. Zeugnisabschriften sind an den Vorsitzenden Herrn **v. Hennig, Kressau,** zu senden.

Suchen zu sofortigem Antritt jungen, zuverlässigen, arbeitsamen
Buchhalter.
Offerten mit Zeugnisabschriften, Altersangabe und Gehaltsansprüchen bei freier Station erbeten. (761
Sanitäts-Dampfmolkerei Jena.

Suche sofort einen tüchtigen (787
Gehülfen.
Koch, Fintel (Hannover).

Suche zu sofort tüchtigen, jungen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 bis 40 ℳ. Gefl. Offerten erbittet
F. W. Cornelius, Zentral-Molkerei **Huddestorf,** Bahnstrecke Minden—Uchte. (785

Suche zum 20. Juli einen tüchtigen, zuverlässigen (750
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ, freie Station und freie Kassen. Offerten erbittet
A. Dittmann, Inspektor, **Kranichfeld** in Thüringen.

Zum 1. September oder später
verheirateter Meiereiverwalter
gesucht, der schon in Holländer-Fettkäserei tätig war. Anfangsgehalt ℳ 1200 jährlich bei freier Wohnung und Gartenland. Das Personal ist gegen entsprechende Vergütung in Kost zu nehmen. Posten bei zufriedenstellender Leistung dauernd.
Wilhelm Wulf, Meierei **Wilster** in 692) Holstein.

Die Genossenschaftsmolkerei **Kl.-Salpkeim** sucht zum 1. Oktober d. J. einen tüchtigen, kautionsfähigen, verheirateten (554
Verwalter
der mit Buchführung, Milchuntersuchung und den Maschinen der Neuzeit gut vertraut ist. Meldungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an
Rittergutsbesitzer **v. Woyski** in **Ballau** bei Salpkeim in Ostpreußen.

Für eine neue Margarine- und Pflanzenbutterfabrik in Holstein wird zum Antritt per September ein
erfahrener Kirnmeister
gesucht. Derselbe muß selbständig arbeiten können und mit der Herstellung von Margarine nach neuesten Methoden durchaus vertraut sein. Diskretion wird zugesichert. Bewerber mit besten Referenzen wollen sich melden unter **677** an diese Zeitg.

Suche zum 15. August einen durchaus tüchtigen, zuverlässigen, unverheirateten, älteren (797
ersten Gehülfen
mit tadelloser Führung. Derselbe muß mit Maschinen, Butterei, Käserei und Schweinemast vollständig vertraut sein und dieses durch seine Zeugnisse nachweisen können. Er muß jeder vorkommenden Arbeit vorangehen und mich in jeder Weise vertreten können. Anfangsgehalt bei freier Station ohne Wäsche ℳ 50 pro Monat. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften ohne Marken erbeten.
Molkerei **Heidersdorf,** Kr. Nimptsch, Schlesien.

Meiereigehülfe

unverheiratet, nicht unter 20 Jahren, der mit der Schlüter- und Gsell'schen Kühlmaschine gearbeitet hat und in Kontorarbeiten bewandert ist, in eine Kölner Gutsmolkerei (nur Frischmilchverkauf) sofort gesucht. Derselbe muß den Meier vertreten können. Offerten mit Lebenslauf unter **K. B. 7194** an **Rudolf Mosse, Köln.** (807

Tüchtiger, älterer
Gehülfe
für Filialmolkerei, 3—400 Liter, sofort gesucht. Die Molkerei kann pachtweise oder käuflich übernomen werden. 800 ℳ genügen. Offerten unter **809** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort einen jungen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Stellung leicht. Offerten nebst Gehaltsangabe erbeten an (780
Nitsch, Molkereibesitzer, **Siegfriedswalde,** Ostpreußen.

Suche zu sofort oder später jungen, kräftigen
Gehülfen.
Gehalt nach Übereinkunft. Offerten an **O. Kuhnke,** Verwalter, Molkerei **Petershagen** bei Moitzelfitz, Pom.

Junger Gehülfe
welcher sich weiter ausbilden will, findet sofort oder später gute und leichte Stellung. Offerten mit Gehaltsforderungen an (773
Molkereigenossenschaft **Bärfelde** bei Bernstein, Neumark. **Prey.**

Älterer Gehülfe
für bald oder 1. August bei hohem Gehalt gesucht. Verlangt wird gute, gewandte Handschrift und sicheres Rechnen. Selbstgeschriebene Offerten mit Altersangabe an (769
A. Küng, Zentralmolkerei **Fraustadt.**

Wir suchen zuverlässigen, kräftigen
Gehülfen.
Dresdener Genossenschafts-Molkerei, Markusstraße 11. (770

Suche per sofort oder einige Tage später tüchtigen, jungen (783
Gehülfen.
Anfangsgehalt 30 ℳ.
Zentralmolkerei **Sülze** in Hannover.

Wir suchen für unsern städtischen Vollbetrieb zum möglichst baldigen Eintritt einen militärfreien, älteren
ersten Gehülfen.
Derselbe muß mit Bedienung von Dampfkesseln, Kohlensäureanlage u. den anderen Molkereimaschinen vollkommen vertraut und äußerst zuverlässig sein. Im Expeditionswesen bewanderte erhalten den Vorzug. Anfangsgehalt ℳ 80 neben freien Produkten, Wohnung, Beheizung, Beleuchtung und Bedienung.
Milch-Zentrale G. m. b. H. Würzburg.

Zum 25. Juli evtl. früher oder später suche ich einen jungen und willigen (757
Gehülfen
mit guter Handschrift, dem hier Gelegenheit geboten wird, sich im Kontor nebenbei auszubilden. Gehalt bei freier Station und Kassen monatlich 30 ℳ. Meldungen, denen Zeugnisabschriften sowie Altersangabe beigefügt sind, erbittet
A. Ahrens, Bad Wildungen
Bez. Cassel.

Zu sofort evtl. 15. Juli kann in hiesigen Betrieb ein sauberer, gewandter (668
Gehülfe
eintreten für Milchannahme und Maschinen. Anfangsgehalt 30 ℳ, und freie Station. Bei Zufriedenheit Zulage.
Sanitäts-Molkerei **Mistelgau,** Oberfranken. **Herda,** Verwalter.

Zum 1. August
suche ich einen jungen, anständigen, soliden und sauberen (721

Gehülfen

für □-Käserei u. sonst. Molkereiarbeiten. Die Schrotmühle (Stilles Patent) und 50—60 Schweine sind mit zu besorgen. Schweine nur Füttern helfen und Futter kochen. Offerten m. Gehaltsford. u. Zeugn. an Dampfmolk. **Reichenau-Frauenstein i. S.**

Ordentl. Gehülfen
bei monatl. 30—40 Mark sucht (814
Brigmann, Eydtkuhnen, Ostpr.

Älterer junger Mann
der in der Harzkäserei bewandert ist, derselbe kann auch verheiratet sein, wird gesucht. Off. mit Zeugn.-Abschriften und Gehaltsanspr. erb.
Harzerkäsefabrik **Wehrstedt**
b. Halberstadt. (813

Zum 1. August wird ein junger, kräftiger (722
Gehülfe
gesucht, der seine Lehrzeit beendet hat und sich weiter vervollkommnen will. **Molkereigenossenschaft Uelzen.**

Junger, tüchtiger (734
Gehülfe
zum sofortigen Antritt gesucht. Gehalt 25 ℳ, Kassen frei. Leichte angenehme Stelle. Zeugnisabschriften sind der Bewerbung beizufügen.
Dampfmolkerei **Groß-Garz,** Altmark.

Suche für die neue Molkerei in **Brokenlande** b. Neumünster einen sauberen (739
Gehülfen
der mit Pferden Bescheid weiß. Gehalt 30 ℳ pro Monat. Off. erbittet
D. Bünz, Brügge, (Holstein).

Zum baldigen Antritt ein fleißiger, solider, keine Arbeit scheuender
Gehülfe
bei 35 ℳ Anfangsgehalt gesucht. Offerten erbittet (779
Molkereigenossenschaft Hannover.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, nächsten Sonnabend voraussichtlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

13. Juli. Ia 112—114/16 ℳ, IIa 110—114 ℳ, IIIa 103—109 ℳ, abfallende 95—107 ℳ, **Tendenz: unverändert.**

Hamburg, 13. Juli. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). **Es wurden verkauft:**
I. Klasse 330 Drittel zu 113,50 bis 118,50 ℳ, im Durchschnitt 115,67 ℳ,
II. Klasse 28 Drittel zu 105,00 bis 113,00 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ.
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 358 Drittel, im Durchschnitt 116,91 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 13. Juli 12 901 Stück, a) — ℳ, b) 68—69 ℳ, c) 67—69 ℳ, d) 65—68 ℳ, e) 62—66 ℳ, f) 63—65 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Ueberstand.

Suche zu sofortigem Antritt einen ordentlichen, jüngeren (749
Molkereigehülfen
der in größeren Betrieben tätig gewesen ist und gute Zeugnisse besitzt.
August Bloedorn, Gr. Ziegenort.

Suche zum 25. Juli oder 1. August umsichtigen (752
Gehülfen
der in Käserei etwas bewandert ist und im Schweinestall mithilft. Gehalt 30 ℳ. Dauernde angenehme Stellung. Offerten mit Zeugnisabschriften an
Jankowsky, Dombrowken, Bezirk Gumbinnen.

Für sofort suche ich einen tüchtigen
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und mit Bedienung der Zentrifugen sowie Quarkkäserei vertraut ist. Gehalt 40 ℳ nebst freier Station und Kassen. Offerten sind zu richten an
A. Wittstock, Nierstein bei Mainz.

Wir suchen zum 25. Juli oder 1. August einen jungen (706
Gehülfen
welcher an sauberes flottes Arbeiten gewöhnt und im Butterausformen bewandert ist. Anfangsgehalt 28 ℳ und freie Station. Gefl. Offerten erbittet
Molkerei **Gr. Möhringen** b. Stendal.

Suche für sofort oder 20. Juli einen angehenden (704
zweiten Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut. Gehalt 27—30 ℳ und freie Kassen. Beschränkter Betrieb. Selbiger hat auch Schweinestall mit zu besorgen, wofür er beim Verkauf pro Stück 30 ₰ Futtergeld erhält. Offerten mit Altersangabe erbeten
C. Gubert, Dampfmolkerei **Leese** a. Weser, Prov. Hannover.

Tüchtiger, zuverlässiger (705
Gehülfe
militärfrei, für Betrieb und Kontor gesucht. Anfangsgehalt ℳ 40 bei freier Station.
Dampfmolkerei und Käserei **Gaukönigshofen,** Unterfranken.

Ein selbständig arbeitender und
fleißiger Gehülfe
der Tilsiter fabrizieren kann zu sofort oder 15. Juli gesucht. Anfangsgehalt 35 ℳ, Station und Kassen.
Dampfmolkerei **Pienonskowo** bei Schmentau. (576

Gesucht wird zu sofort ein ordentlicher (463
Gehülfe
der gut mit Pferden Bescheid weiß, zum Milchabholen und für alle Molkereiarbeiten.
Molkerei **Cumehnen,** Ostpreuß.

Tüchtiger, zuverlässiger (447
Gehülfe
zu sofort oder 15. Juli in dauernde Stellung gesucht. Gehalt 30 ℳ, freie Station und Kassen. Offerten und Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei-Genossenschaft **Odersch,** Kreis Ratibor.

Meiereigehülfe.
Suche zum 15., jedoch spätestens zum 19. Juli einen tüchtigen Gehülfen, welcher seine Lehrzeit vor nicht langer Zeit beendet hat, als zweiten. Meierei ist neu und modern eingerichtet mit Kühlanlage und kombiniertem Butterfaß. Leichte angenehme Stellung. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbittet (497
H. F. Lehmitz, Meierei **Hesbüll,** Kreis Tondern.

Suche zum 15. Juli einen jungen, anständigen (611
Gehülfen
für Maschinen und Magermilchausgabe usw. Anfangsgehalt bei freien Kassen 25 ℳ. Offerten mit Angabe des Alters und Zeugnisabschriften erbittet
Thies, Molkerei **Poischwitz** b. Jauer in Schlesien.

Gesucht zu sofort ein junger, und fleißiger (476
Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt ℳ 25, bei Zufriedenheit Zulage.
Dampfmolk. **Frankenstein** i. Schles.

Ein junger, fleißiger (548
Gehülfe
für Kessel und Maschine, evtl. Butterei kann bei 25 ℳ Gehalt zum 14. Juli cr. eintreten in der Genossenschaftsmolkerei **Znin,** Bez. Bromberg.

Suche zum 1. August einen jungen, kräftigen (587
Gehülfen
für modernen Betrieb mit Eismaschine. Gehalt 30 ℳ. Offerten erb.
E. Möller, Molkerei-Verwalter in **Borghorst,** Westfalen.

Wir suchen zum 15. Juli einen jungen, tüchtigen (270
Gehülfen
für Butterei und □-Käserei. Gehalt 30 ℳ und freie Kassen exkl. Wäsche. Meldungen mit Zeugnisabschriften sind zu senden an die Molkerei-Genossenschaft **Pyritz i. P.**

Tüchtiger Gehülfe
für Kessel, Maschinen u. Hülfe in der Butterei gesucht. Geh. 35 Mk. Sonntags frei. Ehrliche, solide Bewerber wollen Zeugnisabschr. mit Angabe der Religion einsenden. Antritt 20. Juli. (634
Nowak, Betriebsl., Molkerei-Gen.
Haselünne, Hannover.

Suche zu sofort resp. 15. d. Mts. einen jungen (643
Gehülfen
für Ausgabe u. Hülfe in der Butterei und Expedition. Gehalt 30 Mark und fr. Kassen monatlich.
Lembke, Inspektor, **Gisborn.**

Suche zum 20. Juli zuverlässigen, sauberen, selbständigen (635
Gehülfen
für Butterei u. Mithülfe bei der Annahme. Gehalt Mk. 40.
Zentralmolkerei **Danzig.**

Suche zum 15. Juli einen tüchtigen, jungen (370
Käsereigehülfen.
Anfangsgehalt 30 ℳ u. freie Stat.
Otto Scharfe, Eisleben.

Suchen zum 1. September einen durchaus tüchtigen, selbständigen
ersten Käser
der imstande ist, vollfetten Holländer und Edamer zu fabrizieren. Gehalt inklusive Tantieme 60—80 ℳ nebst freier Station und freien Kassen. Zeugnisabschriften erbeten. (796
Warbeyener Molkerei E. G., bei Cleve, Rheinland. **H. Nordmann.**

Ein Käser oder Käserin
findet zum 1. August Stellung bei 30 ℳ Gehalt monatlich und freier Station in der Dampfmolkerei (393
Dt. Fuhlbeck, Kr. Dramburg, Pom.

Gesucht ein tüchtiger (811
Heizer
der mit Wolfscher Lokomobile vertraut ist, zum 25. Juli. Gehaltsangaben nebst Zeugnisabschriften sind zu richten an
G. & H. Graber, Jungfer, Westpr.

Für unsern elektrischen Betrieb wird zur Bedienung der Kühlanlage des Dampfkessels und der Separatoren ein älterer, absolut zuverlässiger, an exakte Arbeit gewöhnter, ordnungsliebender (663
Maschinist
per bald oder später gesucht.
Milchgenossenschaft Trier, e. G. m. b. H.

Ich suche einen willigen (277
jungen Mann
für meine Molkerei bei Pferd und Wagen. Gehalt 36 ℳ und freie Station. Antritt bis zum 18. Juli.
Aug. Gotta Nachfolger, Bremen, Hohetorstraße 63/65.

Meierin gesucht.

Suche zu sofort oder später für mein Milchgeschäft in Hamburg eine zuverlässige **Meierin,** die den Laden und den Haushalt führen kann. Stellung ist ganz selbständig. (808
R. & A. Knobloch, Wandsbek, Sternstraße 1.

Schweinemeister.
Suche zum baldigen Antritt einen tüchtigen, unverheirateten Schweinemeister, der die Wartung von ca. 300 Stück zu besorgen hat, bei gutem Lohn. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Alter erbittet (725
Otto Hübner, Zentral-Molkerei **Rötgesbüttel, Strecke** Braunschweig-Gifhorn.

Wegen Nichtantretens des Gehülfen Niklaus aus Pustamin suche für sofort einen (680
jungen Mann
für meine Käserei mit Handbetrieb, welcher sämtliche Arbeiten übernimmt (ein Pferd mit besorgt) bei 30 ℳ Anfangsgehalt, freien Kassen und Station. Gute Behandlung.
J. Glapiak, Berlin, Bandelstraße 7.

Molkerei-Lehrling
nicht unter 16 Jahren, kann sofort oder bis 1. Oktober ds. Js. unter günstigen Bedingungen bei zweijähriger Lehrzeit eintreten. (475
Molk.-Gen. **Verent** in Westpreußen.

Suche für hiesige Molkereigenossenschaft mit Vollbetrieb zum 15. August oder auch etwas später einen
Lehrling
mit guten Schulkenntnissen nicht unter 16 Jahren. Lehrzeit 2 Jahre. Gründliche Ausbildung und gute Behandlung wird zugesichert. Gefl. Offerten erbittet (743
Dampfmolkerei **Berel** bei Lesse im Hzgt. Braunschweig.

Suche zum beliebigen Antritt bis 1. August eine saubere, junge, ehrliche
Meierin
resp. ein junges Mädchen, welches Lust hat, die Butterei zu erlernen. Gehalt nach Übereinkunft. Familienanschluß. (810
Molkerei **Neunheiligen,** Thüringen.

Ein kräftiger,
junger Mann
welcher mit Pferden umgehen kann, und sich in der Molkerei etwas beschäftigen will, wird ebenfalls eingestellt.

Junge, kräftige (812
Meierin
die keine Arbeit scheut, kann sofort, evtl. zum 1. August eintreten. Gehalt 30 ℳ. Offerten erbittet
H. Gildemeister, Skaisgirren.

Zum 1. August suche ich eine junge
Meierin
etwas Kenntnisse im Kochen erwünscht. (803
Frau Oberamtmann **Garben,** Dom. **Maschvorwerk** bei Bückeburg.

Suche jüngeres Mädchen als
Verkäuferin.
Eintritt sofort. Gehalt 20 ℳ monatlich. (381
Allgäuer Spezial-, Butter- u. Käse-Consum, Pforzheim.

Eine Meierin
zur selbständigen Führung einer Gutsmolkerei zum baldigen Antritt gesucht. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche unter **B. H. 4649 an Rudolf Mosse, Breslau** (495

Suche zum 15. Juli eine junge, saubere (539
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt 20 ℳ monatlich.
Piehl, Molk.-Gen. **Peitschendorf,** Ostpreußen.

Zum 15. oder 20. Juli ds. Js. wird eine tüchtige (595
Meierin
gesucht.
Meierei **Hasseldieksdamm-Kiel.**

Tüchtiger Schweinemeister
welcher in Zucht und Mast gute Erfahrungen hat und in der freien Zeit in der Molkerei behülflich ist, bei 40 ℳ Gehalt, freier Station und Trinkgeldern gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften an (751
Arthur Gieseke, Stederdorf b. Peine.

Meierin
für Butterei u. Betrieb gesucht.
Molkerei **Debstedt,** Bez. Bremen.

Zum 1. Oktober cr. suche energischen, tüchtigen
Obermeier bezw. Betriebsleiter
für meine Molkerei mit Vollbetrieb. Derselbe muß in der Fabrikation von Magerkäse, Quark usw. besonders bewandert sein. Offert. unter **Nr. 199** an diese Zeitung.

Für großen, städtischen Betrieb wird zum baldigen Antritt ein durchaus zuverlässiger, älterer
Obermeier
bei gutem Salär gesucht. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften unter **X. X. 664** an diese Zeitung erbeten.

Per bald oder später suchen tüchtigen, soliden
Buttermeier oder Heizer und Maschinenführer
dem Verheiratung gestattet oder der verheiratet ist. Off. erbeten unter **„Molkerei-Genoss. Schlesien 762"** an diese Zeitung.

Zum 22. d. M. kann ein gut empfohlener Molkereigehülfe als
Buttermeier
bei uns Stellung bekommen. Anfangsgehalt bei freier Station ℳ 45. Bei guten Leistungen bald Zulage. Offerten mit Zeugnisabschriften erb.
Genossenschafts-Molkerei Chemnitz, e. G. m. b. H. (662

Ein sauberer Buttermeier
der auch im Ausformen gewandt sein muß, findet zum 24. Juli bei 40 ℳ Gehalt und freier Station dauernde Stellung. Meldungen mit Altersangabe erbittet (766
Molkereigenossenschaft Gumbinnen.

Stelle besetzt. Bewerbern besten Dank. **Maul, Miesterhorst.** (707

Gehülfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (656
H. Thies, Otterndorf (Unterelbe).

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:

Otto Schröter, Dampfm. **Wechmar.**
Otto Fischer, Anklam.
O. Pönicke, Westerhausen a. Harz.
Vogtländische Molkerei Plauen i. V.
Dampfmolkerei Freyberg, G. m. b. H.
Carl Büttner, Friedrichshöhe.
Segeft, Karben.
Molkerei Koschmim.
Molkerei Tündern bei Hameln.
Herm. Hamann, Omulle.
P. Prestel, Heiderschaf.
Dampfmolkerei Holzsußra.
Amtsrat Deichmann, Wöltingerode.
Zentral-Dampfmolkerei Königshoek.
M. Schmieder, Molkerei Witterda.
Emil Leinau, Hof, Post Stauchitz.
Molkerei-Gen. Adelsdorf i. Schles.
Raffelt, Verw., Beuthen, Oberschles.
H. Tramm, Brunau, Altmark.
Schmidt, Molk.-Verw. Zahna.
H. Schone, Basdahl.
H. Kalhöfer, Dampfm. Gelsenkirchen.
Heintze, Berkum.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 55. Hildesheim, den 15. Juli 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Der Wassergehalt der Butter.

Die Molkerei-Dauerwaren auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hamburg.

Mitteilungen. Zitronenmilch. — Fleckeier.

Maschinen und Geräte. Patentliste.

Unterrichts- und Versuchswesen. Bericht über die Tätigkeit der Molkereischule Fulda vom 1. April 1909 bis 31. März 1910. (Schluß.)

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Milchwirtschaftliche Fragen auf dem 26. landwirtschaftlichen Genossenschaftstage in Koblenz.

Rundschau. Aus dem Geschäftsbericht der Kommissionen für Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein. — Käsebezeichnungen. — Wochenübersicht über die Schweinepreise.

Sprechsaal. Sterilisier-Apparate mit Rückkühlung. — Welche Rampen sind am haltbarsten und zweckmäßigsten?

Briefkasten.

Der Wassergehalt der Butter.

Von Direktor L. Müller, Griethausen.

In letzter Zeit machen sich immer wieder Bestrebungen geltend, welche darauf hinzielen, daß die Höchstgrenze für den Wassergehalt der Butter herabgesetzt werde, und zwar für gesalzene Butter von 16 auf 14 Prozent, und für ungesalzene Butter von 18 auf 16 Proz. Diese Forderung hat ohne Zweifel ihre sehr beachtenswerte Seite. Die Verteidiger derselben weisen nicht mit Unrecht darauf hin, daß die meiste Butter mit einem niedrigeren Wassergehalt als die Grenzzahlen gestatten, hergestellt wird. Hauptsächlich wird hier immer wieder auf die sehr trockene sibirische Butter hingewiesen. Der Handel macht sich dies dann vielfach zunutze, indem soviel Wasser der Butter zugefügt wird, daß gerade der Höchstsatz erreicht wird, vielfach auch der Wassergehalt der Butter bei der Fabrikation schon auf die entsprechende Höhe gebracht, resp. durch nicht genügendes Ausarbeiten darauf gehalten wird. Dieser Art der Butterfälschung soll durch das Herabsetzen der Höchstgrenze begegnet werden.

Dem stehen aber doch wieder sehr gewichtige Bedenken entgegen. Zuerst und vor allen Dingen wird sich der wirkliche Fälscher nicht so leicht das Wasser abgraben lassen. Der Wassergehalt wird dann eben um so schärfer auf 14 Prozent eingestellt, denn für etwaige Überschreitungen hat man noch mehr Ausreden als jetzt. Vor allen Dingen aber wird von solchen Händlern die trockene ausländische, hauptsächlich die sibirische Butter noch mehr bevorzugt werden zum Nachteil der einheimischen Butterfabrikation.

Ist hierin schon eine Gefahr für die deutsche Milchwirtschaft zu erblicken, so ist die andere Frage doch noch bedeutend wichtiger: können überhaupt die deutschen Molkereien dauernd eine gesalzene Butter mit weniger als 14 oder eine ungesalzene Butter mit weniger als 16 Prozent Wasser herstellen? Es wird so gerne hier auf die sibirischen Verhältnisse hingewiesen und behauptet, daß durch besseres Ausarbeiten der Butter auch in der deutschen Butter der gleiche niedrige Wassergehalt erzielt werden könne. Ja, wenn der Wassergehalt der Butter lediglich vom Ausarbeiten abhängig wäre, dann würde sich allenfalls darüber reden lassen, trotzdem auch dann noch damit gerechnet werden müßte, daß viele, namentlich kleinere Molkereien, und vor allen Dingen die einzelnen Landwirte, welche ihre Milch selbst verbuttern, häufig gar nicht in der Lage sind, die Ausarbeitung der Butter so einzurichten, daß unter allen Umständen der gewünschte niedrige Wassergehalt erreicht wird. Gerade in diesem Jahre, wo bei dem milden Winter in vielen Gegenden gar kein Eis eingebracht werden konnte, wird es oft genug schwer halten, die gegenwärtig gültigen Grenzzahlen einzuhalten. Nun kommt aber noch dazu, daß nicht nur die Ausarbeitung der Butter auf deren Wassergehalt von Einfluß, sondern die Beschaffenheit und Konsistenz des Butterfettes eine große Rolle spielt, diese aber gar nicht in der Hand des Fabrikanten liegt, sondern in erster Linie wieder von der Fütterung der Milchtiere, der Rasse usw. abhängig ist. Hier dürfte auch nach meiner Ansicht hauptsächlich der Unterschied im Wassergehalt der deutschen und sibirischen Butter liegen. Diese Verhältnisse lassen sich aber gar nicht ändern und wir werden daher immer mit einem höheren Wassergehalt der deutschen Butter rechnen müssen.

Zur Beurteilung des Wassergehaltes der in der Rheinprovinz hergestellten Butter sind folgende Untersuchungs-Ergebnisse von Interesse. Es wurde in der hiesigen Versuchsanstalt einmal häufiger der Wassergehalt der Butter der Griethauser Molkerei festgestellt, ferner in allen zu den Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz eingesandten Butterproben der Wassergehalt bestimmt. Die Untersuchung geschah mittelst des Funkeschen Perplex-Apparates, der nach an der hiesigen Anstalt ausgeführten Versuchen wie auch nach Feststellung in verschiedenen anderen Laboratorien zur Beurteilung des Wassergehaltes der Butter genügend genaue Resultate ergibt. Die bei den Butterprüfungen entnommenen Proben stammten meist aus Molkereibetrieben aus allen Teilen der Rheinprovinz. Im ganzen wurden 200 Butterproben untersucht. Das Ergebnis stellte sich wie folgt: (s. Tabelle 1.)

Tabelle 1.

Wassergehalt %	gesalzene Butter	%	ungesalzene Butter	%	total	%
11,0—11,9	1 Probe	— 1,3	— Probe	— —	1 Probe	— 0,5
12,0—12,9	10 Proben	— 13,3	4 Proben	— 3,3	14 Proben	— 7,0
13,0—13,9	24 „	— 32,0	30 „	— 24,0	54 „	— 27,0
14,0—14,9	25 „	— 33,4	46 „	— 36,8	71 „	— 35,5
15,0—15,9	11 „	— 14,7	32 „	— 25,6	43 „	— 21,5
16,0—16,9	3 „	— 4,0	5 „	— 4,0	8 „	— 4,0
17,0—17,9	0 „	— —	6 „	— 4,8	6 „	— 3,0
18,0—18,9	1 „	— 1,3	2 „	— 1,6	3 „	— 1,5

Darnach hatten von 75 Proben gesalzener Butter 40 Proben einen Wassergehalt von über 14 Proz. also 53,3 Proz., von 125 Proben ungesalzener Butter 13 einen Wassergehalt von über 16 Proz., also 10,1 Proz.

Diese Zahlen zeigen deutlich, wie bedenklich ein Herabsetzen der Grenzzahlen namentlich für gesalzene Butter für unsere Molkereien wäre. Ein absichtliches Heraufsetzen des Wassergehaltes ist doch hier, wo jede Molkerei bei der Butterprüfung ein Interesse daran hatte, eine möglichst gute Ware zu liefern, ausgeschlossen. Es kann im Gegenteil bei allen Butterprüfungen immer wieder beobachtet werden, daß viele Molkereien im Bestreben, eine möglichst gut ausgearbeitete Butter zu liefern, dieselbe überarbeiten und dadurch häufig verderben, ohne daß der Wassergehalt dadurch wesentlich beeinflußt würde.

Nun könnte ja immer eingewendet werden, daß dann eben die deutsche Butter entsprechend minderwertig wäre. Aber ist denn das Fett der einzige Gradmesser für die Butter? Ich glaube, es wird der chemischen Zusammensetzung bei der Nahrungsmittelkontrolle ein viel zu großer Wert beigemessen, während für den Handel und das konsumierende Publikum die qualitative Beschaffenheit einen mindestens eben so großen Wert hat. Es wird stets eine Butter mit hohem Wassergehalt aber erstklassiger Beschaffenheit im Aussehen, Konsistenz und Geschmack, der trockensten Butter, von weniger guter Beschaffenheit vorgezogen werden. Darum dürfte es von Interesse sein, einmal Wassergehalt und Qualität der Butter zusammen zu stellen. Einigen Anhalt gibt uns ja schon der Handel. Ich habe noch nie eine garantiert reine sibirische Butter mit nur 10 Proz. Wasser im Detailhandel gefunden, etwa wegen des höheren Fettwertes noch zu einem entsprechend höheren Preise.

Von Interesse ist aber auch ein Vergleich der auf den Butterprüfungen festgestellten qulitativen Beschaffenheit der Butter mit dem Wassergehalt. Die Butterqualität wird auf den Prüfungen bei jeder Probe von 2 Richtergruppen, bestehend aus je drei aus Butterkaufleuten und Molkereifachleuten, getrennt festgestellt, und zwar

wird die Butter auf Aussehen, Gefüge, Geruch, Geschmack geprüft. Es können erteilt werden: für Aussehen bis zu 2 Punkte, Gefüge 2, Ausarbeitung 4, Geruch 2, Geschmack 10 Punkte, im ganzen als Höchstzahl 20 Punkte. Die Butter gilt als hochfein mit 19 bis 20 Punkten, fein mit 17 bis 18 Punkten, gut mit 15—16 Punkten und unter 15 Punkten als 2. Qualität. Im ganzen wurden auf den Butterprüfungen 46 Proben von gesalzener und 97 Proben von ungesalzener Butter entnommen und der Wassergehalt in denselben bestimmt. Die Untersuchungen ergaben folgende Resultate: (Tabelle 2 und 3.)

Tabelle 2.

Zusammenstellung von Wassergehalt und Qualität der Butter.

A. Gesalzene Butter

Qual.:	hochfein	fein bis hochfein	fein	gut bis fein	gut	fast gut	2. Klasse
	%	%	%	%	%	%	%
Wasser:	13,8	13,8	13,5	12,3	12,5	15,4	11,3
		14,0	13,6	12,7	12,8		12,2
		14,4	14,2		13,0		12,9
		14,5	14,3		13,1		13.4
		14,7	14,3		13,2		13,4
		16,4	14,3		13,3		13,5
			14,9		13,6		14,0
			15,0		13,6		14,4
			15,8		13,7		16,1
			16,6		14,2		
					14,4		
					15,0		
					15,2		
					15,3		
					15,4		
					15,7		
					18,2		
Gesamtzahl der Proben:	1	6	10	2	17	1	9
Durchschn.-Wassergehalt:	13,8	14,6	14,6	12,5	14,2	15,4	13,5

Tabelle 3.

Zusammenstellung von Qualität und Wassergehalt der Butter.

B. Ungesalzene Butter.

Qual.:	hochfein	fein bis hochfein	fein	gut bis fein	gut	fast gut	2. Klasse
	%	%	%	%	%	%	%
Wasser:	13,6	14,0	12,7	14,0	12,8	14,6	13,7
	13,8	14,5	13,2	14,2	13,0	15,7	14,0
	14,2	17,2	13,2	14,2	13,1		14,0
			13,4	14,3	13,1		14,0
			13,4	14,5	13,4		14,1
			13,7	14,5	13,7		14,2
			13,7	14,7	13,8		15,3
			13,8	15,0	13,8		15,3
			13,8	15,8	13,9		16,3
			13,9	17,6	14,0		16,3
			14,3		14,0		16,4
			14,3		14,0		17,6
			14,3		14,2		18,6
			14,3		14,4		
			14,4		14,4		
			14,4		14,5		
			14,4		14,6		
			14,5		14,7		
			14,6		14,7		
			14,8		14,8		
			14,9		14,9		
			15,0		15,0		
			15,1		15,0		
			15,1		15,5		
			15,1		15,5		
			15,2		15,7		
			15,2		15,7		
			15,2		15,7		
			15,6		15,8		
			15,6		15,8		
			15,7		16,4		
			15,7		17,2		
			16,5		17,9		
			17,5				
Gesamtzahl der Proben:	3	3	34	10	33	2	12
Durchschn.-Wassergehalt:	13,9	15,2	14,9	14,9	14,7	15,2	15,3

Nach dieser Zusammenstellung ist der Wassergehalt der Butter von sehr geringer Bedeutung für die Qualität. Im allgemeinen wird ein mittlerer Wassergehalt von 13,5 bis 15,5 namentlich für die gesalzene Butter am günstigsten sein, doch kann auch mit sehr hohem Wassergehalt eine gute Butter hergestellt werden, während ein besonders niedriger Wassergehalt namentlich für gesalzene Butter nicht günstig zu sein scheint. Eine Qualitätsverbesserung würde also durch das Herabsetzen der Höchstgrenze für den Wassergehalt nicht erreicht werden, eher das Gegenteil. Letzteres liegt aber weder im Interesse der deutschen Milchwirtschaft, noch des reellen Handels, noch aber auch im Interesse des konsumierenden Publikums.

Daß es sich bei den angeführten Zahlen nicht nur um die Verhältnisse in der Rheinprovinz handelt, beweisen mir die im Jahresbericht des milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu von 1909 veröffentlichten Zahlen von der in der Lehrsennerei Boos hergestellten Butter. Der durchschnittliche Wassergehalt der Butter betrug in den einzelnen Monaten:

Monat	ungesalzene Butter	gesalzene Butter
Januar	15,1 %	14,8 %
Februar	14,8 „	15,0 „
März	14,6 „	14,4 „
April	14,9 „	14,4 „
Mai	15,0 „	14,6 „
Juni	15,6 „	14,8 „
Juli	15,9 „	14,9 „
August	15,8 „	14,8 „
September	15,4 „	14,6 „
Oktober	14,8 „	14,9 „
November	14,7 „	14,7 „
Dezember	14,9 „	14,6 „

Es handelt sich dabei, wie ich aus meiner Tätigkeit im Allgäu weiß, um eine musterhafte Fabrikation, was ja auch die im Jahresbericht weiter mitgeteilten sehr niedrigen Zahlen für den Fettgehalt der Buttermilch bestätigen, und eine in jeder Beziehung erstklassige Ware.

Nach den vorstehenden Versuchen würde eine Erniedrigung der Höchstgrenze für den Wassergehalt der Butter eine schwere Schädigung der deutschen Milchwirtschaft bedeuten und in der Praxis gar nicht durchführbar sein.

Die Grenzzahlen sind und bleiben eben ein Notbehelf, namentlich in Produkten wie Milch und Molkereiprodukten, welche in allen ihren chemischen Bestandteilen so starken Schwankungen ausgesetzt sind, und deren natürliche chemische Zusammensetzung der Produzent nicht oder nur in sehr geringem Maße zu beeinflussen imstande ist. Die Zahlen müssen stets unter Berücksichtigung der vorkommenden starken Schwankungen entsprechend weit gegriffen sein. Da bleibt es dann immer möglich, die Produkte von mittlerer oder der Grenzzahl entgegengesetzter Zusammensetzung bis zur Grenzzahl zu fälschen, während unter Umständen es dem Produzenten unmöglich sein kann, die Grenzzahlen einzuhalten und ihm daraus Schwierigkeiten entstehen, ja er in empfindliche Strafe fallen kann. Wir sehen dies bei Milch, bei Butter und werden die gleiche Erfahrung machen bei Käse, wenn es wirklich auch hier zur Feststellung von Grenzzahlen kommen sollte.

Die Molkerei-Dauerwaren auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hamburg*).

Von Marine-Oberzahlmeister Raschdorf, kommandiert zum Reichs-Marineamt.

Nachdem die Dauerwaren wie üblich eine mehrmonatliche Reise an Bord eines Schiffes, die sie durch die Tropen führte, mitgemacht hatten, standen sie am 28. April 1910 im Bremer Schlachthof zur Prüfung bereit.

An Molkereiwaren harrten in diesem Jahre der Beurteilung

in Klasse 1: Milch oder Rahm 16 Proben gegen 13 im Vorjahre
„ „ 2: Milchpulver . . 4 „ „ 1 „ „
„ „ 3: Butter . . . . 5 „ „ 7 „ „
„ „ 4: Käse . . . . . 12 „ „ 8 „ „

Somit ist erfreulicherweise in den Klassen 1, 2 und 4 gegen 1909 eine, wenn auch nur geringe, Steigerung eingetreten. Die Beteiligung der Butterproduzenten hatte leider in noch schwächerem Maße stattgefunden als im Vorjahre. Wenn sich diese schwache Beschickung etwa als eine Folge der ungünstigen Beurteilung, die den 1909 vorliegenden Erzeugnissen leider zuteil werden mußte, darstellen sollte, wäre dies außerordentlich zu bedauern, da dann die Ausstellung dieser Dauerwaren ihren Zweck, anregend auf die Produktion zu wirken, verfehlt haben würde.

Klasse 1. Milch oder Rahm.

Um den Ausstellern in diesem Bericht ein klares und übersichtliches Bild der Leistungen zu bieten, hatten sich die Richter entschlossen, von der bisherigen Art der Beurteilung abzugehen, weil diese nicht ohne weiteres gestattete, sich ein Gesamturteil über das gesamte vorliegende Material zu bilden und ferner keine Gelegenheit bot, die einzelnen Produkte hinsichtlich ihrer Eigenschaften gegeneinander abzuwägen. Es hat nunmehr eine Bewertung nach Punkten stattgefunden, und zwar nach folgenden Grundsätzen:

Einzeln bewertet wurden: Farbe, Geschmack, Geruch, Beschaffenheit (Konsistenz). Als Höchstwerte wurden festgesetzt

für Farbe . . . . . 4 Punkte
„ Geschmack . . . . . 10 „
„ Geruch . . . . . 10 „
„ Beschaffenheit . . . 12 „

Nach obigen Festsetzungen konnte eine Höchstleistung mit 36 Punkten erzielt werden. Es wurde beschlossen, hiernach die Gesamturteile folgendermaßen anzusetzen:

für 36—32 Punkte das Prädikat „vorzüglich“
„ 31—27 „ „ „ „recht gut“
„ 26—20 „ „ „ „gut“
„ 19—11 „ „ „ „mittelmäßig“
„ 10— 1 „ „ „ „mangelhaft“

Von der Bewertung solcher Proben, die sich von vornherein als verdorben kennzeichneten, wurde abgesehen, so daß die Prädikate „mittelmäßig“ und „mangelhaft“ in der Uebersicht auf Seite 3, in der die Ergebnisse zusammengestellt sind, nicht in die Erscheinung treten. Eine Aufnahme auch dieser Produkte in die Ergebnisse ist aber erfolgt, um einen leichteren Ueberblick über das insgesamt Gebotene zu ermöglichen.

Bemerkt sei, daß von den zur Verfügung stehenden Proben jedes einzelnen Präparates durchgängig zwei geprüft wurden. In den Fällen, in welchen diese beiden Proben auffällige Unterschiede gegeneinander zeigten, wurde zur Kontrolle eine dritte Probe untersucht.

*) Offizieller Bericht der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft

Die Präparate unter Nr. 656, 658, 677 und 678 konnten als in jeder Hinsicht vorzüglich gelungen bezeichnet werden. Es wurde ihnen daher je ein erster Preis, Kleine silberne Preismünze, zugesprochen. Auch Nr. 652, homogenisierte, sterile Vollmilch in Flaschen, sowie Nr. 655, Dr. Wellers Kindernahrungsmilch, konnten als gut gelungen gelten. Der ihnen zuerkannte zweite Preis, Große bronzene Preismünze, trägt diesem Umstande Rechnung. Unvorteilhaft erscheint die für 652, 655 und auch für Nr. 656 gewählte Verpackungsart in Flaschen. Für einen Transport über See, zum Gebrauch in weiter von den Küstenplätzen abgelegenen Gebieten, eignen sich Flaschen, ihrer leichten Zerbrechlichkeit und auch ihres Gewichtes wegen nicht so gut wie Blechdosen. Ihre leichte Beschädigung verlangt sehr sorgfältige und daher kostspielige Verpackung, und ihr Gewicht erhöht die Frachtkosten. Diese Umstände müssen dazu beitragen, daß die so verpackten Produkte im Verkauf sich nicht unwesentlich teurer stellen, als gleichartige in Blechdosenpackung. Treten letztere mit ihnen in Konkurrenz, so besteht die größte Wahrscheinlichkeit, daß Flaschenpackungen unterliegen.

Nr. 651, homogene, sterile Vollmilch, und Nr. 653, homogene, sterile Kaffeesahne, stellten recht achtbare Leistungen dar. Ihnen schloß sich Nr. 654, Schlagsahne, würdig an. Allen dreien wurde eine Anerkennung zuteil.

Laufende Nummer	Bezeichnung	Farbe	Geschmack	Geruch	Beschaffenheit	Summe der erzielten Punkte	Gesamturteil
634	Naturmilch in Dosen 0,40 Mk. f. d. 1 Ltr.-Dose	—	verdorben		—	—	—
635	Rahm in Dosen 1,20 Mk. f. d. 1 Ltr.-Dose	—	verdorben		—	—	—
636	Naturmilch in Dosen 0,50 Mk. f. d. 1 kg-Dose	—	verdorben		—	—	—
637	Natursahne in Dosen 1,60 Mk. f. d. 1 kg-Dose	—	verdorben		—	—	—
638	Dauermilch in Dosen 0,35 Mk. für 1 Liter .	—	verdorben		—	—	—
639	Dauerrahm in Dosen 1,20 Mk. f. 1 Liter . .	—	verdorben		—	—	—
651	Homogene, sterile Vollmilch in Dosen 0,45 Mk. f. d. 1 Ltr.-Dose	1	8	8	8	25	gut
652	Homogene, sterile Vollmilch in Flaschen 0,50 Mk. f. d. 1 Ltr. Flasche	4	8	8	10	30	recht gut
653	Homogene, sterile Kaffeesahne 0,60-1,00 Mk. f. d. 1 Ltr.-Dos.	4	10	6	6	26	gut
654	Schlagsahne in Dosen 1,40-2,00 Mk. f. d. 1 Ltr.-Dos.	4	10	10	6	30	recht gut
655	Dr. Wellers Kindernahrungsmilch 0,20 Mk. f. d. $^1/_{10}$ Ltr.- 0,24 Mk. f. d. $^2/_{10}$ Ltr.-Flasche	4	10	10	6	30	recht gut
656	Dr. Wellersche u. Obotritia Säuglingsmilch i. Flasch. Preis wie vor	4	10	10	12	36	vorzüglich
657	Milch von Kontrollkühen 0,27 Mk. f. d. $^3/_{10}$-, 0,35 Mk. f. d. $^1/_2$-, 0,50 Mk. f. d. 1 Ltr.-Flasche	4	8	8	6	26	gut
658	Evaporated-Milch i. Dosen 0,40 Mk. f. d. Dose . .	4	10	10	12	36	vorzüglich
677	Naturmilch, homogenisiert, sterilisiert 0,20-0,25 Mk. f. 1 Ltr. oh. Dos.	4	10	10	12	36	vorzüglich
678	Kaffeesahne, homogen., sterilisiert 0,80 Mk. f. 1 Ltr.-Dose	4	10	10	12	36	vorzüglich

Auszusetzen war an den Produkten die nicht völlig gelungene Homogenisierung. Bei Nr. 657, Milch von Kontrollkühen, ließ der Geschmack zu wünschen übrig. Der Inhalt einer Flasche war, wohl infolge nicht völlig dichten Verschlusses, verdorben.

Hinsichtlich der übrigen in Klasse 1 fallenden Nummern sei nachstehend kurz bemerkt, aus welchen Gründen ihre Verwerfung erfolgen mußte:

Nr. 634 schwach säuerlich, käsig.
Nr. 636 stark ausgerahmt, säuerlich, gerinnt beim Erwärmen.
Nr. 637: sauer.
Nr. 638 sauer, Homogenisierung mißlungen, Fett ist ausgeschieden, gerinnt beim Erwärmen.
Nr. 639 im kalten Zustande von nicht unangenehmem Geschmack und Geruch, beim Erwärmen nimmt sie indessen einen recht starken fauligen Geruch an.

Die Verpackung der sämtlichen Milch- und Rahmpräparate war zweckentsprechend in starken Holzkisten erfolgt und hielt sich im Rahmen der im Handelsverkehr allgemein üblichen.

Klasse 2. Milchpulver und Milchtafeln.

Die Prüfung erstreckte sich auf 4 Präparate:

Nr. 648 Milchpulver „Vollmilch", Preis 1,50 ℳ für die 1 Kg.-Dose.
Nr. 649 „ „Halbmilch", „ 1,20 „ „ „ 1 „
Nr. 650 „ „Magermilch", „ 0,75 „ „ „ 1 „
Nr. 676 „ in Dosen (außer Preisbewerb), Preis 2,50 ℳ für 1 Kg. ausschließlich Verpackung.

Nr. 648—650. Die Pulver waren gut erhalten. Es wurde zwecks Lösung der Pulver ein Teil in kaltes und ein anderer in warmes Wasser geschüttet. Trotz eifrigen Schüttelns und Umrührens lösten sich die Pulver nicht vollständig auf. Der Geschmack der hergestellten Flüssigkeit war milchartig. Zur Bereitung von Milchsuppen usw. erschienen die Präparate wohl verwendbar. Die Aufgabe der Herstellung eines voll löslichen Milchpulvers war nicht gelöst. In Anbetracht des Umstandes, daß im Laufe des letzten Jahres ein Präparat der amerikanischen Trufood-Gesellschaft auch in Deutschland im Handel erschienen ist, das allen Anforderungen an ein Trockenmilchpulver gerecht wird und den Beweis erbracht hat, daß es möglich ist, voll lösliche Milchpulver herzustellen, wurde von einer Prämierung der vorliegenden Milchpulver abgesehen. Hoffentlich ist aber der Erfolg der amerikanischen Industrie auf diesem Gebiete für die deutschen Interessenten ein Ansporn zu weiteren Versuchen zur Vervollkommnung der jetzt von ihnen angewendeten Herstellungsmethoden, so daß im nächsten Jahre schon die Gelegenheit geboten ist, derartige vollkommene Präparate deutscher Herkunft mit Preisen auszuzeichnen.

Für Nr. 648—650 war als Dosenschluß (zwischen Dosendeckel und Dose) ein aufgeklebter Leinwandstreifen gewählt. Dieser Verschluß, der, wie aus dem gut erhaltenen Inhalt der Dosen zu schließen, den Ansprüchen völlig genügt hatte, muß als außerordentlich praktisch bezeichnet werden. Er ist dem bei Nr. 676 gewählten Verschluß (aufgelöteter Blechstreifen) wegen seiner Preiswürdigkeit vorzuziehen.

Gegen die sonstige Verpackung waren Einwendungen nicht zu machen.

Klasse 3. Butter.

An konservierter Butter standen 3 Proben bereit, darunter eine (Nr. 675) von der Firma H. C. Bruhn-Eckernförde eingesandte außer Preisbewerb. Auch die Bewertung der Butter wurde diesmal nach den unter Milch und Rahm erläuterten Grundsätzen vorgenommen. Als Anhalt für die Beurteilung wurden die für die Prüfung frischer Butter in der Schauordnung auf Seite 39 gegebenen Vorschriften gewählt. Es wurden somit einzeln bewertet: Geschmack, Geruch, Ausarbeitung, Ansehen und Gefüge mit höchstens 10, 2, 4, 2 und 2 Punkten. Das Ergebnis der Prüfung veranschaulicht nachstehende Uebersicht.

Lfde. Nummer	Bezeichnung	Geschmack	Geruch	Ausarbeitung	Ansehen	Gefüge	Summe der erzielten Punkte
659	Dauerbutter in Dosen 1,30 Mk. für $^1/_2$ kg . .	7	1	4	2	2	16
669	Export-Kochbutter (Geschmolzene Butter, Butterschmalz) 1,10—1,35 Mk. für $^1/_2$ kg	Beurteilung siehe unten					
670	Dauerbutter in Steintöpf. 2,60 Mk. für 1 kg . . .	7	2	2	2	1	14
671	Butter in Dosen 2,80 Mk. für 1 kg . . .	7	2	4	2	2	17

Der unter Nr. 671 genannten Butter erkannten die Richter einen 2. Preis, Große bronzene Medaille, zu. Von der Verteilung weiterer Auszeichnungen wurde abgesehen. Zu Ausstellungen Anlaß gab die für Nr. 670 gewählte Verpackung. Die Aufbewahrung von Butter im Haushalt in stabilen Steinkrügen hat gewiß viel für sich. Zur Versendung von Dauerbutter ins Ausland eignen sich solche Gefäße, abgesehen von ihrer Zerbrechlichkeit, aber schon deswegen gar nicht, weil die Frachtkosten durch die Schwere der Verpackungsgefäße so hohe werden müssen, daß die Ware nicht mehr handelsfähig bleiben kann. Da auch der Geschmack der so verpackten Butter keineswegs ein besserer war, als der der in Blechdosen befindlichen Butter, so ist auch in dieser Richtung nichts zu finden, was für die Anwendung von Steinkrügen sprechen könnte. Auf das Unzweckmäßige einer solchen Verpackung ist übrigens schon im Bericht für 1909 hingewiesen worden, so daß es eigentlich wundernehmen muß, daß in diesem Jahre der zwecklose Versuch nochmals gemacht worden ist. Da im übrigen auch die für die Versendung der Steinkrüge verwandte Kiste in bezug auf Ausstattung über das Maß einer für Handelszwecke geeigneten Verpackung hinausging, hätte die Butter schon aus diesem Grunde für die Preisverteilung ausscheiden müssen, falls sie nach ihrer sonstigen Beschaffenheit hierfür in Frage gekommen wäre.

Unter Nr. 669 stand eine Export-Kochbutter zu Beurteilung. Diese zum Rohessen ungeeignete Butter ist durch Einschmelzen frischer Butter mittels Dampf hergestellt. Leider hatte sie die Reise nicht gut überstanden, denn sie schmeckte ranzig, sauer. Der Hersteller fordert für sein Präparat, daß es kühl und dunkel aufbewahrt werde. Die Forderung dieser Bedingungen nimmt der Butter schon einen beträchtlichen Teil ihrer Verwendungsmöglichkeit. Für tropische und subtropische Gegenden, in denen die Eisverhältnisse nicht besonders gute sind, kommt sie daher gar nicht in Frage. Für den Bedarf auf Schiffen, sofern diese mit Kühlanlagen ausgestattet sind und in der Lage sind, die Butter in den gekühlten Räumen unterzubringen, böte sich vielleicht die einzige Möglichkeit der Verwendung.

Die zur äußeren Verpackung gewählten Kisten entsprachen bis auf die bei Nr. 670 bereits beanstandeten dem Handelsgebrauch.

Klasse 4. Käse.

Die Klasse 4 war mit 12 Proben recht gut beschickt. Die vorgelegten Erzeugnisse waren zum Teil als gute Leistungen zu bezeichnen, so daß die Richter bedauerten, nicht mehr als drei Preise zu ihrer Verfügung zu haben. Im allgemeinen waren die Käse in ihrer Form gut erhalten. Deformiert zeigte sich nur Nr. 668, Dauerkäse, der in Sand verpackt war. Bei dieser Packung, die an und für sich nicht unzweckmäßig erscheint, dürfte es sich empfehlen, den Käse innerhalb der Verpackungskiste vielleicht durch Leisten zu stützen und so in seiner Lage festzuhalten. Mit wenigen Ausnahmen haben die Dauerkäse alle gemein einen etwas scharfen Geschmack, der die Geschmackseigentümlichkeiten, die den frischen Käsen eigen sind, zum Teil stark verdeckt. Besonders fiel dies auf bei den Gouda-Käsen.

Zu den verschiedenen Sorten ist im einzelnen nachstehendes zu bemerken:

Nr. 661 Holländer Fettkäse (Gouda) zu scharf, sonst gut im Geschmack, aber zu kurz im Teig und nicht geschmeidig genug. Lochung zu reichlich.
Nr. 662 Tilsiter Fettkäse. Im Geschmack unrein, faulig, zu scharf, etwas sauer, zu kurz im Teig.
Nr. 663 Dauerkäse in Pulverform. Gut und trocken erhalten. Angenehm und rein im Geschmack. Der Schraubenverschluß der Gläser hat sich bewährt.
Nr. 664 Konserve-Camembert in Dosen. Der typische Geschmack des Camembert ist verloren gegangen. Sonst trotz der langen Lagerung gut erhalten im Aussehen und in der Konsistenz.
Nr. 665 Konserve-Camembert in Dosen. Ueberreif.
Nr. 666 Gouda-Käse in Blasen. Zu scharf im Geschmack, etwas bröckelig, sonst gut erhalten.
Nr. 667 Gouda-Käse. Dem Käse Nr. 666 vorzuziehen, da milder im Geschmack und etwas fetter.
Nr. 668 Dauerkäse (Holsteiner Magerkäse). Verdorben, jauchig, völlig deformiert.
Nr. 672 Güstrower Exportkäse, halbfett. Von recht gutem, allerdings etwas scharfem Geschmack. Schmeckt wie Vollfettkäse. Die chemische Untersuchung hat einen Fettgehalt der Trockensubstanz von 42,60 % festgestellt.
Nr. 673 Güstrower Exportkäse, mager. Bleibt im Geschmack hinter Nr. 672 zurück.
Nr. 674 Käse nach Limburger Art, fett. Vorzüglich gelungen. Auch im Geschmack dem Limburger ähnlich.
Nr. 679 Dosenkäse aus saurer Milch. Die Sterilisation ist nicht ganz gelungen. Ziemlich fauliger Geschmack.

Mit Preisen wurden bedacht: Nr. 667 mit einem 1. Preis, Kleiner silberner Preismünze, und Nr. 664 u. 672 mit je einem 2. Preis, Großer bronz. Preismünze. Die Zuerkennung eines 2. Preises an Nr. 664 wurde damit begründet, daß schon der Versuch zu loben sei, auch bessere Käsesorten, deren Konservierung naturgemäß schwieriger ist, als die der geringeren, als Export- und Dauerware herzustellen. Es wurde die Erwartung ausgesprochen, daß diese günstige Beurteilung anregend auf die Produktion derartiger Dauerkäse wirken möchte. Die unter Nr. 663 und 674 aufgeführten Käse wurden mit je einer Anerkennung ausgezeichnet.

Mitteilungen.

Zitronenmilch wird als alkoholfreies Getränk vielfach verwendet. Sie ähnelt der gequirlten und gesüßten Sauermilch. Die Zitronensäure soll imstande sein, schädliche Keime in der Milch zu töten. Indessen haben Versuche ergeben, daß die tötende Kraft der Zitronensäure in der Zitronenmilch nur sehr gering ist, da die Keime durch das Käsegerinsel gegen die Einwirkung der Zitronensäure geschützt werden. Jedenfalls werden die für die Milch in Betracht kommenden Krankheitskeime nur sehr langsam in solcher Milch getötet. -e-

Fleckeier. Gutachten der wissenschaftlichen Deputation für das Medizinalwesen, betr. die Frage, unter welchen Voraussetzungen Fleckeier als verdorben und unter welchen sie als gesundheitsschädlich anzusehen sind, sowie ob und unter welchen Vorsichtsmaßregeln etwa Fleckeier für Menschen genießbar sein würden. (Von Gaffky und Abel, Zeitschr. f. Fleisch- und Milchhygiene 1910, Nr. 3 nach Vierteljahresschr. für gerichtl. Medizin usw. 1909, Bd. 38, S. 332.) Die Beantwortung dieser Fragen hat für Milchwirtschaftler insofern ein Interesse, als manche Molkereien, ob in Privatbesitz oder genossenschaftlich, einen großen Umsatz an Eiern haben, vielfach sogar als Eiersammel- und Verkaufsstellen für ihre ganze ländliche Umgebung dienen. Die Beantwortung wird in folgende Schlußsätze zusammengefaßt:

1. Fleckeier, d. h. Eier, in denen sich bei der Durchleuchtung, dem sog. Klären, sichtbare Schimmelpilzwucherungen entwickelt haben, sind ausnahmslos als verdorben anzusehen.

Beobachtungen über Gesundheitsschädigungen durch den Genuß von Fleckeiern liegen nicht vor. Es läßt sich aber nicht ausschließen, daß unter besonderen Umständen, namentlich bei bereits bestehenden krankhaften Veränderungen der Verdauungsorgane, der Genuß von Fleckeiern, in denen sich Pilze, wie Aspergillus- und Mucorarten, entwickelt haben, gesundheitsschädlich wirkt.

3. Die von der Pilzwucherung offensichtlich durchsetzten Teile sind als genießbar nicht anzusehen. Die für das bloße Auge unveränderten oder wenig veränderten Teile sind zwar nicht als ungenießbar, aber stets als minderwertig anzusehen und daher vom freien Verkehr auszuschließen. Falls ihre Verwendung als Nahrungsmittel oder zur Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln zugelassen wird, müssen Vorkehrungen dahin getroffen werden, daß der Käufer über die Beschaffenheit der Eier und der mit ihnen hergestellten Waren nicht im Zweifel gelassen wird. B.

Maschinen und Geräte.

Patent-Anmeldungen. G. 27 736. Verfahren zur schnellen Fettbestimmung in Milch und anderen Molkereiprodukten. Dr. N. Gerber's Company m. b. H., Leipzig. 7. 10. 08.

Patent-Erteilungen. 224 306. Einrichtung zum Abfüllen von Milch mittels eines Trichters oder einer anderen Leitung durch eine Oeffnung einer geschlossenen Tür hindurch in ein dahinter aufgehängtes Gefäß. Thomas Arthur Jones, Cardiff, Riverside, Engl.; Vertr.: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering und E. Peitz, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 68. 29. 10. 09. J. 12 025. Priorität aus der Anmeldung in Großbritannien vom 4. 11. 08 anerkannt.

224 574. Butterungsverfahren, bei dem der Rahm unter Druck gesetzt wird. Carl Adam Carlson, Stockholm; Vertr.: G. Neumann, Pat.-Anw., Berlin SW. 68. 11. 10. 08. C. 17 217.

224 607. Vorrichtung zum radialen Verstellen der Knetwalzen von Butterfertigern. Carl Schmitz, Oelde i. W. 28. 8. 09. Sch. 33 588.

Gebrauchsmuster. 312 860. Tisch für Handzentrifugen. Fa. Heinrich Lanz, Mannheim. 25. 6. 07. L. 17 868. 15. 6. 10.

318 746. Schläger für Butter-, Mayonnaise- und Eismaschinen usw. Heinrich Rudolf, Berlin, Alt Moabit 84 b. 5. 6. 07. R. 19 409. 4. 6. 10.

424 908. Reduktase-Apparat. Fa. Franz Hugershoff, Leipzig. 25. 5. 10. H. 46 386.

424 906. Elastisch gelagerte Spindel für Zentrifugentrommeln. Eisenwerk Brünner, Akt.-Ges., Artern. 25. 5. 10. E. 14 295.

425 663. Milchfilter für große Leistungen. P. Rüters, Friedenau bei Berlin, Cranachstr. 15. 30. 5. 10. R. 27 173.

425 938. Milcherhitzer mit direkt beheiztem Wasserbehälter. Georg Sindermann, Mallmitz i. Schl. 3. 6. 10. S. 22 202.

424 922. Flasche für Milchpräparate. Paul Reh, Dresden, Würzburgerstr. 9. 5. 4. 10. R. 26 695.

426 239. Melkeimer mit abnehmbarem Schutznetz. H. Speckle, Eisenhartz b. Jsni. 7. 6. 10. S. 22 327.

426 704. Milchkanne mit Aluminium-Einsatz. Othmar Lampel, München, Schraudolfstr. 12. 3. 5. 10. L. 24 192.

424 474. Reduktase-Apparat. Fa. Franz Hugershoff, Leipzig. 25. 5. 10. H. 46 387.

424 609. Reduktase-Apaprat. Fa. Franz Hugershoff, Leipzig. 25. 5. 10. H. 46 385.

424 691. Reduktase-Apparat. Fa. Franz Hugershoff, Leipzig. 25. 5. 10. H. 46 388.

423 691. Saugleitung für Saug-Melkapparate mit Kontroll- und Absperrvorrichtung. Adolph Maaßen, Krefeld, Kurzestr. 6. 29. 4. 10. M. 34 278.

424 220. Milchtransportgefäß. Rudolf Funk, Wollin i, Pom. 30. 9. 09. F. 20 831.

424 573. Endlose Transportvorrichtung für Milchrüge. Vogel u. Schlegel, Dresden-Plauen. 9. 5. 10. V. 8143.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Bericht über die Tätigkeit der Molkereischule Fulda vom 1. April 1909 bis 31. März 1910. (Schluß.)

4. Milchentrahmung. Da im Fuldaer Molkereibetriebe sämtliche zur Einlieferung gelangende Milch — die Molkereigenossenschaft Fulda-Lauterbach war die erste in Deutschland, die solches grundsätzlich und planmäßig durchführte — pasteurisiert wird, so hatten die Schüler hierbei zunächst am Pasteur auf Innehaltung bestimmter, hoher Temperaturen zu achten, gleichzeitig aber auch für sofort anschließende gute Abkühlung der erzielten Rahm- und Milchmengen zu sorgen. Die Entrahmungsmaschinen und die Milchreinigungszentrifuge hatten sie bezüglich ihrer Tourenzahl, ihres Milchdurchflusses und ihres ordnungsmäßigen ruhigen Ganges stets im Auge zu behalten. Das Auseinandernehmen, Reinigen und Wiederzusammensetzen der erwähnten Maschinen usw. war ebenfalls ihre Arbeit; ferner wurde den Schülern durch tägliche Entnahme von Magermilchproben und Untersuchung auf Fettgehalt vor Augen geführt, wie wichtig eine gute Entrahmung für den Molkereibetrieb ist.

5. Rahmbehandlung. Hierbei gilt es, zunächst die Beschaffenheit, Kühlung und den Fettgehalt des in der Molkerei Fulda gewonnenen und von den Filialmolkereien angelieferten Rahmes unter Anleitung des Inspektors zu prüfen und für die erforderliche Temperierung und Säuerung zu sorgen. Zur Erzielung von reinen Milchsäurebakterien wurden die flüssigen Kulturen von der Versuchsstation für Molkereiwesen, Kiel, dann ab und zu auch Kulturen in Pulverform von Blauenfeldt und Twede-Kopenhagen (Vertreter A. V. Branth-Hamburg), mit gutem Erfolge benutzt. Die Rahmbehandlung ist eine sehr wichtige Arbeit im Molkereibetriebe. Da von der sachgemäßen Handhabung derselben in der Hauptsache die Quantität und Qualität der erzeugten Butter abhängt, so wurde dem Arbeiten der Schüler in dieser Abteilung eine ganz besondere Beachtung geschenkt. Auch wurden die Schüler streng darauf hingewiesen, jedes Verschütten und Vertropfen von Rahm oder Milch zu vermeiden, anderenfalls sie den Verlust ersetzen mußten.

6. Butterei. In zwei Holsteiner Butterfässern wurde der im Fuldaer Molkereibetriebe gewonnene und von den Filialmolkereien in Marthschen Holzkannen per Bahn hierher gesandte Rahm nach seiner Säuerung und Temperierung verbuttert. Unter ständiger Aufsicht des Inspektors oder eines sonstigen Aufsichtsbeamten hatten die Schüler den Butterungsprozeß von A—Z zu überwachen, oder vielmehr das Buttern zu besorgen und dabei alle die Momente genau zu beachten, die eine gute Ausbeute bedingen. Es ist in letzter Zeit in der Fachpresse viel über den Fettgehalt der Buttermilch geschrieben und auch von mancher Seite der verhältnismäßig geringe Buttermilchfettgehalt der Anstalt angezweifelt worden. Doch ändert dies nichts an der Tatsache, daß sich — wie übrigens auch in einer Anzahl anderer Molkereien — der Fettgehalt der Buttermilch auch für das Berichtsjahr 1909/10 in ziemlich niedrigen, dem vorjährigen Ergebnis ganz ähnlichen Grenzen bewegt hat. Eine richtige Konsistenz und Temperierung des zu verbutternden Rahmes vorausgesetzt, läßt sich sehr wohl bei dem exakten Arbeiten und richtiger Behandlung des Rahmes während des Butterungsprozesses ohne nennenswerten Zusatz von tiefgekühlter Magermilch oder ebensolchem Wasser eine gute Butterausbeute erzielen, oder mit anderen Worten gesagt: man kann nach unseren Erfahrungen bei oben genannter Arbeitsweise es dahin bringen, daß der Rahm gut ausbuttert, woraus ein verhältnismäßig geringer Fettgehalt der Buttermilch von selbst resultiert.

Alltäglich wurde die Buttermilch von jedem Faß- auf ihren Fettgehalt nach dem Verfahren von Dr. N. Gerber vermittelst seiner Präzisions- und der Optikbutyrometer mit Gewissenhaftigkeit untersucht und fanden sich für das Berichtsjahr 1909/10 folgende Resultate: Der Fettgehalt war

316	mal	0,10	%
273	„	0,12	„
468	„	0,15	„
220	„	0,18	„
250	„	0,20	„
25	„	0,22	„
63	„	0,25	„
23	„	0,28	„
67	„	0,30	„
7	„	0,35	„
5	„	0,40	„
1	„	0,45	„
1	„	0,80	„

im Jahrsedurchschnitt also 0,162 Prozent. Bemerkt sei, daß der Fettgehalt des Rahmes durchschnittlich 30—40 Prozent betrug und daß beim Buttern im Verhältnis zum Rahmquantum zirka 15—20 Prozent tiefgekühlte Magermilch oder Wasser verwandt wurden; es ergibt sich sonach bei zirka 170 Liter durchschnittlich pro Faß erhaltener Gesamt-Buttermilchmenge ein Fettgehalt der Buttermilch im Jahresdurchschnitt von zirka 0,21 Prozent, wenn man den Magermilch- oder Wasserzusatz berücksichtigt, bzw. als nicht erfolgt ansieht.

Nach dem Abbuttern gilt es, die Buttermilch möglichst schnell und gründlich aus der Butter zu entfernen, ohne sie jedoch lange auf dem Kneter zu bearbeiten oder zu mißhandeln. Dazu bewährt sich nach wie vor die Bergedorfer Butterschleuder vorzüglich. Es ist dann ein leichtes, der gewonnenen Butter auf dem rotierenden Kneter die gewünschte Trockenheit zu geben und es kann durch das vorhergegangene Schleudern die Güte der Butter nur vorteilhaft beeinflußt werden. Streng verboten war es den Schülern, die Butter jemals mit den Händen anzufassen, vielmehr darf sie bei der Verarbeitung nur mit Holzspateln berührt werden. Es wurde gesalzene und auch ungesalzene Butter hergestellt. Fast die ganze Tagesproduktion, durchschnittlich ca. 10 Zentner wurde in 1/1, ½ und ¼ Pfund-Stücke geformt, an feine Privatabnehmer und an erstklassige Delikateßgeschäfte versandt und es ist erklärlich, daß die Schüler sich hierbei an ein flottes, daneben aber auch peinlich sauberes, gewissenhaftes Arbeiten gewöhnen mußten. Ungefähr die Hälfte der Butter wurde zunächst in 1/1, ½ und ¼ Pfund-Stücken abgewogen und dann in die Form gebracht. Die andere Hälfte wurde mittelst der Butterformmaschine „Ideal" von Scheller und Schreiber-Halle ausgeformt, die sich bei den täglich mehrere Zentner betragenden Butter-Quantitäten als zweckdienlich erwies, indem sie die einzelnen Butterstücke je nach Konsistenz der Butter zu regulieren gestattete und auch hinreichend schnell arbeitete; es wurde also den Schülern Gelegenheit gegeben, auch diese (neuere) Maschine kennen zu lernen und sich mit ihren Vorzügen und Schattenseiten bekannt zu machen. Das Verpacken der Butter in äußerst zahlreiche Postkollis und Bahnkisten, das Fertigmachen derselben zum Versand hatten die Schüler ebenfalls unter Aufsicht des Inspektors auszuführen, ebenso mußten sie unter steter Anleitung über die Buttereinnahme und Butterausgabe genau Buch führen und den täglichen Verlust durch Einwiegen usw., der 1 Prozent nicht übersteigen darf, feststellen bzw. ausrechnen. Zur Kontrolle über die Qualität und Haltbarkeit der Butter wurden alltäglich Proben zurückgelegt und dieselben an einem bestimmten Tage jeder Woche im Beisein des bei der Butterei beschäftigten Schülers auf ihre Beschaffenheit, Aussehen, Geruch, Geschmack, Ausarbeitung, Härte, Streichbarkeit geprüft, um einesteils etwa auftretende Butterfehler herauszufinden, anderenteils um den Schülern eine richtige, fachmännische Beurteilung der Butter anzugewöhnen.

7. Käserei. Wenngleich die Hauptkäserei der Genossenschaft in Lauterbach sich befindet, so wurden an der Molkereischule Fulda doch eine größere Menge franz. Weichkäse fabriziert, so daß den Schülern reichlich Gelegenheit gegeben wurde, sich mit dem Wesen der Käserei vertraut zu machen und sich die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben. Außer dem Betriebsinspektor ist bei dieser Abteilung noch ein Oberkäser angestellt, der den Schülern das Nötige beibrachte. Die Zöglinge hatten von jeder zu verkäsenden Milch ihre Beschaffenheit, auch in bezug auf Säuregrade, festzustellen, hiernach Anwärmung und Labzusatz zu wählen, den Bruch bei geeigneter Festigkeit zu schneiden und in die Form zu bringen, die Behandlung der Käse bis zur Reife durchzuführen. Neben der Fabrikation von franz. Weichkäsen wurde noch Käsematte (Speisequark) hergestellt. Ueber all' dieses hatten die Schüler die nötigen Fabrikationstabellen zu führen und tagtäglich über Einnahme und Ausgabe der Käse den Nachweis zu erbringen.

8. Kindermilch usw. Die Fuldaer Molkerei vertreibt zwei verschiedene Sorten von Kindermilch, die eine ist Milch von besonders überwachten, hauptsächlich mit Trockenfütterung ernährten Kühen, die andere ist die eigens nach dem Verfahren von Professor Dr. Backhaus hergestellte Kindermilch. Wenngleich besonders die Zubereitung letzterer die strengste Gewissenhaftigkeit erfordert und von einer verantwortlichen Person zu geschehen hat, so wurden doch diejenigen Schüler, die Interesse daran hatten, bei der Fabrikation zugezogen und konnten die Herstellungsweise kennen lernen. Auch bot sich den Schülern vorzugsweise bei dieser Abteilung Gelegenheit, das Arbeiten mit der Homogenisiermaschine, das Einfüllen der Milch in Flaschen, das Sterilisieren der Milch usw. kennen zu lernen und sich hierin eine gewisse Gewandtheit anzueignen.

9. Laboratorium. Hier hatten die jeweils zugeteilten Schüler unter steter Anleitung und Aufsicht des Laboranten und sonstiger aufsichtführender Personen alle für den praktischen Molkereibetrieb notwendigen Untersuchungen zu erlernen. Vor allem wurde den Zöglingen die Bestimmung des Fettgehaltes der Milch nach Dr. N. Gerber, die Bestimmung des spez. Gewichtes, des Säuregrades, der Tauglichkeit für Käsereizwecke, dann auch die Fettbestimmung des Rahmes, die Butteruntersuchung vorwiegend auf Fett- und Wassergehalt, die Käseuntersuchung usw. beigebracht. Auch die Mager- und Buttermilch wurde zur Kontrolle des Betriebes regelmäßig untersucht. Außer dem vorwiegend praktischen Unterricht in dem Laboratorium waren — wie der Stundenplan aufweist — noch Demonstrationsstunden in dem Laboratorium angesetzt, um den Schülern noch andere Untersuchungsmethoden vorzuführen und die notwendigen theoretischen Kenntnisse über Milch-, Rahm-, Butter-, Käseprüfungen usw. zu schaffen. Die Resultate der den Entrahmungsmaschinen der Anstalt: Alfa-Separatoren — im Berichtsjahre regelmäßig entnommenen Magermilchdurchschnittsproben, Vollmilch heiß separiert — untersucht wie die Buttermilch nach Gerber waren folgende: Der Fettgehalt war

231	mal	0,05 %
57	„	0,08 „
98	„	0,10 „
9	„	0,12 „
4	„	0,15 „
4	„	0,20 „
1	„	0,30 „

es ergibt dies in Summa 404 Proben mit einem Durchschnittsfettgehalt von 0,07 %.

Der Durchschnittsfettgehalt der gesamten an die Molkereigenossenschaft Fulda-Lauterbach gelieferten und auf dem Laboratorium der Molkereischule Fulda untersuchten Vollmilch war 3,36 %.

Auch für die königl. Polizeidirektion Fulda wurden in dem Laboratorium der Anstalt sämtliche dem Marktverkehr entnommene Proben von Milch auf ihren Fettgehalt, etwaige Verfälschung usw. untersucht, verschiedene Aerzte sandten Milchproben zur Untersuchung ein und dergleichen.

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

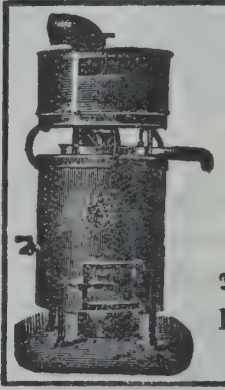
Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, Haag, Holland.

O. Thonack, Berlin 36 Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

„Magnetine" (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

Der beste
Milch-Sterilisator
der Gegenwart.
Mit patentierter Staubregen-Kühlung.
Das Patent umfaßt jegliche Art von Kühlung „durch Wasser in feinverteiltem Zustande".
Man erbitte Prospekte von der
Nutricia Centrale
Berlin W. 35, p.


Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

Kistenteile
aller Art, in saubersten und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Zusammenstellung der vom 1. April 1909 bis 31. März 1910 im Laboratorium der Anstalt untersuchten Proben.

Fremde Proben auf Fettgehalt spez. Gewicht u. Fälschung	Proben von Lieferanten der Molk.-G. Fulda-Lauterbach auf Fettgehalt	Tägl. Untersuchung. von Mager- und Buttermilch-Versuchsproben 2c.	Tägliche Untersuchungen von Butter- und Käseproben	Extraproben von Lieferanten auf spez. Gewicht und Fettgehalt	Summe der untersuchten Proben
137	42026	9873	367	3240	55643

Der Reinigung aller Maschinen und Geräte, aller Betriebsräume wurde ganz besondere Sorgfalt gewidmet von dem Grundsatze ausgehend, daß die Reinlichkeit für den späteren Molkerei-Fachmann eine Hauptrolle spielt und daß derjenige, der eine Molkereimaschine oder ein Molkereigerät oder den Molkereiraum selbst nicht tadellos reinigen kann, auch nicht in der Lage ist, erstklassgie Molkereiprodukte herzustellen.

Den einzelnen Abteilungen wurden die Schüler abwechselnd 1, 2, auch 3 Monate zugeteilt, stets in jedem Betriebszweige unter entsprechender Anleitung stehend und mußten sie so lange dabei bleiben, bis sie die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten sich angeeignet hatten.

Ueberangestellte Versuche — die Milchwirtschaft betreffend — sei zunächst hinsichtlich der Milchreinigungszentifuge „Westfalia" von Ramesohl u. Schmidt in Oelde i. Westf. berichtet. Die Firma hat die Maschine seit einiger Zeit zur praktischen Prüfung der Anstalt überlassen. Die Maschine arbeitet nach denselben Prinzipien wie andere bekannte Milchreinigungsmaschinen. Die zu reinigende Milch fließt in die zirka 1000 Touren pro Minute machende Trommel, tritt alsdann von außen nach innen durch den Filter über den Trommelrand in feinem Sprühregen hinweg, wobei sie mit der zugeführten frischen Luft in Berührung kommt, und tritt dann in die Rinne ein, von welcher sie als gereinigte Milch das Rohr verläßt. Die Zentrifugalkraft bewirkt, daß die nachfließende Milch mit dem schon ausgeschiedenen, an die Trommelwandung gedrängten Schmutz nicht in Berührung kommt und somit nicht ausgelaugt werden kann. Die mit der Zentrifuge bis jetzt angestellten Versuche ergaben, sofern die Milch warm oder heiß die Zentrifuge passierte, wohl zufriedenstellende Resultate bezüglich ihrer Reinigung und ihres Geschmackes, auch konnten in die Wagschale fallende Veränderungen der gereinigten Milch in bezug auf Fettgehalt, Aufrahmfähigkeit gegenüber einer selben Milch, die nicht die Zentrifuge passiert hatte, von uns nicht festgestellt werden. Nach den bis jetzt damit gemachten Erfahrungen kann diese Maschine der Praxis als Reinigungszentrifuge für Kraftbetrieb wohl empfohlen werden.

Vorteilhafter erscheint es jedoch, wenn die Milch gleich von Anfang an — im Kuhstalle — von ihr anhaftenden Schmutzteilen gründlich befreit wird, ehe dieselben Zeit finden, sich in ihr aufzulösen und sie zu infizieren. In dieser Beziehung hat sich schon das im vorjährigen Bericht erwähnte vom Leiter der Anstalt konstruierte Milchsieb weiter gut bewährt. Dies Sieb wird in zwei Größen angefertigt, für größere und sehr große Milchmengen mit Durchflußregulierung und für kleinere Milchmengen. Beide Siebarten sind billig im Gebrauch, reinigen die Milch tadellos und sind leicht und schnell selbst zu reinigen. Eine größere Anahl dieser Siebe ist schon zur größten Zufriedenheit ihrer Besitzer im Gebrauch und es ist nur zu wünschen, das auch weitere Kreise der Landwirtschaft sich mit den Vorzügen dieser Siebe in Bälde bekannt machen. Jedenfalls ist eine gründliche Reinigung der Milch sofort nach dem Melken, bezw. eine reinliche Gewinnung der Milch ein äußerst wichtiges Problem, denn die schlimmsten Feinde der menschlichen Gesundheit sind in dem Schmutz und in den Bakterien der Milch zu suchen, der Schmutz ist der Träger vieler schädlicher Pilze und Bakterien! Die heute behördlicherseits ausgeübte Milchkontrolle beschränkt sich leiedr noch auf Untersuchungen, ob die in den Handel gebrachte Milch den Bestimmungen betreffend des Fettgehaltes entspricht, ob sie verfälscht ist oder nicht; viel wichtiger aber wäre es, wenn der Mindestfettgehalt der Milch nicht so scharf hervorgekehrt würde und dafür neben der selbstverständlichen Forderung der Unverfälschtheit schärfere Bestimmungen über Schmutzgehalt der Milch usw. Platz griffen.

Die im vorjährigen Berichte angekündigten Versuche betr. Brauchbarkeit des von dem Werkmeister Strickrodt konstruierten Kannenreinigungsapparates wurden fortgesetzt und ergaben gleichgünstige Resultate. Der Apparat gewährleistet eine tadellose Innenreinigung und Sterilisation der Kannen, die beim früheren Waschen mit der Hand oder bei Ingebrauchnahme einer Kannenreinigungsmaschine in den allermeisten Fällen nicht erreicht wurde, wie durch eigene Erfahrung festgestellt ist, da im Fuldaer Molkereibetriebe tagtäglich eine große Anzahl Kannen zu reinigen sind. In einigen namhaften Molkereibetrieben Deutschlands sind derartige Kannenreinigungsapparate mit bestem Erfolg bereits in Betrieb, wie auch sämtliche Molkereien der Molkereigenossenschaft Fulda-Lauterbach damit ausgerüstet sind. Die Apparate können der Praxis zu genanntem Zwecke warm empfohlen werden, sofern Dampfbetrieb vorhanden ist; sie sparen Zeit und Arbeitskraft und somit auch Geld.

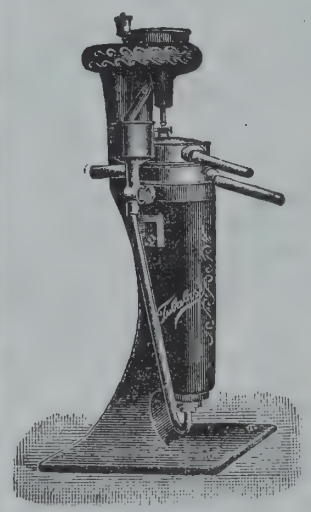
Die Firma Hans Gram, Woyens a.d. dän. Grenze, stellte zwecks Abmessung kleinerer und größerer Milchquantitäten eine automatische Wage auf, die es ermöglicht, derartige Milchmengen schnell und genau nach Kg. abzumessen. Die Wage hat sich für diesen Zweck gut bewährt.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Milchwirtschaftliche Fragen auf dem 26. landwirtschaftlichen Genossenschaftstage in Koblenz. In der Hauptversammlung des am 7. und 8. Juli abgehaltenen Genossenschaftstages sprach Molkereiinstruktor Schwarz-Bonn über Maßnahmen zur Förderung der molkereigenossenschaftlichen Tätigkeit unter den veränderten Wirtschafts- und Absatzverhältnissen.

Redner warf zunächst einen Rückblick auf die Verdienste der Molkereien um die Landwirtschaft, insbesondere um die Hebung der Milchwirtschaft und bessere Verwertung ihrer Erzeugnisse. Sodann schilderte er die Irrtümer und Abwege, die sich in den letzten Jahren auf diesem Gebiete gezeigt haben. Zu deren Beseitigung hält er für zweckmäßig, nach zwei Seiten hin geeignete Vorkehrungen zu treffen. Die beiden Gruppen bestehen aus Einrichtungen und Anforderungen innerhalb des Rahmens der Tätigkeit der Genossenschaften und aus solchen, die außerhalb der Genossenschaften liegen.

Zu überzeugend



und verlockend spricht schon der bloße Anblick eines **„Tubular"-Kraft-Separators.** Man erkennt sofort, daß es eine konstruktiv durchgebildete Maschine ist. Kein Fachmann u. Interessent, dem es darauf ankommt, eine rentable Molkerei zu errichten, wird den „Tubular" entbehren.

Leichteste Trommel.
Leichtester Gang.
SchärfsteEntrahmung.
Sparsamster Betrieb.
Geringste Raumbeanspruchung.
Fortdauernde Garant.

Verlangen Sie gratis und franko unsere **Molkerei-Broschüre Nr. 34.**

„Tubular" ist auch mit Riemen-Antrieb lieferbar.

Tubular-Werke, Harburg a. E.

Weltbekannt ist: —— Das ——

Edelweiß-Fahrrad ist gut und billig!

Ein Jeder verlange neueste Preisliste, dieselbe wird kostenlos und ohne Kaufzwang zugesandt von

Edelweiß-Decker in Deutsch-Wartenberg.

Beste Verzinnung für Molkerei-Geräte.

Epicassit A

Prospekte gratis und franko.

Metallanstrich-Syndikat
G. m. b. H.
Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5 II.

Zur ersten Gruppe zählt Redner die Prüfung von Bedingungen bei Errichtung einer Molkerei; Milchmenge, Anfuhrgebiet, Viehhaltung; hohe Geschäftsanteile, deren Volleinzahlung und damit Ansammlung eines eigenen Vermögens, Ansammlung von Rücklagen. — Also, dem Unternehmen eine gesunde Grundlage schaffen.

Sodann hält es der Vortragende (und zwar mit Recht!) für durchaus notwendig, daß nicht nur die innere Ausstattung einer Molkereianlage den Ansprüchen der Gegenwart entspricht, sondern daß auch die geschäftliche Tätigkeit auf der Höhe der Zeit ist. Herstellung bester Ware, die nur möglich ist durch Anlieferung bester Milch, und beste Verwertung am Markte durch lohnende Preise. Neben der Bestrafung für unsaubere und gefälschte Milch solle auch eingeführt werden Anerkennung für Lieferung reinster und bester Milch. Gegen die Preisdrückung des Auslandes hält Redner als wirksamstes Mittel die Hebung der Beschaffenheit der deutschen Butter. Es muß dahin kommen, daß sich trotz Einfuhr guter ausländischer Butter die deutsche immer als bessere ausweist. —

Weder Verkaufsorganisation noch Festlegung von Verkaufspreisen werden den Erfolg haben, die Konkurrenz des Auslandes abzuwehren.

Zu den inneren Bedingungen gehört aber auch, so führte Redner weiter aus, die Pflichttreue der Genossen, die oft aus nichtssagenden Gründen die Genossenschaft verlassen, sich Handzentrifugen anschaffen oder gar die Errichtung von kleinen Privatmolkereien betreiben. Um das Mißtrauen einzelner Genossen zu beseitigen, sei es empfehlenswert, ihnen Einblick in den Betrieb und die Geschäftsführung zu geben, vielleicht sogar besondere Sprechstunden abzuhalten, um darin mit den Unzufriedenen ihre Klagen zu besprechen. Dann neben Vorstand und Aufsichtsrat noch besondere Vertrauensmänner zu wählen, um mit deren Hilfe die Quellen alles Mißtrauens und der Unzufriedenheit zu stopfen. Endlich sei auch ein Zusammenwirken der Viehzüchtervereinigungen mit den Molkereien zu erstreben.

Die zweite Gruppe der Maßnahmen zur Förderung der molkereigenossenschaftlichen Tätigkeit erblickt Redner auf dem Gebiete der Gesetzgebung und Verwaltung. Eine Beschränkung der gesundheitspolizeilichen Vorschriften auf die wirklich ausführbaren sei eine unbedingte Forderung. Keine neue derartige Vorschrift sollte erlassen werden, ohne vorher erst die Molkereisachverständigen zu hören.

Ebenso stehe es mit der Kontrolle der Molkereien und den hierdurch entstehenden unnötigen Belästigungen. Auch bei Prozessen sollten die wirklichen Molkereisachverständigen neben Aerzten, Tierärzten usw. gehört werden.

Endlich auch müsse auf die Kontrolle der Einfuhr von Butter, Butterschmalz und „Buttersatz" streng gesehen werden. Den unreellen „Buttermischgeschäften", dem Absatz solcher Erzeugnisse unter irreführender Bezeichnung, der Prüfung des Wassergehalts der Butter usw. müsse besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Die Grundbedingung aber bleibe, daß Einigkeit und Vertrauen in der Genossenschaft herrsche.

In der Besprechung wurde dann noch besonders auf die ungesunde Agitation anderer Interessenten hingewiesen, durch die eine unwirtschaftliche Konkurrenz gebracht wird, die zum Nachteil der Landwirtschaft ausschlage. Auch die Schmiergelder, die von manchen Maschinenfabriken und Butterhändlern gezahlt werden, wurden erwähnt und darauf aufmerksam gemacht, daß deren Annahme und Anbieten nunmehr unter Strafe gestellt sei. Selbst Verbände, die sonst die Förderung der Landwirtschaft als ihre Aufgabe ansähen, versündigen sich, wenn sie — wie es leider vorgekommen ist — lediglich aus geschäftlicher Gewinnsucht Errichtung von Genossenschaften vornehmen. —

Die folgenden Sätze des Referenten wurden von der Versammlung einstimmig angenommen.

Der 26. Deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftstag erklärt:

Die Erhaltung und gesunde Weiterentwickelung des genossenschaftlichen Molkereibetriebes ist nach wie vor für die deutsche Land- und Volkswirtschaft von der größten Bedeutung. Unter den veränderten Wirtschafts- und Absatzverhältnissen wie den fortwährend steigenden Betriebsanforderungen ist die erfolgreiche Weiterentwickelung der molkereigenossenschaftlichen Tätigkeit gegen früher jedoch wesentlich erschwert; zur Sicherung und Förderung derselben ist es deshalb unerläßlich, daß

1. die gesetzlichen und behördlichen Anforderungen auf wirtschaftlich durchführbare Maßnahmen beschränkt und die genossenschaftlichen Betriebe nicht übermäßig stärker belastet werden als Einzelbetriebe, auch die Konkurrenz des Auslandes nach Möglichkeit berücksichtigt wird,
2. die heimische Produktion den notwendigen Schutz gegen in- und ausländische unlautere Konkurrenz findet,
3. bei der molkereigenossenschaftlichen Tätigkeit selbst die bewährten wirtschaftlichen und genossenschaftlichen Grundsätze stets gewissenhaft beachtet werden, und alle Beteiligten in genossenschaftlicher Pflichttreue an der Förderung der genossenschaftlichen Unternehmungen zusammenwirken, und endlich
4. die ruhige Entwicklung und Ausgestaltung genossenschaftlicher Molkereibetriebe durch unberufene Einmischungen und Einwirkungen nicht gestört wird.

Der Reichsverband wolle bei seinen angeschlossenen Verbänden, wie bei den zuständigen Behörden dahin wirken, daß die im Interesse einer gesunden Weiterentwicklung des genossenschaftlichen Molkereiwesens gebotenen Maßnahmen überall die gebührende Beachtung und Berücksichtigung finden.

Rundschau.

Aus dem Geschäftsbericht der Kommissionen für Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein. Dem Geschäftsbericht der genannten Kommission für das Geschäftsjahr vom 1. April 1909 bis 31. März 1910 entnehmen wir nachstehendes:

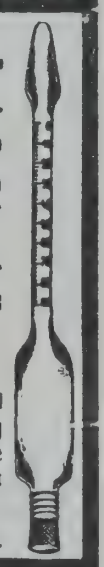
Im 2., 3. und 4. Vierteljahr der letzten drei Jahre stellten sich die Auktionsdurchschnittspreise wie folgt:

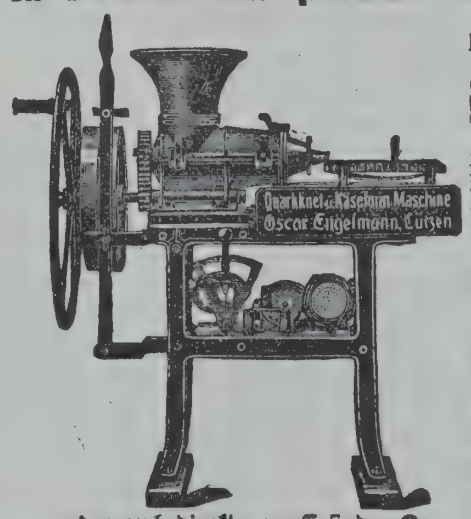
	1909	1908	1907
2. Vierteljahr (April bis Juni . . .	115,84 ℳ	115,10 ℳ	107,27 ℳ
3. Vierteljahr (Juli bis September)	122,81 „	122,29 „	115,82 „
4. Vierteljahr (Oktober bis Dezember)	137,15 „	124,95 „	129,59 „

Eine Zusammenstellung des Auktionsdurchschnittes, des höchsten Auktionspreises und der Hamburger Kaufmannsnotiz ergibt folgendes Bild:

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in
Molkerei-Buchführung
einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20
Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

Bornemanns Schieberohrhahn
Patentamtlich geschützt.
Verzapft Vollmilch, Magermilch, Rahm, Buttermilch oder Molken in erhitztem oder tiefgekühltem Zustande schaumfrei unter Garantie.
Kein Verlust an Milch ꝛc. durch übertretenden Schaum
Stets volle Kannen ohne nachzufüllen
Keine Maßdifferenzen.
Hahn 40 mm mit 1½" Gasgewindezapf. od. Muffe ℳ 28
„ 50 „ „ 2" „ „ „ „ 36
Carl Bornemann, Ing., Hamburg
Molkerei-Maschinen
Telefon Amt I 5478. Kl. Reichenstr. 2/4.

Milchfettbestimmungs-Apparate
nach Soxhlet, Gerber, Marchand ꝛc.
Buttermessröhren, Flach- u. Rund-
:: Butyrometer, Lactodensimeter ::
sowie sämtliche
Glas-Instrumente
□ Thermometer und Aräometer □
Apparate zur Milchuntersuchung
liefert zu billigsten Preisen in exakter Ausführung die
Thermometer- u. Glasinstrumenten-Fabrik von
Keiner, Schramm & Co.
Ges. m. b. H., Arlesberg, b. Elgersburg i. Th.


Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!


Engelmanns Pat. Quarkknet- u. Käseform-Maschine
für runde und lange Käse aller Art.
Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu: „allerfeinsten Speisequark zu erzeugen". — Nur ff. Zeugnisse.
Zu beziehen durch: Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G., Bergedorf. — Eduard Ahlborn, Hildesheim. — Dirks & Möllmann, Osnabrück. — Ewald Noack, Magdeburg. — Carl Mann, Hildesheim. — N. Jepsen Sohn, Flensburg. — Franz Maager, Breslau. — Zentral-Ankaufstelle, Halle a. S. — Rich. Schoen & Co., Erfurt. — Friedr. Jaeger, Halle a. S. — F. Peters, Leipzig. — A. Moritzen, Dresden. — Gebr. Bayer, Augsburg. — Joh. Deiring, Weiler i. Algäu. — Roths Molkerei-Zentral-Büro, Stuttgart. — A. Schönemann & Co., Schöningen. — Ferd. Kothe & Co., Braunschweig. — Alfa-Separator, Wien. — Astra, Paris und Wien. — Jurany & Wolfram, Wien. — A. de Saint-Moulin, Verviers. — Zentral-Molkerei-Büro, München. — Misu Weinberg, Bukarest. — C. Wasser & Co., Rotterdam ꝛc. ꝛc.
oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

Alle milchwirtschaftlichen Bücher
besorgt schnellstens und preiswert
Molkerei-Zeitung Hildesheim.
Lager-Katalog umsonst.

Pergamentpapier
empfehlen
Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

	1909	1908	1907	1906
Auktionsdurchschnitt	123,57	123,08	117,01	119,37
Auktions-Höchstpreis	126,21	125,99	120,49	122,79
Höchste Hamburger Notiz	121,52	124,29	119,58	122,89

Die Zahl der zur Auktion eingesandten Fässer war die folgende:

	1909	1908	1907	1906
2. Vierteljahr	5075	5185	5246	4081
3. Vierteljahr	3610	2592	3857	2793
4. Vierteljahr	2405	2473	2807	1896

Die Einsenderzahl erfuhr einen weiteren Zuwachs, dieselbe betrug:

1909	1908	1907	1906	1905
3883	3561	3222	2882	2936

mithin eine Zunahme gegen 1908 von 322 Einsendern, 1907 von 661 Einsendern, 1906 von 1001 Einsendern und 1905 von 947 Einsendern.
von 661 Einsendern, 1906 von 1001 Einsendern und 1905 von 947 Einsendern.

Der Jahresumsatz in den Jahren 1909 bis 1904 betrug in 1000 ℳ:

1909	1908	1907	1906	1905	1904
etwa 1790	etwa 1836	etwa 1761	etwa 1208	etwa 1084	etwa 1077

Die Einsender zu den Auktionen rekrutieren sich mehr und mehr aus allen Teilen der Provinz Schleswig-Holstein, die Frachtvergütungen machen die Beschickung auch für die entferntest gelegenen Meiereien rentabel. Im Jahre 1909 betrug die von der Auktionskasse übernommene Frachtvergütung für diese Meiereien die Summe von — 2107,15 ℳ.

Die Bedingung, während 12 Monaten ihre ganze Produktion, abgesehen von dem im eigenen Haushalt verbrauchten oder an Private abgegebenen Quantum, zur Auktion zu senden, haben im Berichtsjahr zwei Meiereien erfüllt; es wurden ihnen für gezahlte Verkaufsgebühr 451,62 ℳ zurückvergütet. Dieselben gelten satzungsgemäß nach Genehmigung ihres dahingehenden Antrages als ständige Einsender, deren Zahl jetzt etwa 50 beträgt, zusammen mit den seitherigen ständigen Beschickern.

Daneben haben sich im Berichtsjahre 5 Meiereien zur Einsendung ihrer ganzen Produktion und 14 Meiereien zur regelmäßigen Einsendung eines bestimmten Quantums verpflichtet; außerdem senden etwa 25 Meiereien ohne Verpflichtung wöchentlich ein Minimalquantum ein.

Die Agitationsreisen sind im Berichtsjahr wieder, wie in den früheren Jahren, ausgeführt und auf die ganze Provinz verteilt worden. Außerdem wurden in landwirtschaftlichen und Butter-Ausstellungs-Versammlungen Vorträge über die Butter-Auktionen und verwandte Fragen gehalten.

Die Butter-Auktionen sind monatlich regelmäßig von den Mitgliedern der Kommission zur Kontrolle besucht worden.

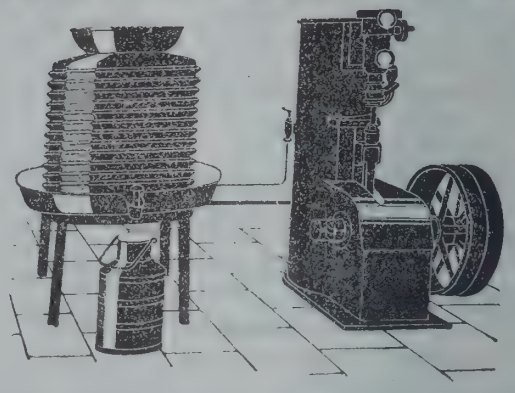
Für diejenigen Meiereien, die nur einen Teil ihrer Produktion einsenden und die Rechte der ständigen Teilnehmer zu erwerben wünschen, wurde als Maßstab hierfür die Anzahl der Kühe angenommen, welche der Meierei angehören, und zwar unter Zugrundelegung folgender Zahlen:

bis	220	Kühe	wöchentlich	1	Faß	von	800	bis	1000	Kühe	5	Faß
von	220	bis	400	Kühe	2	„	„	1000	„	1200	„	6	„
„	400	„	600	„	3	„	„	1200	„	1400	„	7	„
„	600	„	800	„	4	„	„	1400	„	1600	„	8	„

(3. L.)

Käsebezeichnungen. Vom Kaiserlichen Patentamt, Abteilung III für Warenzeichen wurde unlängst folgende Umfrage bekannt gegeben: „In Etiketten, welche als Warenzeichen angemeldet und für Käse allgemein bestimmt sind, finden sich häufig Inschriften, wie „Tilsiter Käse, Schweizer Käse, Emmentaler-, Münsterkäse, Romatour, Limburgerkäse, Fromage de Brie, Holländer-, Edamer-, Liptauer-, Gervais-, Roquefort-, Camembert-, Chesterkäse, Gorgonzola, Parmesan-, Stracchino, Goudaer Rahmkäse, Texel-, Gruyère-, Cheddar-, Mainzer- und Niedheimerkäse". Das Patentamt hat der Prüfung der Frage näher zu treten, ob und in welchem Umfange diese Inschriften in einem für Käse allgemein bestimmten Zeichen als täuschend im Sinne des § 4, Absatz 1, Ziffer 3 des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 wirken, falls die vorstehend bezeichneten Käsearten nicht aus den dem Namen der Käse entsprechenden Herkunftsstätten oder — bei Gervais und Gruyère, Cheddar, Stracchino — aus den besonders hierfür bekannten, französischen, schweizerischen, amerikanischen oder italienischen Herkunftsstätten stammen, oder ob man vielmehr unter den genannten Bezeichnungen lediglich eine Sortenbezeichnung, d. h. einen Käse von bestimmten Eigenschaften — und welchen? — ganz ohne Rücksicht auf die Herkunftsstätte versteht. — Um baldgefällige Mitteilung der jetzt herrschenden Verkehrsauffassung nach dieser Richtung wird ganz ergebenst gebeten." — Auf diese Umfrage gaben die Ältesten der Kaufmannschaft von Berlin folgende amtliche Auskunft: „Die Bezeichnung Tilsiter Käse ist Sortenbezeichnung. Die Bezeichnung Schweizer Käse ist Sortenbezeichnung. Die Bezeichnung Emmentalerkäse ist Herkunftsbezeichnung in der Art, daß der Käse aus der Schweiz stammt. Der in Bayern und in Westpreußen in gleicher Qualität wie Emmentalerkäse vielfach hergestellte Käse wird mit der Zusatzbezeichnung Bayerischer bzw. Westpreußischer Emmentaler gehandelt. Die Bezeichnung Münsterkäse ist Sortenbezeichnung. Die Bezeichnung Romatour ist Sortenbezeichnung, da dieser Käse vorwiegend in Deutschland hergestellt wird. Die Bezeichnung Limburgerkäse ist Sortenbezeichnung. Die Bezeichnung Fromage de Brie ist Herkunftsbezeichnung in der Art, daß der Käse aus Herkunftsstätten in der Normandie stammt. Seit etwa 10 Jahren wird indessen nach Art des Fromage de Brie in Deutschland gleichartiger Käse in großen Mengen hergestellt. Für diesen Käse ist die Bezeichnung Briekäse üblich, so daß Briekäse schlechthin im Gegensatz zu Fromage de Brie Sortenbezeichnung ist. Die Bezeichnung Holländerkäse ist Sortenbezeichnung. Die Bezeichnung Edamerkäse ist Sortenbezeichnung. Die Bezeichnung Liptauerkäse ist Herkunftsbezeichnung, da der Käse im Rohmaterial aus Ungarn bezogen und in Deutschland nur garniert wird. Der Liptauerkäse wird aus Schafsmilch hergestellt. Allerdings wird bisweilen unter der Bezeichnung Liptauerkäse auch Käse verkauft, dessen Rohmaterial nicht aus Ungarn stammt und der nicht aus Schafsmilch, sondern aus Kuhmilch hergestellt wird und einen anderen Geschmack als echter Liptauerkäse hat. Die Bezeichnung Gervaiskäse ist Herkunftsbezeichnung in der Art, daß der Käse aus französischen Herkunftsstätten des Fabrikanten Charles Gervais stammt. Doch wird seit etwa 10 Jahren ein gleichartiger Käse auch in Deutschland hergestellt und meist unter der Bezeichnung System Gervais verkauft. Die Bezeichnung Roquefortkäse ist Herkunftsbezeichnung, da dieser Käse überwiegend aus Frankreich importiert wird. Die Bezeichnung Camembertkäse schlechthin ist Sortenbezeichnung. Camembertkäse, der aus französischen Herkunftsstätten stammt, wird als Fromage de Camembert, als Veritable Fromage de Camembert, oder als echter Camembert gehandelt. Die Be-

Kühl-Maschinen



Alle Systeme für direkte und indirekte Milch- und Rahmkühlung, mit und ohne Eiserzeugung, nach dem Ammoniak-, Kohlensäure- und Schwefligsäure-System.

TH. WITT, Maschinen-Fabrik, **Aachen**

Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen für Molkereien etc.

Hunderte prima Referenzen.

Reelle u. sichere Bezugsquelle gebr. gut verböttcherter u. saub. gereinigter

1 Ztr. Buttertonnen

à Stück für 55 Pfg. Extra ausgesuchte weiße Tonnen und Kübel, garantiert nur einmal gebraucht, à Stück 65 Pfg., nur leistungsfähigste und prompte Bedienung. Bei evtl. Aufträgen bitte stets genaue Bahnstation anzugeben. Spezialabgabe in Buttertonnen u. Kübel für Molkereien nach allen Grenzen Deutschlands.

H. Leidel, Böttchermeister, Cöthen (Anh.) Klepzigerstr. 61/62.

Steinschrotmühle „Rentablit"

mit selbstschärfenden Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.

Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.

Vorzüglich als Nebenbetrieb für Molkereien 2c. geeignet.

Gröss. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.

Fr. Schöttler

Maschinenfabrik

Diepholz i. H.

Voll- und Magermilchbassins

Rahmkippbassins

Metallkäsewannen, doppelwandig. D. R. G. M.

Bassin-Doppelsiebe

Milch-Leitungsteile

fabriziert und liefert als langjährige Spezialität

Carl Nebel

Klempnerei und Molkereigerätefabrik

Schöningen, Braunschweig.

eichnungen Chesterkäse, Gorgonzola, Parmesan-, Stracchino und Goudaer Rahmkäse sind Herkunftsbezeichnungen. Die Bezeichnung Texelkäse ist im Berliner Interessentenkreise unbekannt und daher wohl Herkunftsbezeichnung. Die Bezeichnungen Gruyère- und Cheddarkäse sind Herkunftsbezeichnungen. Die Bezeichnungen Mainzer- und Niedheimerkäse sind Sortenbezeichnungen, da diese Käse überall in Deutschland aus gewöhnlichem Rohmaterial (Quark) hergestellt werden."

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes stiegen in der Woche vom 3. bis 10. Juli die Preise mit Ausnahme von Danzig und München, wo sie unverändert blieben.

Auf den Schweinemärkten des europäischen Auslandes wurde mit Ausnahme von Wien höher gehandelt. In Chicago hat sich die rückläufige Preisbewegung fortgesetzt.

Sprechsaal.

Sterilisier-Apparate mit Rückkühlung. Auf die Antwort des Herrn Heinrich Wolf im Sprechsaal der Nr. 52 vom 6. Juli muß folgendes erwidert werden:

Heiße Flaschen mit kaltem Wasser direkt zu begießen und dabei zu vermeiden, daß eine einzige Flasche platzt, ist ganz ausgeschlossen, wenn das Wasser nicht in zerstäubter Form angewendet wird. Herr Wolf spricht hiervon nichts und behauptet nur, daß eine richtige Behandlung nötig sei. Es wäre sehr erwünscht, wenn Herr Wolf diese richtige Behandlung zum allgemeinen Besten etwas näher ausführen würde, denn wir sind der Ueberzeugung, daß ohne die genaue Kenntnis dieses Verfahrens alle Molkereien großen Schaden an Flaschenbruch erleiden würden, wenn sie nach der Angabe des Herrn Wolf einfach versuchen würden, die heißen Flaschen mit kaltem Wasser direkt zu begießen.

Wir stimmen zwar mit Herrn Wolf darin überein, daß es besser ist, zwei kleinere Apparate als einen sehr großen aufzustellen, können aber den Gründen des Herrn Wolf durchaus nicht beipflichten. Eine „kontinuierliche Sterilisation" ist bei zwei Apparaten nicht besser, wie bei einem großen. Denn nach beendeter Sterilisation müssen die kleinen Apparate zur Entleerung ebenso gut geöffnet werden wie die großen. Die Bemerkung, daß während der Zeit des Flaschenschließens ein Eindringen von atmosphärischer Luft in die Flaschen möglichst vermieden wird, läßt schließen, daß Herr Wolf noch sehr unzeitgemäße Verschlüsse verwendet, die ihn nötigen, die halbfertig sterilisierten heißen Flaschen nachzusterilisieren. Der Sterilisier-Apparat muß dabei natürlich eine Zeit hindurch geöffnet werden. Bei den seit ungefähr 8 Jahren bekannten verwendeten automatischen Sterilisier-Verschlüssen ist dies nicht nötig. Die Flaschen werden von vornherein verschlossen in den Apparat gesetzt. In der Molkerei-Zeitung ist hierüber verschiedene Male berichtet worden.

Die schrankähnliche Konstruktion eines Sterilisier-Apparates halten wir aus langjährigen Erfahrungen heraus für verfehlt. Natürlich dringt die äußere kalte Luft nicht so schnell in das ganze Innere eines Schrankapparates hinein, als in einen horizontalen Apparat, von dem der Deckel gehoben wird. Aber die an der Türöffnung zunächst stehenden Flaschen werden von der kalten Außenluft zuerst und stärker getroffen, wie die hinteren Flaschen, was schon einer gleichmäßigen Sterilisation aller Flaschen hinderlich ist. Dann aber ist ein horizontaler Apparat viel leichter und rascher zu entleeren und zu beschicken, da bei aufgehobenem Deckel alle Flaschen gleichmäßig zur Hand stehen. Hat zudem der schrankähnliche Apparat, wie es meistens der Fall ist, mehrere Etagen, so ist er dem horizontalen Apparat auch noch aus dem Grunde unterlegen, weil in solchen mehretagigen Apparaten, wie wir aus langjähriger Erfahrung wissen, niemals eine gleichmäßige Erhitzung aller Flaschen möglich ist. Die oberen Etagen werden, da der Dampf das Bestreben hat, nach oben zu dringen, stets stärker erhitzt, als die unteren.

Nutricia-Centrale für Backhausmilch, Berlin.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede betreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Welche Rampen sind am haltbarsten und zweckmäßigsten? In hiesiger Genossenschaftsmolkerei muß die Rampe erneuert werden und ich möchte an dieser Stelle um Auskunft bitten über die Haltbarkeit und Zweckmäßigkeit der Bohlen- und der Zementbetonrampen. Besonders ist mir darum zu tun, zu erfahren, wie letztere sich im Winter bewähren. Molk. B. (1496

Briefkasten.

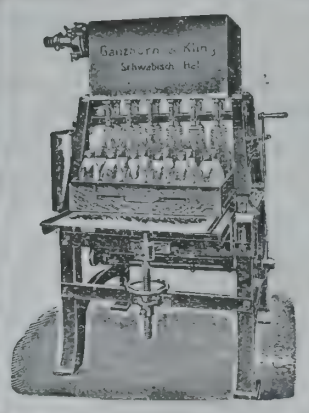
Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

H. H. in B. Sahneschichtkäse (auch Flottkäse genannt) kann auf folgende Weise hergestellt werden. Man versetze Magermilch bei 30—33 Grad Celsius mit soviel Lab, daß sie nach ungefähr 2 Stunden leberdick ist. Dann schöpfe man die dicke Milch langsam auf ein Käsetuch, lasse dieses so lange liegen, bis die Molken abgelaufen sind und der Quark noch ziemlich feucht ist. Nun nehme man eine Blechform, die im Quadrat ungefähr 8 Zentimeter hat und 3—3½ Zentimeter hoch ist. Der ganze Boden der Form, welcher durchlöchert ist, muß ausgezogen werden können, so daß man den Käse nach unten herausfallen lassen kann. Man belege den Boden gleichmäßig mit einer ¾ Zentimeter dicken Schicht Quark und einer ebenso dicken Schicht Schlagrahm und wiederhole dies, bis die Form voll ist. Die obere Schicht soll aus Schlagrahm bestehen. Nun stelle man die Käse 12 Stunden in einen kühlen Raum, so daß sie gut steif werden, dann kann man über den Käse noch etwas Kümmel streuen. Zu 20 Käsen von oben angegebener Größe gebraucht man ungefähr 25—30 Liter Magermilch und 2 Liter Schlagrahm. Der Käse muß in frischem Zustande verkauft werden. (1476

K. In dem Hamburger Milchregulativ ist für Vollmilch ein Mindestfettgehalt von 2,7 Prozent festgesetzt. Wieviel Hamburger Milchhändler Ihnen für Ihre Milch zahlen werden, können wir Ihnen nicht sagen, Sie erfahren das am besten druch Erkundigungen an Ort und Stelle. Falls Sie in Hamburg für Ihre Milch einen annehmbaren Preis (14—15 Pfg. für das Liter) erzielen, wird die von Ihnen projektierte Anlage sich wohl rentieren. (1464

Ia Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

Ganzhorn & Kling

Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer **Meß- u. Abfüllapparate** sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Preisgekrönte

Füllmaschinen für Milch

Boldt & Vogel m. b. H. - Hamburg

Durch

mein Lager in sämtlichen Ersatzteilen zum Alfa können Ihre Bestellungen sofort nach Eingang Erledigung finden. Sie kommen dadurch nicht in Verlegenheit und werden **vor Schaden bewahrt.**

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher Nr. 2135.

Kartoffelflocken!!

liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggonladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in **Magdeburg, Bremen, Hannover, Berlin, Posen und Oldenburg.**

S. Priwin & Cie., Magdeburg.

Molkerei-Drucksachen!

Briefbogen
Mitteilungen
Briefumschläge
Kuverts
Postkarten
Konto-Auszüge
Quittungen
Aufklebeadressen
Paket-Begleitadressen

Alle im täglichen Gebrauch des Molkerei-Gewerbes vorkommenden Drucksachen liefern wir zu besonders niedrigen Preisen bei bester und saubersten Ausführung

Nachnahme-Karten
Kolli-Anhänger
Frachtbriefe
Milch-Abrechnungs-Karten
Genossenschafts-Statuten
2c. 2c.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

R. in P. Wenn Sie dem angegebenen Reineinkommen, wie es sich aus dem Kassabuche ergibt, noch den Mietswert Ihrer Wohnung in der Molkerei, sowie den Wert der aus dem Molkereibetriebe ohne Bezahlung entnommenen Produkte und Verkaufsgegenstände hinzurechnen, so wird das einem Steuersatz von 31 Mark entsprechende Reineinkommen von 1800 bis 2100 Mark reichlich herauskommen und die Reklamation daher gegenstandslos sein. Daß Sie in diesem Jahre weniger Milch haben, ist kein Reklamationsgrund, denn allein das Einkommen ist maßgebend. — Geschäftsbücher mit möglichst übersichtlichem Inhalt brauchen Sie der Steuerbehörde nur dann vorzulegen, wenn Sie mit Erfolg gegen eine zu hohe Veranlagung reklamieren wollen. Fehlen solche Bücher, oder wird die Vorlegung verweigert, so bleibt eine Reklamation ohne Erfolg. (1471

J. S. Es gibt heute überall große Schweinemästereien ohne Molkereirückstände. Wenn dieselben nicht rentabel wären, so würden sie bald verschwinden. Allerdings ist der Masteffekt nicht so groß, als dort, wo Molkereirückstände mit verfuttert werden. Wesentliche Erfordernisse für jede größere Mästerei sind praktische Erfahrungen und genügendes Kapital. (1409

J. N. M. Ihre Zugehörigkeit zur Molkerei-Berufsgenossenschaft ergibt sich nicht aus der Höhe des Milchquantums, sondern allein daraus, daß Sie mit einem Elektromotor arbeiten. Sowohl die Gefahrenziffer von 6,6 als auch die Höhe des jährlichen Beitrags (mehr als 70 ℳ) sind uns für Ihren kleinen Betrieb ganz unerklärlich. Für gewöhnliche Molkereibetriebe beträgt die Gefahrenziffer 3,6 und nach Ihrem Briefe haben Sie keinerlei Nebenbetriebe, welche eine Erhöhung Ihrer Gefahrenziffer herbeiführen könnten. Es muß daher irgend ein Irrtum vorliegen und müssen Sie deshalb unter genauer Darlegung Ihrer Betriebsverhältnisse bei der Molkerei-Berufsgenossenschaft um angemessene Herabsetzung Ihres Beitrages ersuchen. (1439

M. L. Ihre Buttermilch ist polizeilich beanstandet worden, weil sie durch Wasserzusatz verfälscht sei und nur einen Fettgehalt von 0,20 Prozent habe. Sie fragen an, ob die Beanstandung zu Recht erfolgt ist und wieviel Prozent Wasser Buttermilch enthalten darf. — Wegen zu geringen Fettgehalts durfte die Buttermilch nicht beanstandet werden, da eine Mindestgrenze des Fettgehalts nirgends vorgeschrieben ist. Was den Wasserzusatz betrifft, so gilt es unbedingt als Fälschung, wenn der fertigen Buttermilch Wasser zugesetzt worden ist. Ist aber bei der Butterbereitung Wasser verwendet worden, das dann in der Buttermilch zurückbleibt, und hält sich dieser Wasserzusatz in den üblichen Grenzen, so liegt eine Fälschung nicht vor. Auf der Versammlung der Freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittel-Chemiker am 29. und 30. Mai 1908 ist die Frage der Zulässigkeit des Wasserzusatzes zur Buttermilch Gegenstand ausführlicher Verhandlungen gewesen und hat man hierbei u. a. den Grundsatz aufgestellt, daß es nicht als Fälschung anzusehen ist, wenn der bei der Butterbereitung technisch notwendig gewordene Wasserzusatz 25 Prozent nicht übersteigt, wenn vorauszusetzen ist, daß die Käufer von diesem Zusatz Kenntnis haben. Als Form, den Käufern diese Kenntnis zu verschaffen, wird empfohlen, durch ein Inserat in den Tagesblättern oder durch einen Anschlag im Verkaufslokal oder an den Verkaufswagen bekannt zu geben, daß die verkaufte Buttermilch wie bisher so auch fernerhin den bei der Butterbereitung üblichen und notwendigen Wasserzusatz enthalte. Da Sie wohl in dieser oder anderer Weise die Kundschaft vom Wasserzusatz nicht benachrichtigt haben werden, könnten Sie einwenden, daß das, was bei der Butterbereitung geschäftsüblich ist (nämlich hier der notwendige Wasserzusatz), Sie bei der Kundschaft als bekannt voraussetzen mußten. Im übrigen würde Ihre Bestrafung davon abhängen, ob die bei der Butterbereitung zugesetzte Wassermenge über 25 Prozent beträgt oder ob Sie der fertigen Buttermilch Wasser zugesetzt haben. (1479

H. in K. Die Unterzeichner des Vertrages sind bis Mitte Mai 1915 an den Vertrag gebunden. Der Umstand, daß Sie erst drei Wochen nach dem vertraglich festgesetzten Zeitpunkt die Molkerei eröffnet haben, gibt den Lieferanten kein Recht zum Vertragsrücktritt. Hierzu kommt, daß diese Lieferanten jetzt bereits einige Wochen die Milch auf Grund des Vertrags geliefert haben. Es kann auch ein Lieferant nicht vorschützen, er brauche nicht zu liefern, weil er den Vertrag, ohne ihn gelesen zu haben, unterschrieben habe. Es war seine Sache, sich vorher den Vertrag durchzulesen. Durch die Unterschrift des Vertrages hat er sich mit dessen Inhalt einverstanden erklärt. Fordern Sie die betreffenden Lieferanten auf, sofort zu liefern. Weigern sie sich, so verklagen Sie die Leute auf Lieferung, evtl. Schadensersatz wegen Nichtlieferung. Zur Ersparung hoher Prozeßkosten empfiehlt es sich, diesen Anspruch zunächst nur auf die Dauer eines halben Jahres geltend zu machen. — Zum Vertrage war, weil eine Kaution von 500 ℳ vereinbart ist, ein Stempel von 50 ₰ nötig; der Vertrag ist aber auch ohne Stempel bindend. (1489

A. M. G. Da für die Straffestsetzung die Bestimmungen Ihres Statuts maßgebend sind, so wollen Sie uns zunächst ein Exemplar dieses Statuts einsenden. Ist in demselben aber über die Höhe der Konventionalstrafe nichts bestimmt, so darf dieselbe zu der Höhe des nachweisbaren Schadens in keinem zu großen Mißverhältnis stehen. (1492

M. Z. Nachdem die Genossen die Beitrittserklärung unterschrieben haben, können Sie einseitig nicht mehr zurücktreten; es kann vor der Eintragung in die gerichtliche Mitgliederliste der Vertrag nur mit gegenseitiger Übereinstimmung wieder aufgehoben werden. Die Rechte und Pflichten der Genossen beginnen aber erst mit der Eintragung, solange sie also noch nicht beim Gericht in die Liste der Genossen eingetragen sind, brauchen sie auch noch keine Milch zu liefern. Später loszukommen, ist nur durch statutenmäßige Kündigung möglich. (1491

P. H. D. Sie betreiben neben der Molkerei noch eine Schrotmühle und sind daher mit Recht zur Beitragsleistung für die Handwerkskammer herangezogen worden. Die Höhe des Beitrages wird auf Grundlage der Gewerbesteuer berechnet. (1483

F. in K. Der Vertrag ist gültig, wenn auch die Neuregelung unterblieben ist. Notarieller Abschluß war nicht nötig. Da Sie sich im Vertrage verpflichtet haben, dem Käufer in der betr. Stadt keine Konkurrenz zu machen, so ist es selbstverständlich, daß Sie in dieser Stadt weder ein Geschäft in Molkereiprodukten eröffnen, noch diese Produkte anderswie dorthin liefern dürfen. Bei einer Zuwiderhandlung sind Sie zwar nicht strafbar, der Verkäufer würde aber dann offenbar im Wege des Zivilprozesses Schadenersatz von Ihnen fordern, Ihnen auch durch gerichtliche Anordnung den Geschäftsbetrieb mit Molkereiprodukten in der Stadt verbieten. — Das Erhitzen der Vollmilch auf 90 Grad, das durch Polizeiverordnung infolge der dort herrschenden Maul- und Klauenseuche vorgeschrieben ist, hat keinen schädlichen Einfluß auf die Butter. (1447

D. in M. Die Vertragsbestimmung über das Vorkaufsrecht ist vollständig gültig. Eine Frist für Ausübung des Vorkaufsrechts brauchte in Vertrag nicht gesetzt zu werden. Die Ausübung des Vorkaufsrechts geschieht in folgender Weise: Nachdem Ihr Lieferant über die Ihnen verkaufte Milchmenge einen Kaufvertrag mit einem Dritten geschlossen hat erklären Sie dem Lieferanten, daß Sie das Vorkaufsrecht ausüben. Hierdurch kommt der neue Kaufvertrag zwischen Ihnen und dem Lieferanten zustande, und zwar unter denselben Bedingungen, unter denen der Lieferant mit dem Dritten das Geschäft abgeschlossen hat. Das Vorkaufsrecht muß aber innerhalb einer Woche ausgeübt werden, nachdem Ihnen vom Verkäufer oder vom neuen Käufer (dem Dritten) der volle Inhalt des zwischen diesen Beiden abgeschlossenen Vertrages mitgeteilt worden ist. Wird innerhalb der Woche das Vorkaufsrecht nicht ausgeübt, so erlischt es (§ 504, 505, 510 B. G.-B.) — Gerichtsentscheidungen über das Vorkaufsrecht bei Milchverträgen sind uns nicht bekannt, dagegen hat das Vorkaufsrecht bei Butterabschlüssen schon häufiger der gerichtlichen Beurteilung unterlegen. (1446

Erfurt. Eine für den dortigen Bezirk erlassene Polizeiverordnung bestimmt u.a. Folgendes:

1. Auf dem Milchwagen darf Magermilch nicht zugleich mit Vollmilch oder Kindermilch transportiert werden.
2. Sämtliche Milch unter 2,7 % Fett ist als geringe Milch zu verkaufen oder in den Verkehr zu bringen.

Die Bestimmung zu 1 halten wir nicht für rechtsgültig, so daß wir raten, es auf eine gerichtliche Entscheidung ankommen zu lassen. Nach unserer Ansicht liegt hierin eine unzulässige Erschwerung des Gewerbebetriebes; es würde dann jeder Milchhändler gezwungen sein, sich besondere Gespanne für den Transport von Magermilch anzuschaffen. Berechtigt wäre nur eine Anordnung, daß die Gefäße, in denen die zum Verkauf bestimmte Magermilch enthalten ist, den Inhalt als Magermilch deutlich erkennen lassen. Dies wird schon vollkommen dadurch erreicht, daß die von Ihnen hierzu verwendeten Gefäße sechseckig sind, einen 5 Zentimeter breiten Rand an der Außenseite haben und mit der deutlichen Aufschrift: „Geringe Milch“ versehen sind. — Die Bestimmung 2 ist rechtlich gültig und befindet sich auch in den polizeilichen Michlregulativen verschiedener Städte. Nach der dortigen Polizeiverordnung vom 25. Juni 1907 mußte ursprünglich auch unabgerahmte Milch, die unter 2,7 % Fett enthält, als Magermilch bezeichnet werden. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts erklärte aber durch Urteil vom 12. Oktober 1908 diese Polizeiverordnung für rechtsungültig, indem sie nicht eine unabgerahmte Milch erwähnt, die unter einem Fettgehalt von 2,7 % bleibe. Eine solche Milch brauche nicht als Magermilch bezeichnet bezw. verkauft zu werden. Infolge dieser Kammergerichtsentscheidung ist dann offenbar die Bezeichnung „geringe Milch“ eingeführt worden. (1354

F. M. in K. Ueber die Ursachen des unreinen Geschmackes Ihrer Milch und Butter läßt sich aus der Ferne nicht gut etwas Bestimmtes sagen. Anzunehmen ist, daß der Fehler vom Futter herrührt, besonders da bei Ihnen viel Melasse, Brennereischlempe, Zuckerrübenschnitzel und -Blätter an die Kühe verabreicht werden. Diese Futtermittel sollen neben gutem Rauhfutter nur in mäßigen Mengen und vor allem in guter Beschaffenheit gegeben werden. Auch bei den Kraftfuttermitteln ist auf einwandfreie Beschaffenheit zu achten. Legen Sie ferner besonders Gewicht auf Reinlichkeit bei der Gewinnung und Verarbeitung der Milch. (1455

Ph. G. in S. Auf Grund Ihrer mangelhaften Angaben läßt sich nicht sagen, ob die schlechte Ausbutterung Ihrem Butterfaß oder der Rahmbehandlung zuzuschreiben ist. Am Butterfaß wird die Schuld wohl kaum liegen. (1454

W. in B. Für die Bestimmung des Säurezustandes der Milch durch die Alkoholprobe soll 68prozentiger Alkohol verwandt werden. Daß bei Ihnen die frische Milch vieler Kühe Flockenbildung zeigte, lag wahrscheinlich daran, daß Sie Alkohol benutzt haben, der viel zu stark war. Allerdings sind auch vereinzelte Fälle beobachtet worden, daß frische Milch auch bei der Verwendung 68prozentigen Alkohols gerann, was wohl auf besondere Milchfehler zurückzuführen ist. (1448

W. R. in H. Einwandfreies, reines und gut wirkendes Fischfuttermehl muß mindestens 50—55 Proz. Protein (Eiweiß), 23—25 Proz. phosphors. Kalk und etwa 3 Proz. Fett enthalten. (1460

H. Sch. in O. Die frische Butter auszuformen und die in Pergamentpapier eingewickelten ½ und 1 Pfundstücke 3—4 Monate im Kühlraum aufzubewahren, empfiehlt sich nicht, da die einzelnen Stücke zu leicht dem Verderben ausgesetzt sind. Besser ist es wohl, die Butter in Fässer oder Töpfe eingeschlagen, aufzubewahren, und sie erst vor dem Gebrauche auszuformen. — Rahm können Sie auch mittels gewöhnlicher Milchbutyrometer untersuchen, indem Sie ihn um das 3- bis 5fache mit Wasser verdünnen und das gefundene Resultat mit der Verdünnungszahl multiplizieren. (1453

Das infolge der Verordnung des Bundesrats vom 4. Juni 1910 notwendig gewordene

neue Plakat

über die **Beschäftigung von Meierinnen** über 16 Jahren, sowie alle anderen in Molkereien notwendigen Plakate geben wir an unsere Abonnenten **kostenlos** ab.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Gründliche theoretische und praktische Ausbildung von Molkereipersonal.

Beginn des Kursus am **1. Oktober** und **1. April.** Aufnahme von Hospitanten zu jeder Zeit. Anm. u. Ausk. d. d. Leiter **Dr. Hesse, Güstrow.**

Iowa State College Library, Ames, Iowa

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate August und September 40 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

13. Juli. Ia 112—114/16 ℳ, IIa 110—114 ℳ, IIIa 103—109 ℳ, abfallende 95—107 ℳ, **Tendenz: unverändert.**

9. Juli. Ia 112—114/16 Mk., IIa 110—114 Mk., IIIa 103—110 Mk., abfallende 97—106 Mk. Tendenz: flau.

Kopenhagen, 14. Juli. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 96 Kronen (ca. 108,— Mk.). Tendenz: ruhig.

Kempten, 13. Juli. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 105 Mk., Süßrahmbutter 100 Mark. Tendenz: flau. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 115—117 Mk.

Kaufbeuren, 14. Juli. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 106 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßig.

Wangen, 14. Juli. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 114 Mk., Vorbruchbutter 107 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 13. Juli. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
2 Drittel 117,50 Mk., 34 Drittel 117 Mk., 65 Drittel 116,50 Mk., 86 Drittel 116 Mk., 43 Drittel 115,50 Mk., 40 Drittel 115 Mk., 17 Drittel 114,50 Mk., 32 Drittel 114 Mk., 11 Drittel 113,50 Mk.

1. Klasse: 330 Drittel zu 115,67 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 28 Drittel zu 110,32 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 12. Juli. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Marktlage zeigt ein unbestimmtes Bild. Während aus einzelnen Teilen Norddeutschlands mit Rücksicht auf die Ernte große Aufträge eingehen, nimmt die Produktion wieder von anderen Stellen zu, so daß es schwer fällt, einen Schluß hieraus zu ziehen. Das Geschäft in der Stadt Berlin selbst ist augenblicklich nur gering.

Berlin, 14. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 13. Juli. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft begann auch in dieser Woche in lustloser Stimmung, der Absatz stockt, während die Zufuhren sehr bedeutend sind. Die Qualitäten lassen viel zu wünschen, denn ein großer Teil der Zufuhren ist abschmeckend.

Berlin, 13. Juli. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In inländischer Butter zeigte der Markt in dieser Woche gegen die vorige wenig Veränderung. Der Absatz ist wegen der Reisezeit nach wie vor sehr gering; auch waren die erzielten Preise immer noch sehr geringe. Die heutige Notierung war unverändert und wird für Sonnabend voraussichtlich ebenfalls unverändert bleiben. Tendenz: flau. Die Eingänge in russischer und sibirischer Butter sind immer noch sehr große und konnte gute Grasbutter zu annehmbaren Preisen schlank geräumt werden. Für abfallende Qualitäten herrschte immer noch wenig Meinung und konnten hierfür auch nur sehr geringe Preise erzielt werden. In vergangener Woche gelangten zur Verschiffung:

	ab Windau:	ab Riga:	ab Petersburg:
Nach England:	7378 Faß	10 563 Faß	2714 Faß
„ Hamburg:	3926 „	78 „	348 „
„ Stettin:	2943 „	156 „	33 „
„ Kopenhag.:	3726 „	78 „	90 „

Die erzielten Preise für russische und sibirische Butter waren in dieser Woche: Ia 108—112 ℳ, IIa 104—108 ℳ, abfallende Qualitäten 102 bis 104 ℳ.

Hamburg, 14. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die neue Woche eröffnete in ausgesprochen flauer Haltung, die Preise sind auf allen Märkten im Weichen. Die Zufuhren sind noch immer so groß, daß ein großer Teil ins Kühlhaus wandern muß. Man sagt, daß die Notierung um einige Mark ermäßigt werden wird, aber nur eine Ermäßigung von 8 Mk. würde erst den richtigen Marktwert anzeigen.

Hamburg, 24. Juli. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Unbegreiflicherweise blieb auch in der letzten Woche die Notierung unverändert auf Mk. 123,— bestehen, obgleich feinste Butter mit Mk. 116,— zu kaufen war. Es liegt also die Tatsache vor, daß die offizielle Notierung Mk. 7,— höher war als der wirklich bezahlte Preis. Solche Verhältnisse sind als absolut ungesund zu bezeichnen und müssen dem Handel sowohl, als auch allen Interessenten großen Schaden bringen. Die Notierungskommission kann nicht verlangen, daß noch Abschlüsse auf Basis einer solchen Notierung gemacht werden. Diejenigen, die bereits Jahresabschlüsse auf Basis der Notterung gemacht haben, werden dies sicher bereuen und für d'e Zukunft von solchen Abschlüssen abstehen. Den Vorteil einer solchen Notierungsweise haben nur die Molkereien. Diesen kann es aber niemand verdenken, daß sie so viel wie möglich für ihr Produkt nehmen. Den Kaufleuten aber für so hohe Preise dankbar sein und ihren Abnehmern sich in jeder Weise entgegenkommend zeigen, darauf darf man vergebens hoffen. Mögen die Molkereien noch so schlechte Ware verschicken, sie behaupten immer wieder, „unsere Butter ist fein" und „wir verlangen vollen Preis". Das Geschäft ist in dieser Woche noch schlechter als bisher verlaufen. Inhaber sahen sich gezwungen, noch billigere Gebote anzunehmen, ohne daß es ihnen bisher gelungen ist, ihre Bestände zu räumen. Die Tendenz der Flaue hat nicht nur allein alle deutschen Märkte, sondern auch das ganze Ausland ergriffen, nirgends ein Hoffnungsstrahl, der auf eine baldige Besserung des Handels schließen läßt. Überall ist eine ungewöhnlich große Produktion zu verzeichnen und unsere inländischen Märkte sind kaum imstande, ihre regelmäßigen Zufuhren unterzubringen. Daher wurden uns nur sehr kleine Aufträge erteilt und kamen außerdem nur die allerfeisten Marken in Frage. Vieles muß in die Eishäuser gesetzt werden, da die Ware z. Zt. so gut wie unverkäuflich ist. In dieser Woche wird eine Herabsetzung unserer Notierung unter allen Umständen vor sich gehen. Den gezahlten Preisen entsprechend und um allen Beteiligten ein möglichst großes Entgegenkommen zu zeigen, ist es absolut notwendig, sich nunmehr nicht mit einer Herabsetzung von 3 Mk. zu begnügen, sondern einen gesunden Abstrich machen und auf 118 Mk. zurückgehen. Wir müssen danach streben, diese nunmehr lang genug dauernde flaue Periode so schnell wie möglich zu besiegen, und können das nur dadurch erzielen, daß wir den Konsumenten wieder billigere Butterpreise vorführen. Wir hatten in dieser Woche eine Zufuhr von ca. 4500 Faß russische Butter; obgleich der weitaus größere Teil aus reiner Grasware bestand, ließ der Handel doch viel zu wünschen übrig. Den Käufern sind die Preise zu hoch, als daß sie sich geneigt fühlen, größere Quantitäten abzunehmen. Andererseits steht die Ware den Importeuren aber so hoch ein, daß sie gezwungen sind, auf möglichst hohen Preis zu halten. Immerhin wurde für wirklich allerfeinste Ware 108—110 Mk. bezahlt. Reinschmeckende zweite Sachen erzielten 105—107 Mk. Von abfallenden Sachen wird noch reichlich genug angeboten, doch ist hierfür nur sehr geringe Kauflust vorhanden und muß viele Butter zu Lager genommen werden. Kopenhagen meldet soeben einen Rückgang der Notierung von 1 Kr., notiert 96 Kr. = 108 Mark. Der Markt schließt ruhig.

Hildesheim, 15. Juli. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Unter dem Druck der flauen auswärtigen Märkte war auch hier das Geschäft schwach, so daß wieder, wenn auch nur ein kleines Quantum der Zufuhren zu Lager gehen mußte. Hoffentlich werden die mehr nominellen Notierungen anderer Plätze nicht zum dauernden Ruin eines gesunden Handels ausarten.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 103—108 Mk. netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 13. Juli. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 118 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 110—116 Mk. bezahlt. Tendenz: unverändert.

Leipzig, 15. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft liegt ruhig und nur allerfeinste kernige Ware läßt sich zu den bestehenden Notizen schlank räumen. Im allgemeinen erscheint die Lage an den verschiedenen Plätzen etwas gespannt und nur mit Mühe werden die Notierungen gehalten.

Preise für feinste Tafelbutter 114—116 Mk., II. Sorten 108—112 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 13. Juli. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Der hiesige Markt hat sich weiter abgeflaut. Auch die Zufuhren sind, da der Absatz wegen ungünstigen Wetters noch schwach ist, größer geworden und konnten dieselben nur mit Mühe geräumt werden. Jedenfalls wäre es sehr angebracht, wenn die Notierung um einige Mark ermäßigt würde, damit das Geschäft etwas flotter wird; denn diese Woche beginnen die Ferien und werden sicher den Absatz noch schlechter gestalten.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 120—— Mk., feinste 117—119 Mk., II. Qualität 112—114 Mk., III. Qualität 108 bis 111 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 14. Juli. Bericht von Gebr. Rößler. Die Marktlage ist eine fortgesetzt sehr ruhige. Die Preise blieben unverändert.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 112—116 Mk., Ia 107 bis 112 Mk., IIa 100—106 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Dresden, 13. Juli. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Diese Woche waren die Zufuhren etwas größer und bestanden dieselben aus 6140 Faß. Der größte Teil davon war aber abschmeckend. Allerfeinste Qualitäten wurden zu guten Preisen aus dem Markte genommen. Trotzdem Deutschland sich noch zurückhielt, so waren vom Auslande größere Ordres vorhanden, wodurch dann die gewünschte Preisreduzierung nicht eintrat. Für allerfeinste Qualitäten wurden Rubel 12,30 bis 12,60 bezahlt. Fehlerhafte Butter fand wenig Beachtung.

b) Omsk. In dieser Berichtswoche fielen die russischen Fastzeiten, wodurch die Zufuhren größer waren und bestanden dieselben aus ca. 5500 Faß. Die Hitze hatte die Butter auf den Transport sehr beeinträchtigt. Der größte Teil kam in zerschmolzenem Zustande an, welche zu billigen Preisen Absatz fand. Allerfeinste Qualitäten waren daher sehr wenig zu haben, trotzdem Preise bis 15,— Rubel bezahlt wurden. Da aber in den letzten Tagen kühleres Wetter eintrat, so ist zu erwarten, daß bessere Qualitäten angeliefert werden.

Käse.

Berlin, 14. Juli. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 14. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit, fette 45—55 Mk., Back-

Neueste Depesche.

Hamburg: heute 3 Mk. niedriger.

Hamburg, 15. Juli. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 113—120 Mk., IIa 105 bis 110 Mk. Tendenz: flau.

steinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten i. Alg., 13. Juli. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 30—31 Mk., Limburger prima 29—30 Mk., Limburger sekunda 27—28 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 35—36 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 13. Juli. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 39,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 44,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 49,— „ „ „

Wangen, 14. Juli. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 35 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 39 „
„ „ 35 „ „ „ „ 43 „
„ „ 40 „ „ „ „ 48 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 13. Juli. Auftrieb 2397 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 420 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 46—65 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 38—45 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 21—25 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 14—20 Mk. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; Preise anziehend.

Hannover, 14. Juli. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 771 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 64—68 Mk., Klasse V 58—62 Mk., Klasse VI 60—63 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: flau.

Hamburg, 14. Juli. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1365 Stück. Preise: Schwere 63,00—64,50 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 50,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flott.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juli	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	13.	12901	69 55	bis bis	66 50	Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	14.	1365	66	bis	63,50	20—24 % Tara	flott
Bremen	14.	644	72	bis	65	Schlachtgew.	rege
Hannover	14.	771	68	bis	64	„	flau
Magdeburg	12.	1432	68	bis	63	„	langsam
Leipzig	14.	1520	70	bis	64	„	mittel
Dresden	14.	1949	69	bis	64	„	—
Chemnitz	14.	553	72	bis	70	„	—
Dortmund	14.	131	67	bis	62	„	mittel
Köln a. Rhein	14.	1660	68	bis	64	„	langsam
Mainz	12.	288	72	bis	70	„	—
Frankfurt a. M.	14.	1206	71	bis	69	„	mittel
Stuttgart	14.	678	71	bis	66	„	mäßig
Breslau	13.	2240	68	bis	62	„	mittel
Stettin	14.	1449	64	bis	60	„	schlepp.
Danzig	12.	1133	50	bis	47	Lebendgewicht	mittel
Posen	13.	626	52	bis	45	„	lebhaft
Kiel	14.	677	51	bis	49	„	gut
Mülhausen i. E.	13.	562	72	bis	69	Schlachtgew.	—
München	13.	2927	76	bis	64	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 14. Juli. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Juli 103,— Mk., August-September 103,— Mk., Oktober-Dezember 103 Mk., Januar-August 105 Mk.
Plata-Mais Juli 110 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Juli-August 118 Mk., August-Sept. 118 Mk., Oktober-Dezbr. 118 Mk., Februar-September 122 Mk.
Mais mixed Juli 140,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Aza Juli 130 Mk., Juli-Dezember 133 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 7,75 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Juli-Dezbr. 7,75 „ „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 88 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 92 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 14. Juli. Mais amerik. mixed 156—160 Mk., La Plata-Mais 150—154 Mk., Gerste russ. 116—122 Mk.

Hamburg, 14. Juli. La Plata-Mais cif per Juli 98,50 Mark, Gerste russ. cif per Juli 97,00 Mk.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	252	44	Br.	WT	9515	2	Br.
Ch	400	2	„	ZT	9516	11	„
	407	1	„		10582	5	„
	119	35	„		179	1	„
	374	37	„	MR	556	3	„
OM	396	3	„		434	1	„
B	403	1	„	RR	498	1	„
A	237	1	„		452	3	„
N	266	2	„		584	2	„
AG	81	1	„		421	1	„
	248	1	„	HL	472	2	„
	260	5	„		549	1	„
ET	393	1	„	JO	527	1	„
HD	386	1	„	ME	598	3	„
AB	210	1	„	G	583	2	„
	379	3	„		517	1	„
Fr	350	1	„	LH	509	2	„
AM	408	3	„		420	3	„
Ch	401	2	„	PT	446	7	„
PQ	198	2	„		448	1	„
MG	216	2	„		441	2	„
AK	181	4	„		426	7	„
WB	217	1	„	AR	433	1	„
A	267	7	„	BB	416	1	„
	10959	2	„	H	521	8	„
KB	13	1	„		481	5	„
	29	4	„		535	2	„
AB	10764	3	„		482	1	„
W	7063	3	„	LT	496	2	„
	9730	1	„		490	12	„
	175	2	„		529	6	„
	65	1	„	SM	523	8	„
	312	1	„	UM	557	2	„
	243	2	„		563	2	„
	15	3	„		419	1	„
K	42	3	„		10969	1	„
	236	7	„		427	3	„
BB	258	1	„		500	3	„
	135	2	„		491	1	„
AS	1987	1	„		484	4	„
	17	22	„	Z	36	2	„
K	318	8	„	K	51	1	„
	10957	1	„		414	1	„
	223	2	„	F	438	4	„
	273	4	„		415	2	„
AB	9514	1	„		173	1	„

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 614 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Die Genossenschafts-Molkerei in **Rehden,** Westpr., sucht zum 1. Oktober einen verheirateten (665
Molkerei-Verwalter
mit langjährigen Zeugnissen. Zeugnisabschriften sind an den Vorsitzenden Herrn **v. Hennig, Kressau,** zu senden.

Für einen großstädtischen, genossenschaftlichen Molkereibetrieb mit einem bedeutenden Vertrieb durch Wagen, sowie durch einige zwanzig Filialen, wird zu sogleich oder zum 1. Oktober cr. ein durchaus zuverlässiger und firmer
erster Buchhalter
gesucht. Nur eine erstklassige Kraft, und nur Herren, die bereits eine derartige Stellung in großstädtischen Genossenschafts-Molkereien innegehabt, können berücksichtigt werden. Reflektanten wollen gefl. unter Angabe von Referenzen und Gehaltsansprüchen sich melden unter **894** durch diese Zeitung.

Zum baldigen Antritt ein fleißiger, solider, keine Arbeit scheuender
Gehülfe
bei 35 ℳ Anfangsgehalt gesucht. Offerten erbittet (779
Molkereigenossenschaft Hannover.

Suche zum 1. August evtl. früher jungen **Fachmann** für Genossenschaftsmolkerei, der nachmittags selbständ. Buchhaltung u. Abrechnungswesen zu besorgen hat. Stellung angenehm u. dauernd. Off. u. **Prov. Hannover 1017** an diese Zeitg. erb.

Suche sofort einen tüchtigen (787
Gehülfen.
Koch, Fintel (Hannover).

Wir suchen zuverlässigen, kräftigen
Gehülfen.
Dresdener Genossenschafts-Molkerei,
Markusstraße 11. (770

Suche per sofort oder einige Tage später tüchtigen, jungen (783
Gehülfen.
Anfangsgehalt 30 ℳ.
Zentralmolkerei **Sülze in Hannover.**

Wir suchen für unsern städtischen Vollbetrieb zum möglichst baldigen Eintritt einen militärfreien, älteren
ersten Gehülfen.
Derselbe muß mit Bedienung von Dampfkesseln, Kohlensäureanlage u. den anderen Molkereimaschinen vollkommen vertraut und äußerst zuverlässig sein. Im Expeditionswesen bewanderte erhalten den Vorzug. Anfangsgehalt ℳ 80 neben freien Produkten, Wohnung, Beheizung, Beleuchtung und Bedienung.
Milch-Zentrale G. m. b. H. Würzburg.

Zum 25. Juli evtl. früher oder später suche ich einen jungen und williger (757
Gehülfen
mit guter Handschrift, dem hier Gelegenheit geboten wird, sich im Kontor nebenbei auszubilden. Gehalt bei freier Station und Kassen monatlich 30 ℳ. Meldungen, denen Zeugnisabschriften sowie Altersangabe beigefügt sind, erbittet
A. Ahrens, Bad Wildungen
Bez. Cassel.

Zum 1. August
suche ich einen jungen, anständigen, soliden und sauberen (721
Gehülfen
für □-Käserei u. sonst. Molkereiarbeiten. Die Schrotmühle (Stilles Patent) und 50—60 Schweine sind mit zu besorgen. Schweine nur Füttern helfen und Futter kochen. Offerten m. Gehaltsford. u. Zeugn. an Dampfmolk. **Reichenau-Frauenstein i. S.**

Ordentl. Gehülfen
bei monatl. 30—40 Mark sucht (814
Brigmann, Eydtkuhnen, Ostpr.

Älterer junger Mann
der in der Harzkäserei bewandert ist, derselbe kann auch verheiratet sein, wird gesucht. Off. mit Zeugn.-Abschriften und Gehaltsanspr. erb.
Harzerkäsefabrik **Wehrstedt**
b. Halberstadt. (813

Junger, tüchtiger (734
Gehülfe
zum sofortigen Antritt gesucht. Gehalt 25 ℳ, Kassen frei. Leichte angenehme Stelle. Zeugnisabschriften sind der Bewerbung beizufügen.
Dampfmolkerei **Groß-Garz, Altmark.**

Molkerei am Niederrhein sucht zum 1. August einen jüngeren, kräftigen, kathol.
Gehülfen
für Butterei und Maschine. Gehalt bei freien Kassen 30 ℳ monatlich, je nach Leistung später höher. Bewerbungen unter **B. M. 1005** an diese Zeitung erbeten.

Ein nicht zu junger (958
Gehülfe
welcher mit Kessel und Maschinen vertraut ist, auch in Quarkbereitung gute Erfahrung hat und sich vor keiner Arbeit scheut, kann zum 24. Juli hier eintreten. Gehalt 30 ℳ monatlich. Offerten erbittet
A. Häßler, Molkerei **Rohrsheim,**
Bezirk Magdeburg.

Iowa State College Library, Ames, Iowa.

Molkerei-Zeitung.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 56. Hildesheim, den 20. Juli 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Der „Bezirk" der Genossenschaft.

Mitteilungen. Über den Einfluß der Düngung der Wiesen mit Phosphaten und Kali auf die Zusammensetzung der Milch. — Über die Zusammensetzung der niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im April 1910.

Maschinen und Geräte. Milchreinigungs-Einrichtung „Rapid", System Rüters.

Unterrichts- und Versuchswesen. Ausbildung von Rindviehkontrollbeamten.

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Milchwirtschaftlicher Verein in Niederbayern.

Rundschau. Über den Ausbruch der Maul- und Klauenseuche in Ostpreußen. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Schweinepest unter Wildschweinen. — Nachweis des Verschuldens beim Feilhalten verunreinigter Milch. — Butterfälschungsprozeß.

Sprechsaal. Der Schweinestall und seine Entlüftung. — Herstellung von Speisequark. — Eine unbekannte Schweinekrankheit.

Briefkasten.

Der „Bezirk" der Genossenschaft.

Wohl durchweg enthalten die Statuten unserer Molkereigenossenschaften eine Bestimmung, wonach nur solche Personen Mitglied werden können, die ihren Wohnsitz in einem näher bezeichneten Umkreise vom Sitze der Genossenschaft haben. Teils benennt man in dem Statut einzelne Ortschaften, teils einzelne Gemeinden oder sogar einen Kreis als den „Bezirk" der Genossenschaft. Zuweilen besagt das Statut auch wohl, daß die Mitgliedschaft alle Personen erwerben können, die ihren Wohnsitz im Umkreise von so und soviel Kilometern vom Sitze der Genossenschaft haben. Beliebt ist bei den Genossenschaften auch diese Bestimmung: „Die Mitgliedschaft können erwerben alle Personen, die ihren Wohnsitz in . . . (einem bestimmten Orte) und Umgegend haben". Letzterer Begriff kann aber nach Belieben die engere wie die weitere Umgegend des betreffenden Ortes sein und, da man bei Abfassung von Verträgen — auch das Genossenschaftsstatut stellt einen Vertrag dar, nämlich einen zwischen der Genossenschaft und ihren Mitgliedern geschlossenen Vertrag — von vornherein jede Unklarheit vermeiden soll, so ist den Genossenschaften anzuraten, die unbestimmte Bezeichnung „Umgegend" überhaupt nicht in ihr Statut aufzunehmen. Soviel ich mich entsinne, ist auch vor einer Reihe von Jahren in einem von einer Genossenschaft gegen ein Mitglied angestrengten Prozesse durch richterliche Entscheidung der Begriff „Umgegend" zum Nachteil der Genossenschaft ausgelegt worden.

Es herrscht nun bei den Molkereigenossenschaften fast allgemein die Ansicht, der Bezirk der Genossenschaft müsse im Statut genau begrenzt angegeben werden. Gesetzliches Erfordernis ist dies aber nicht. Das Genossenschaftsgesetz bestimmt (in § 8) wohl folgendes: „Der Aufnahme in das Statut bedürfen Bestimmungen, nach welchen 1. . . . . , 2. Erwerb und Fortdauer der Mitgliedschaft an den Wohnsitz innerhalb eines bestimmten Bezirkes geknüpft wird". Diese Bestimmung ist aber nicht ein notwendiger Bestandteil des Statuts. Wird sie aber getroffen, so muß sie im Statut Aufnahme finden. Hält eine Genossenschaft es für zweckmäßig, den Genossenschaftsbezirk im Statut nicht näher zu begrenzen, so steht dem also gesetzlich nichts im Wege. Ob es überhaupt empfehlenswert ist, den Genossenschaftsbezirk, wenigstens soweit es sich um Molkereigenossenschaften handelt, genau zu umgrenzen, erscheint mir fraglich. Nehmen wir den Fall, der Bezirk einer Molkereigenossenschaft erstrecke sich statutengemäß auf die Gemeinde X. Hart an der Grenze desselben, aber schon in der Gemeinde Y., wohnen mehrere Landwirte, welche Lust bekunden, Mitglied der Genossenschaft zu werden. Dem Statut zufolge können diese Landwirte jedoch nicht als Mitglieder, wohl als „Milchlieferanten", von der Genossenschaft aufgenommen werden, da sie eben nicht innerhalb des Genossenschaftsbezirk ihren Wohnsitz haben. Um die Aufnahme als Mitglieder zu ermöglichen, würde es da erst eines umständlichen Statutenänderungsbeschlusses durch die Generalversammlung bedürfen, wonach der Genossenschaftsbezirk in Zukunft sich nicht mehr auf den bisherigen Umkreis, sondern auch auf die Gemeinde Y. erstrecken soll. In der Praxis dürfte der Fall, daß man den Bezirk der Genossenschaft erweitern muß, wohl nur selten eintreten, da die Genossenschaften von vornherein, also bei ihrer Konstituierung, Sorge tragen werden, die Bezirksgrenze soweit vorzuschieben, als sie glauben, dort später vielleicht noch Landwirte als Mitglieder gewinnen zu können. Ins Auge gefaßt werden muß dabei jedoch immerhin, ob es den betreffenden Landwirten in dieser Entfernung von der Molkerei überhaupt möglich sein wird, ihre Milchproduktion unter Aufwendung nicht allzuhoher Anfuhrkosten der Genossenschaft zuzuführen.

Aber auch, wenn der Genossenschaftsbezirk eine Ausdehnung besitzt, die für den Betrieb der Genossenschaft völlig ausreichend ist, kann es sich unter Umständen doch zeigen, daß die feste Begrenzung nicht im Interesse der Genossenschaft liegt. Verlegt ein Genosse seinen Wohnsitz nach einem Orte außerhalb des Genossenschaftsbezirks, so kann er gesetzlich nach Ablauf des Jahres, innerhalb dessen er den Wohnwechsel vollzogen, auf seinen Antrag aus der Genossenschaft ausscheiden. Dieser kann aber daran gelegen sein, den fortziehenden Genossen noch länger als Mitglied in der Genossenschaft zu behalten, auch wenn er wegen zu großer Entfernung nicht mehr in der Lage sein sollte, Milch an die Genossenschaft zu liefern.

Leider gibt es in der Gegenwart — es sei mir die kleine Abschweifung von meinem eigentlichen Thema gestattet — genug Beispiele von Molkereigenossenschaften, die, weil sie an Milchmangel kranken und infolgedessen den Genossen keinen befriedigenden Milchpreis zahlen können, über Fahnenflucht ihrer Mitglieder zu klagen haben. Die Sonderinteressen letzterer sind es, welche die betreffenden Molkereien an einer gesunden Entwicklung hindern. Das für den Bau der Molkerei in Anspruch genommene, oft erhebliche fremde Betriebskapital kann nur sehr langsam amortisiert werden, weil bei dem mangelhaften Milchverarbeitungsquantum die Betriebskosten allen Gewinn, den die Genossenschaften aus dem Verkauf der Molkereiprodukte erzielen, verschlingen. Will auch der Landwirt so manches Gute, dessen man ihn teilhaftig werden lassen möchte, nicht verstehen: das eine lernt er dagegen sehr bald einsehen, nämlich daß er seinen vermeintlichen persönlichen Vorteil besser wahrt, wenn er der in Schulden steckenden und infolge der geringen Milchanlieferung der Mitglieder nicht rentabel genug arbeitenden Molkerei schleunigst den Rücken kehrt.

Der Allgemeinheit erweist der Landwirt aber durch seinen Austritt aus der Genossenschaft, die nicht allein die Hebung des materiellen, sondern auch des geistigen Wohlstandes der Bevölkerung als Ziel verfolgt, einen schlechten Dienst, dessen er sich vor niemand rühmen kann. Die bedrängte Lage einer Genossenschaft, wie ich sie hier schildere, wird aber zum Prüfstein für den sittlichen Wert der Genossenschaftsmitglieder, denn da zeigt es sich, ob die letzteren ihre persönlichen Interessen denen des Gesamtwohles hintanzustellen wissen, ob sie „Genossenschaftstreue" bewahren können. Wirkt die Genossenschaft in diesem Punkte erziehlich, festigt sie den Charakter ihrer Mitglieder, so erfüllt sie ihre Aufgabe besser, als wenn sie es nur darauf abgesehen hat, den Mitgliedern finanzielle Vorteile zuzuwenden.

Will eine unter schwierigen Verhältnissen arbeitende Genossenschaft, die vielleicht noch eine erhebliche Schuldenlast abzutragen hat, sich vor den Folgen eines häufigen Austritts von Mitgliedern aus der Genossenschaft schützen, so muß sie beizeiten entsprechende Vorkehrungen treffen. Es ist zum Beispiel zu erwägen, ob man die Kündigungsfrist für ausscheidende Mitglieder (vorausgesetzt, daß sie nicht schon die gesetzliche Höchstgrenze erreicht), nicht auf 2 Jahre ausdehnen und auch die Geschäftsanteile der Genossen erhöhen soll, damit die Genossenschaft in den Besitz größerer, eigener Betriebsmittel gelangt. Auf jeden Fall muß die Genossenschaft dafür Sorge tragen, daß sie ihre Mitglieder so lange wie möglich behält. Jedes ausscheidende Mitglied schwächt die Genossenschaft in ihrer wirtschaft-

05
3

lichen Leistungsfähigkeit. Deshalb sollten die Genossenschaften ihr Augenmerk auch darauf richten, daß sie die Grenze ihres Bezirkes weit genug ziehen, damit ihren Wohnsitz etwa verlegende Mitglieder diesen Umstand nicht so leicht zum Anlaß des Ausscheidens aus der Genossenschaft schon am nächsten Jahresschlusse benutzen können.

Wird im Statut der Bezirk der Genossenschaft nicht näher bezeichnet, heißt es z. B. kurzweg: „Die Mitgliedschaft können erwerben alle Personen, welche sich durch Verträge verpflichten können", so wird als Bezirk der Genossenschaft das ganze deutsche Bundesgebiet zu gelten haben. Ein „Wegzug aus dem Genossenschaftsbezirke" könnte folglich nur dann konstatiert werden, wenn der betreffende Genosse seinen Wohnsitz nach dem Auslande verlegt. Bei der Aufnahme der vorerwähnten Fassung des den Wohnsitz behandelnden Paragraphen in das Statut würden die Genossenschaften eine Verminderung ihrer Mitgliederzahl durch solche Mitglieder, welche ihren Wohnsitz verlegen, nur noch höchst selten zu beklagen haben; es müssen schon Gründe schwerwiegender Art vorliegen, wenn ein Landwirt sich veranlaßt sieht, seine heimatliche Scholle für immer zu verlassen.

Mitteilungen.

Über den Einfluß der Düngung der Weide mit Phosphaten und Kali auf die Zusammensetzung der Milch. Von John Golding und S. G. Paine. (Analyst. 1910. 246.) Veranlaßt durch einen Versuch von Blackshaw, nach welchem die Kühe, die auf gedüngte Weide gingen, einen höheren Milchertrag lieferten, stellten Verfasser einen weiteren Versuch an, um den Einfluß der Weidedüngung auf Zusammensetzung der Milch, insbesondere auf den Gehalt an Phosphorsäure und an Kali festzustellen. Sie teilten eine Weide von mangelhafter Beschaffenheit in 2 Teile, von denen der eine mit Phosphaten und mit Kali gedüngt wurde, der andere nicht, und ließen auf jedem Teile zwei Kühe weiden, die alle vierzehn Tage abwechselten. Der Erfolg war auch hier eine deutliche Vermehrung im Milchertrag und eine geringe Erhöhung des Fettgehaltes bei den Kühen, die auf dem gedüngten Teile weideten. Aber im übrigen war die Zusammensetzung der Milch die gleiche, insbesondere der Gehalt an Asche, Phosphorsäure, Kalk und Kali. S.

Über die Zusammensetzung der Niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im April 1910. (Flugblatt, herausgegeben von der Generaldirektion für Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reichert-Meißl'schen Zahl der in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten Butter werden aus folgender Zusammenstellung ersichtlich.

Butter-Kontroll-Station	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert-Meißl'sche Zahl									
			20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 und mehr
Assen	Drenthe	147	—	—	—	2	9	14	47	47	25	3
Deventer	Gelderland-Overijssel	266	—	—	—	—	7	17	16	32	77	117
Eindhoven	Nord-Brabant	352	—	—	—	—	—	1	18	60	157	116
den Haag	Süd-Holland	156	—	—	1	1	5	14	39	41	25	30
Groningen	Groningen	85	—	—	—	—	—	1	10	14	25	35
Leeuwarden	Friesland	297	—	—	—	—	2	1	2	14	91	187
Maastricht	Limburg	280	—	—	—	—	—	—	2	24	77	177
Middelburg	Seeland	16	—	—	—	—	1	—	2	2	8	3
	Insgesamt	1599	—	—	1	3	24	48	136	234	485	668

S.

Maschinen und Geräte.

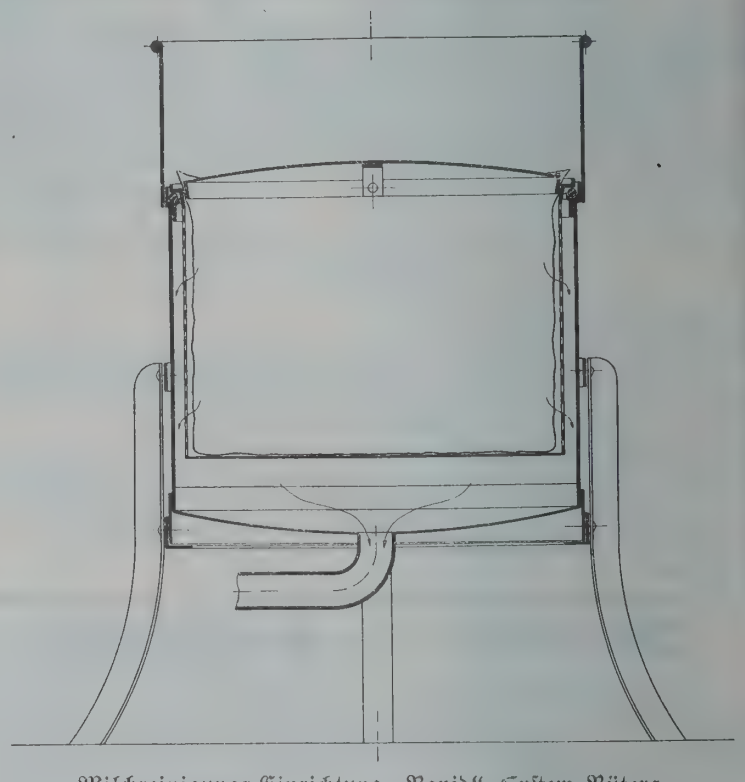
Milchreinigungs-Einrichtung „Rapid", System Rüters, D. R.-P. a.,D. R.-G.-M. Nr. 425 663. Es ist bekannt, daß die in milchwirtschaftliche Betriebe angelieferte Milch allerlei Schmutz enthält, der hauptsächlich während des Melkens in sie hineingelangt. Wenn auch in erster Linie peinliche Sauberkeit im Stalle diesen Übelstand mildern kann, so ist es doch ein unerreichbares Ideal, daß die Milch in absolut sauberem Zustande zur Annahme gebracht wird. Man ist daher im Interesse des Publikums genötigt, eine Reinigung der Milch in der Molkerei vorzunehmen.

Außer für die dem unmittelbaren Verzehr dienende Milch ist diese Säuberung auch für die zur Butter- und Käsebereitung verwendete unerläßlich. Denn es bedarf keines Beweises, daß Butter und Käse nur dann einen reinen Geschmack aufweisen können, wenn der für die Herstellung dieses Enderzeugnisses benutzte Rohstoff frei von unappetitlichen Bestandteilen ist.

Man benutzt nun zur Milchsäuberung des öfteren die in allen Molkereien vorhandenen Separatoren oder auch besonders für diesen Zweck konstruierte Reinigungszentrifugen. Hierbei erhält die mittels Schleuderkraft in Rahm und Magermilch getrennte Vollmilch durch Verwendung eines mit nur einem Ausflußrohr versehenen Deckels beim Austritt ihre ursprüngliche Beschaffenheit wieder. Der Schmutz wird als Zentrifugenschlamm abgeschieden. Leider tritt bei dieser Art der Reinigung der Übelstand hervor, daß die Vollmilch in ihrer Aufrahmungsfähigkeit beeinträchtigt wird und daher dem Publikum als nicht genügend fetthaltig erscheint.

Diejenige Milch, die zur Verarbeitung auf Butter und Käse dienen soll, erfährt bei der Entrahmung in den Separatoren bereits eine genügende Säuberung, so daß sie einer besonderen Reinigung nicht bedarf. Wird jedoch — wie beim Verkauf der Milch zum unmittelbaren Genuß — mit Vollmilcherhitzung gearbeitet, so bewirken die hohen Wärmegrade die Auflösung und feine Verteilung des Schmutzes, so daß dieser durch Schleuderkraft nicht mehr abgesondert werden kann. In diesem Falle versagt daher die Reinigung mittels Zentrifuge. Aus diesen Gründen sind viele Fachleute von der mit solchen Unzuträglichkeiten verbundenen Säuberung durch Schleuderkraft wieder abgegangen und haben auf Filter und filterähnliche Reinigungsvorrichtungen zurückgegriffen.

Die bisherigen Filter leiden alle an dem Fehler, daß sie unwirksam werden, sobald nach kurzer Betriebszeit der Milchschmutz die feinen Poren des Seihtuches verstopft. Während anfangs der Durchlauf genügt, wird er alsbald geringer und hört schließlich ganz auf. Dieser Mangel hat der allgemeinen Einführung der Filter in den Molkereibetrieb bislang im Wege gestanden.



Milchreinigungs-Einrichtung „Rapid", System Rüters,
D. R. P. a., D. R. G. M. Nr. 425 663,
Schnittzeichnung.

Die neue Milchreinigungseinrichtung „Rapid", System Rüters beseitigt jedoch den erwähnten Fehler gänzlich und ermöglicht die zuverlässige Säuberung großer Milchmengen mit demselben Filter. Diese zum Patent angemeldete und durch D. R.-G.-M. Nr. 425 663 geschützte Einrichtung besteht aus einem besonders konstruierten Filter, der mit einer Pumpe verbunden wird, mittels welcher die Milch hindurch gedrückt oder gesaugt wird. Die Vereinigung des Filters mit der Pumpe bewirkt, daß der Durchfluß durch die Schmutzablagerung auf dem Seihtuch nicht mehr gehemmt ist. Auch können infolgedessen die Filtersäcke von erheblich größerer Stärke sein. Um die unbedingte Sicherheit der Reinigung bei dem vermehrten Durchfluß zu gewährleisten, können sogar mehrere Filtertücher — bis zu 4 Stück — Verwendung finden, so daß aller Schmutz, der etwa noch das erste oder zweite Tuch passiert, im nächsten bestimmt festgehalten wird.

Verwendet man zu dem Filter eine Saugpumpe, so regelt ein Schwimmer den Milchzufluß. Benutzt man eine Druckpumpe, so wird der Filter mit einem abgedichteten Deckel versehen. In jedem Falle genügt eine einzige Pumpe, um die Milch durch den Filter zu drücken oder zu saugen und nach der Reinigung auf die gewünschte Höhe zu bringen.

Die Herstellung dieser Milchreinigungseinrichtung „Rapid", System Rüters, die von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft anläßlich der 24. Wanderausstellung in Hamburg zu Arbeitsversuchen zurückgestellt wurde, hat die Firma Eduard Ahlborn in Hildesheim übernommen. H. G.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Ausbildung von Rindviehkontrollbeamten. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg beabsichtigt, im August-September dieses Jahres wiederum eine größere Zahl junger Landwirte zu Rindviehkontrollbeamten auszubilden. Es ist Aussicht auf baldige Anstellung vorhanden. Das Gehalt beträgt neben freier Beköstigung und Wohnung 600 bis 700 M. Die näheren Bedingungen sind durch die genannte Landwirtschaftskammer, Berlin NW. 40, Kronprinzenufer 5/6, zu beziehen, bei welcher auch Gesuche um Teilnahme am Kursus spätestens bis zum 10. August einzureichen sind. Es können nur unverheiratete Landwirte bis zum Alter von etwa 30 Jahren Berücksichtigung finden, die Erfahrungen in der Rindviehzucht besitzen und womöglich auch eine landwirtschaftliche Schule besucht haben. Der Kursus beginnt am 29. August und dauert etwa 4—5 Wochen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Milchwirtschaftlicher Verein in Niederbayern. Die außerordentliche Mitgliederversammlung findet am Sonntag, den 24. Juli 1910, mittags 2 Uhr im Saale der Haberlschen Brauerei zu Plattling statt

Tagesordnung:

1. Beschlußfassung über die Genehmigung der Jahresrechnung und Bilanz, sowie über die Erteilung der Entlastung an den Vorstand und Verwaltungsrat, § 17, Absatz 2 der Satzungen.
2. Neuwahlen in den Verwaltungsrat,
3. Verlegung des Vereinssitzes,
3. Bestimmung des Ortes für die nächste ordentliche Mitgliederversammlung.

Rundschau.

Ueber den Ausbruch der Maul- und Klauenseuche in Ostpreußen berichtet die Berliner „Viehzentrale":

Im Kreise Johannisburg ist Maul- und Klauenseuche auf 16 Gehöften und 9 Ortschaften festgestellt. Die gegen die Weiterverbreitung der gefährlichen Seuche ergriffenen Maßregeln richten sich besonders auf den Grenzverkehr mit Rußland. Die Krankheit tritt außerordentlich stark auf, so daß eine strenge Sperre der Grenze dringend geboten erscheint. Die erforderlichen Schritte dazu sind getan. Leider ist die Seuche auf ihren Herd in Ostpreußen nicht beschränkt geblieben. Neuerdings sind auch die Kreise Loetzen (Ostpreußen) und Thorn-Land (Westpreußen) in Mitleidenschaft gezogen. Im Kreise Kulm ist die Seuche ebenfalls zum Ausbruch gekommen. Der Graudenzer „Gesellige" ist in der Lage, verschiedene Einzelheiten mitzuteilen. Danach sind die Ortschaften Staw, Eichenau und Biskupitz, Kreis Thorn, und Trebisfeld, Kreis Ulm, betroffen. Sämtliche hier befindlichen Wiederkäuer (Rindvieh, Schafe, Ziegen) und Schweine unterliegen der Stallsperre. Die weiter erforderlichen örtlichen Anordnungen werden vom zuständigen Landrat erlassen. Um die verseuchten Ortschaften ist ein Beobachtungsgebiet gebildet. Alles auf den Eisenbahnstationen, Ostaszewo, Briffen, Kulmsee, Wrotzlawken, Kornatowo, Gottersfeld, Kamlarken, Stolno, Kulm, Brosowo, Althausen, Plutowo, Baumgart, Unislaw, Nawra, Glauchau, Mirakowo und Lissomitz zur Verladung kommende Klauenvieh, mit Ausnahme des aus dem Beobachtungsgebiet stammenden und tierärztlich bereits untersuchten, ist vor der Verladung amtstierärztlich zu untersuchen. Für das in dem Beobachtungsgebiete bereits tierärztlich untersuchte Klauenvieh genügt zur Verladung auf der Eisenbahn ein gültiges tierärztliches Attest.

Nach dem amtlichen Nachweis herrschte die Maul- und Klauenseuche am 30. Juni in der Provinz Ostpreußen in 7 Kreisen, 47 Gemeinden, 101 Gehöften, in der Provinz Westpreußen in 2 Kreisen, 11 Gemeinden, 23 Gehöften. Sonst ist Deutschland frei von Maul- und Klauenseuche.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf einer großen Anzahl der Schweinemärkte des Inlandes machte sich in der Woche vom 10.—17. Juli eine weitere Aufwärtsbewegung der Preise geltend. Unverändert wurde in Berlin, Düsseldorf, Dortmund, Essen, Zwickau und Plauen, niedriger in Danzig, Leipzig, Chemnitz, München, Stuttgart und teilweise in Posen gehandelt.

Auf den Schweinemärkten des europäischen Auslandes war die Tendenz weiter fest. Die Preise stiegen in Wien, Paris und Manchester. In Chicago fielen sie dagegen abermals um einige Cents.

Schweinepest unter Wildschweinen. Unter den Wildschweinen des kgl. Leibgehege gehörenden Forstenrieder-Parkes bei München ist vor kurzem die Schweinepest, die hauptsächlich unter zahmen Schweinen oftmals so kolossal verheerend auftritt, ausgebrochen. Sämtliche 650 Tiere wurden durch den Amtstierarzt mit dem vom Impfstoffwerk München hergestellten Dr. Krafft'schen Impfstoff unter erheblichen Schwierigkeiten geimpft. Die vorgenommene Impfung hat sich gut bewährt, so daß die Seuche jetzt als erloschen zu betrachten ist. Die Schweinepest ist eine Infektionskrankheit, die in Amerika ihren Ursprung hat und von da aus sich auch über Europa verbreitete. Während man früher glaubte, daß allein der Bacillus suipestifer der Erreger ist, haben neuere Forschungen ergeben, daß sie durch ein filtrierbares Virus verursacht wird. Es ist eine mit schweren Allgemeinsymptomen verlaufende Darmerkrankung, deren Mortalität 80—90 Prozent beträgt.

Nachweis des Verschuldens beim Feilhalten verunreinigter Milch. Bei einer Milchprobe, welche bei Landleuten in der Nähe von Cleve entnommen worden war, wurde festgestellt, daß sie durch Kot, welcher von Kühen herrührte, verunreinigt war. Es wurde deshalb Anklage gegen die Landleute auf Grund des § 367 Abs. 7 St.G.B. erhoben. Dieser bedroht denjenigen mit Strafe, der verfälschte oder verdorbene Getränke oder Eßwaren feilhält. Das Schöffengericht zu Cleve erkannte auf Freisprechung, weil nicht nachgewiesen sei, daß durch Verschulden der Angeklagten die Milch verunreinigt, also verdorben sei. Auf erhobene Berufung wurden jedoch die Angeklagten von der Strafkammer des Landgerichts zu Cleve wegen Übertretung gegen § 367 Abs. 7 St.G.B. zu einer Geldstrafe verurteilt. Die Strafkammer ist der Ansicht, daß zur Anwendung dieser Gesetzesbestimmung die objektive Tatsache des Verdorbenseins der Milch genüge und dem Angeklagten deshalb ein subjektives Verschulden dabei nicht nachgewiesen zu werden brauche. Der Strafsenat des Düsseldorfer Oberlandesgerichts, welcher von den Angeklagten in der Revisionsinstanz angerufen wurde, bezeichnete jedoch diese Auffassung als einen „Rechtsirrtum" und wies deshalb durch Entscheidung vom 9. Juli ds. Js. die Sache in die Vorinstanz zurück behufs tatsächlicher Nachprüfung, ob den Angeklagten bei der durch Verunreinigung mit Kot verdorbenen Milch ein persönliches Verschulden zur Last fällt. (357

Butterfälschungsprozeß. Vor der 3. Strafkammer des Kgl. Landgerichtes zu Leipzig hatte sich vor einigen Tagen der Ingenieur Richard Georg Krahmer und dessen Bruder, der Kaufmann Ernst Hugo Krahmer, beide wohnhaft in Leipzig, wegen Butterfälschung zu verantworten. Als Sachverständige waren Direktor Dr. Röhrig, Chemiker Dr. Härtel und Chemiker Dr. Wirth, ferner die Kaufleute Hoffmann und Braun geladen. Der Eröffnungsbeschluß legte den Angeklagten zur Last, daß sie zusammen mindestens seit Anfang 1909 in fortgesetzter Betätigung eines einheitlichen Vorsatzes regelmäßig verdorbene Butter umgeschmolzen und, um sie haltbarer zu machen und ihr den Schein einer besseren Beschaffenheit zu geben, Kokosfett und später Oleomargarine in Mengen von 20—40 Prozent zugesetzt haben. Die Butter, die infolge ihrer Verdorbenheit geeignet gewesen sein soll, Übelkeit und Verdauungsstörungen hervorzurufen, ist angeblich als prima Schmelzbutter zum Preise von 120 bis 130 Pfennig pro Kilogramm verkauft worden. In diesem Vorgehen wird nach dem Eröffnungsbeschlusse ein Verstoß gegen das Gesetz betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln vom 14. Mai 1879, die Bestimmungen über den Verkehr mit Butter, Käse usw. vom 15. Juli 1897 und gegen den § 263 des Str.G.Bs. (Betrug) gesehen. Die Kundschaft der Angeklagten besteht aus Bäckern und Konditoren. Seit Jahren haben sie Schmelzbutter, namentlich von Österreich her, bezogen, daneben wurde Molkereibutter eingekauft. Im Jahre 1907 wurde im Kellerraum der Angeklagten ein Kessel aufgestellt, der zur Zubereitung von Marmelade dienen sollte. Als nun nicht genug Schmelzbutter vorhanden war, um die Kundschaft zu befriedigen, haben sich die Angeklagten dazu entschlossen, Schmelzbutter aus Molkereibutter herzustellen. Dieses Verfahren ist nach Angabe der Angeklagten vom Anfang 1909 an mit kurzen Unterbrechungen geübt worden. Daß die in der Anklage angegebenen Zusätze enthalten gewesen seien, wird von den Angeklagten bestritten. Von der chemischen Untersuchungsanstalt der Stadt Leipzig sind, wie der Vorsitzende feststellte, Proben nicht nur aus dem Kessel, sondern auch aus vollen Fässern entnommen worden, die an Leipziger Bäckermeister verkauft waren. Der Vorsitzende bezeichnete es als merkwürdig, daß die Angeklagten von den in der Butter vorgefundenen fremden Bestandteilen nichts wissen wollten, sie blieben jedoch dabei, davon keine Kenntnis zu haben. Der Zeuge Markthelfer Gläser, jetzt in Berlin, der früher bei den Angeklagten beschäftigt war, bekundete, die Umarbeitung der Molkereibutter zu Schmelzbutter durch die Angeklagten sei unter den Angestellten bekannt gewesen. Die Molkereibutter habe man in den Kessel hineingetan und Kokosfett hinzugegeben. Der Zeuge weiß über das Verfahren genaueres nicht anzugeben. Das so gewonnene Produkt habe ähnlich wie echte bayrische Schmelzbutter ausgesehen, sei aber besser und lieblicher gewesen. Es sei mit Holzklopfern zugeschlagen worden, um ein grobkörniges Aussehen, wie bei der bayrischen Butter, zu erzielen, auch seien Originaltonnen zur Verwendung gekommen. Der Zeuge bekundet, der Handel mit der bezeichneten Butter sei ein sehr guter gewesen. Ob Oleomargarine Verwendung gefunden hat, vermag er nicht anzugeben. Das Verfahren gegen die Angeklagten ist auf Grund einer beim Rate der Stadt Leipzig am 15. November vorigen Jahres eingegangenen anonymen Anzeige eröffnet worden, von der der Zeuge aber nichts wissen will. Auch bestreitet er, mit einem bei der Firma eingegangenen, mit „Dreibund" unterzeichneten Erpresserbrief in Verbindung zu stehen, auf dessen Rückseite ein Messer mit einem Fragezeichen gestanden hat. Der Zeuge Kutscher Liwing gab an, die zur Schmelzung verwandte Butter sei tadellose Molkereibutter gewesen. Daß die in der Anklage angegebenen Zusätze bei dem Schmelzverfahren Verwendung gefunden hätten, ist ihm nicht bekannt. Die geschmolzene Butter sei weicher gewesen als die bayrische Schmelzbutter, die fest ist. Auf Vorhalt des Vorsitzenden, daß doch der Vorzeuge und die in der Untersuchung vernommenen Sachverständigen von gemachten Zusätzen bei der Schmelze berichtet hätten, erklärte der Zeuge, er müsse die Aussage über diesen Punkt verweigern, da er sich evtl. selbst einer strafbaren Handlung bezichtigen könne. Der Zeuge bekundet noch, daß bei der Revision durch die Wohlfahrtspolizei am 18. Dezember v. Js. vor den Raum, in dem die betr. Butter geborgen war, Kübel gestellt worden seien, um ihn den Augen der Beamten zu entziehen. Auch soll erst das Vorhandensein eines Schlüssels geleugnet worden sein. Nach der Aussage des Zeugen ist auch einmal in der Nacht geschmolzen worden, was der Vorsitzende als auffällig bezeichnet. Die Angeklagten erklären, es habe sich um einen dringenden Fall gehandelt. Gläser sagte noch aus, daß Liwing selbst Kokosfett zugesetzt habe. Der Zeuge Markthelfer Kießling weiß ebenfalls, daß Molkereibutter geschmolzen worden ist. Liwing sei fast immer dabei beteiligt gewesen. Der Vorsitzende fragt den Zeugen, ob er die von anderer Seite aufgestellte Behauptung bestätigen könne, daß bei dem Schmelzprozeß auch Butter Verwendung gefunden habe, die von der Kundschaft beanstandet zurückgesandt worden sei. Hiervon will der Zeuge nichts wissen, auch von den Zusätzen zu der Butter habe er keine Kenntnis. Er ist es, der den Schlüssel bei der Revision am 18. Dezember in der Tasche gehabt hat, und behauptet, dieses nur in der Aufregung vergessen zu haben. Der Staatsanwalt regte an, von der Vereidigung dieses Zeugen abzusehen, er wurde auch, wie mehrere andere der Mittäterschaft verdächtige Zeugen, nicht vereidigt. Davon, daß vor dem Schmelzprozeß irgendwelche Manipulationen mit der Butter vorgenommen wurden, wissen die vorgenannten Zeugen nichts zu bekunden. Der Zeuge Kontorist Ehrhardt, der selbst bei der Schmelzerei nie zugegen war, hat den Beamten zuerst verschwiegen, daß überhaupt in dem von seinen Prinzipalen betriebenen Geschäft ein Schmelzprozeß stattgefunden habe. Er hat gedacht, es sei dazu eine Konzession nötig, die seine Chefs wahrscheinlich nicht eingeholt hätten. Sonst habe er keinen Grund gehabt, die Sache zu verheimlichen. Der Zeuge Wohlfahrtsschutzmann Werner, der mit mehreren anderen Beamten die Revision vom 18. Dezember vornahm, hat bei Entnahme der Proben es als auffällig gefunden, daß die Butter sehr weich war. Die Frage, ob auch Butter in den Räumen der Firma geschmolzen werde, sei von Liwing und Ehrhardt zunächst verneint worden. Schließlich habe man den Schmelzraum doch gefunden, trotzdem der Eingang, der überhaupt schon dunkel lag, mit Fässern besetzt war. Der Zeuge hat den Schlüssel zu dem Keller verlangt, worauf ihm Kießling höhnisch einen Abortschlüssel gereicht hat. Schließlich hat man den richtigen Schlüssel erhalten. Darauf ist dann die Revision der Waren fortgesetzt worden. Der Zeuge bekundet im einzelnen über das Ergebnis der Probeentnahme. Richard Krahmer habe dem Kommissar Müller gegenüber direkt in Abrede gestellt, daß überhaupt geschmolzen werde. Wegen Inhalts der zwischen Müller und dem Angeklagten Richard Krahmer s. Zt. stattgehabten Unterredung machte letzterer Einwendungen, so daß der Vorsitzende sich vorbehielt, den Kommissar Müller, der sich gegenwärtig in Teplitz aufhält, telegraphisch laden zu lassen, später konnte jedoch auf den Zeugen verzichtet werden. Der Sachverständige Dr. Härtel bemerkte, daß die im Schmelzraum beschlagnahmte Butter nicht mehr einwandfrei gewesen sei. Der Sachverständige Dr. Röhrig führte aus, der Begriff der Verdorbenheit sei, wie die Geschmacksprüfung ergeben habe, bei den kontrollierten Produkten erfüllt, die 29, 31 und mehr Säuregrade aufgewiesen hätten. Es sei schon ein großes Entgegenkommen für den Handel, wenn die Produkte bis zu 10 Säuregraden zugelassen würden. Im Leipziger Handel komme Butter mit wesentlich über 10 Graden nur selten vor. Die Sachverständigen Dr. Härtel und Dr. Wirth meinten, daß die Säuregrade nicht allein maßgebend sein könnten, wenn man die Verdorbenheit der Butter feststellen wolle, aber wenn die Butter einen Säuregrad von mehr als 16 Grad habe, sei sie zum Backen nicht geeignet, wenn Ranzität vorliege. Hier sei Kokosfett einwandfrei nachgewiesen. Von den kaufmännischen Sachverständigen wurde u. a. bemerkt, daß manche Lieferanten ihre Butter nicht

mehr nach Leipzig senden wollten, weil sie hier beanstandet werde, wenn es auch anderswo nicht geschehe. Sachverständiger Dr. Röhrig hielt dem entgegen, daß gerade vom reellen Handel der höchst zulässige Säuregehalt auf 10 Prozent festgesetzt worden sei. Staatsanwalt Harnisch beantragte, die Angeklagten wegen Verstoßes gegen das Nahrungsmittelgesetz und die Bestimmungen über den Verkehr mit Butter zu verurteilen und diese Verurteilung auf ihre Kosten öffentlich bekannt machen zu lassen, während er im übrigen einen Antrag auf Bestrafung nicht stellte. Der Verteidiger, Rechtsanwalt Martin I, plaidiert auf Freisprechung seiner Klienten. Das Urteil lautete gegen Richard Krahmer wegen Verstoßes gegen das Nahrungsmittelgesetz und die Bestimmungen über den Verkehr mit Butter auf 400 ℳ Geldstrafe, der Mitbeschuldigte Ernst Krahmer wurde der gleichen strafbaren Handlungen für schuldig befunden und zu 200 ℳ Geldstrafe verurteilt. Von der Anklage des Betruges erfolgte bei den Beschuldigten Freisprechung.

Sprechsaal.

Der Schweinestall und seine Entlüftung. Zu dem diesbezüglichen Artikel des Herrn O. Pfannenberg in Nr. 47 der Molkerei-Zeitung möchte ich bemerken, daß ich, nachdem ich Zeichnung und Anlage-Beschreibung gesehen, die Krügersche Ent- und Belüftungs-Anlage für den Großbetrieb für nicht geeignet halte. Diese Anlage stellt überhaupt gar nichts Neues dar, sondern es gibt ähnliche schon seit langen, langen Jahren. In Ställen mit 500 oder 1000 und mehr Schweinen wird im Sommer an heißen Tagen die Entlüftung so mangelhaft sein, daß die Hitze unerträglich sein wird. Große Dachreiter, Dachluftschächte mit verstellbaren Jalousien, große Fenster, möglichst 1½ Meter hoch vom Fußboden und Luftzuführungslöcher in den Mauern, halte ich bis heute für Ent- und Belüftung am besten.
N. N. (355

Herstellung von Speisequark. Aus Anlaß einer Reihe von Anfragen aus unserem Leserkreise, betr. die Herstellung von Speisequark, bringen wir nachstehend einige aus der Praxis herrührende, von uns schon früher veröffentlichte (die fraglichen Nummern unserer Zeitung sind inzwischen vergriffen) Beschreibungen dieser Fabrikation:

I. Gute Milch wird dem natürlichen oder durch Reinkultur hervorgerufenen Dickwerden überlassen. Die dicke Milch wird gut in einem Beutel aus Seihtuch oder bei größeren Mengen in einem gut gewaschenen und gebrühten Sack abtropfen gelassen, bis man einen Quark hat, wie man ihn haben will. Der Quark wird entsprechend gesalzen, mit etwas Kümmel versehen und, wenn er sehr gut ausfallen soll, in Schichten mit dickem Rahm gegeben. Derartig bereiteter Quark wird stets willige Abnehmer finden.

II. Bei Herstellung von Speisequark entrahme ich die Vollmilch bei 60—65 Grad C. Die Magermilch wird auf 35 Grad C. gekühlt, mit etwas Lab versetzt und mit Holzdeckel und Käsetuch zugedeckt. So bleibt die Milch nun ungefähr 15 bis 20 Stunden stehen, also bis zum andern Morgen. Die dicke Käsemasse fülle ich mittelst Kelle in Säcke und hänge diese auf, damit die Molken ungehindert auslaufen können. Wenn die Masse gut reif war, ist der Quark schon in ein paar Stunden genügend trocken und kann sofort verkauft werden. Der so erzielte Speisequark schmeckt ganz süß und wird vom Publikum gern gekauft. Ich erziele durchschnittlich 30 Pfg. für das Kilo.

Mit dem Beigeben von Lab muß man sehr vorsichtig zu Werke gehen. Die von mir zugegebene Menge beträgt ungefähr 1/7 des sonst üblichen Quantums bei der Herstellung von Hartkäse.

Die Masse ist reif zum Ausfüllen, wenn sie über einem eingesteckten und quer hochgehobenen Finger glatt entzwei bricht. Ein Zerschneiden der Masse und Umrühren und nachheriges Pressen hat den Nachteil, daß der Quark an seiner saftigen, fleischigen Natur einbüßt und dann nicht so gern gekauft wird, wie nach obiger Methode hergestellter.

Nebenbei sei noch bemerkt, daß die Fabrikation von stets gleichmäßiger Ware durchaus keine Kleinigkeit ist, sie erfordert immerhin Erfahrung, welche man jedoch durch allmähliches Einarbeiten leicht erlangen kann.

III. Zur Gewinnung von feinstem Speisequark, wie er in Dresden gegessen wird, wende ich folgende Fabrikationsweise an. Ich erwärme die Milch auf 20 Grad C., setze auf 80 Liter Magermilch einen Eßlöffel flüssigen Käselabextrakt hinzu, rühre die Milch ordentlich um und lasse sie ruhig stehen und zwar solange, bis sich an der Oberfläche die Molken zeigen, was nach ungefähr 12—15 Stunden eintritt. Alsdann schneide ich den Bruch, ohne ihn umzurühren, damit die Molken besser austreten. Sind letztere gut genug ausgeschieden, so schöpfe ich die Molken ab, was nach Verlauf von 6—8 Stunden erfolgen kann. Darauf nehme ich den Bruch mittelst einer Kelle langsam aus, schöpfe ihn auf einen Käsetisch, welcher mit feinen Käsetüchern ausgelegt ist. Hier läuft der Bruch gut ab und wird danach in Stücke geschnitten und in feines Pergamentpapier eingewickelt. Damit ist der Quark fertig zum Versand oder Verkauf. Natürlich muß die Milch, welche zu dieser Fabrikation verwendet wird, ganz süß sein.

IV. Um den sog. Speisequark herzustellen, wärmt man tadellos süße Magermilch auf 30 Grad C. an und läßt sie zugedeckt stehen, bis Gerinnung eingetreten ist. Alsdann wärmt man langsam auf ca. 33 Grad C. nach, der Bruch darf jedoch nur grob zerkleinert werden; man läßt ihn nun eine Zeitlang ruhig stehen. Alsdann wird derselbe vorsichtig in Säcke, noch besser aber auf ein Käsetuch, welches man auf einem Käsetische ausgebreitet hat, geschüttet und ruhig liegen lassen. Nach ca. 8—10 Stunden wird die Molke abgeflossen sein. Sollte der Quark jedoch noch zu viel Molke enthalten, so kann man leicht nachpressen, jedoch darf der Druck nicht zu stark sein, da sich sonst das Gewebe der Säcke oder des Käsetuches leicht verstopfen würde. Sind nun die Molken abgelaufen, so ist der Quark zum Verkauf fertig.

Verschiedentlich habe ich auch gefunden, daß der fertige Bruch nicht in Säcke oder Tücher zum Ablaufen geschöpft wurde; es wurden in diesem Falle die viereckigen, sog. Flottkäseformen hierzu benutzt; dieselben eignen sich vorzüglich hierzu. Der Quark wurde dann direkt aus oder auch in den Formen an Bäcker und Private abgegeben. In der wärmeren Jahreszeit wird dieser Quark hauptsächlich in größeren Ortschaften bzw. Städten auch vom Publikum sehr gern gekauft. Da man stets ein bestimmtes Quantum in den Formen haben kann, so kann man denselben sehr gut auch durch die Verkaufswagen absetzen lassen; mir sind verschiedene Städte bekannt, wo solches geschieht. Besagte Flottkäseformen liefert jedes Molkereibedarfsartikelgeschäft.

Eine unbekannte Schweinekrankheit. Vor kurzem erkrankten meinem Nachbar zirka 30 Mastschweine, anscheinend an Vergiftung. Die Krankheit äußerte sich im ersten Stadium durch lebhafte Unruhe, aber schon nach etwa einer Stunde trat das Gegenteil ein. Die Tiere stierten unverwandt auf einen Fleck, dabei den Rüssel beständig ans Pflaster haltend. Nach einigen weiteren Stunden verfielen einzelne Tiere bald mit den vorderen, bald mit den hinteren Gliedmaßen in Krämpfe. Die größere Zahl jedoch fiel um und lag fortwährend in Zuckungen am ganzen Körper. Zwei hinzugerufene Tierärzte mutmaßten Vergiftung, konnten jedoch genaues nicht angeben, zumal ihnen ähnliches in ihrer Praxis noch nicht vorgekommen war. Sodann rieten die Herren zur Schlachtung. 14 Stück wurden darauf geschlachtet, während zwei eingingen.

Die übrigen Schweine erholten sich langsam, zeigten aber wenig Freßlust und es sind auch bisher keine nennenswerten Fortschritte zu verzeichnen. Das Fleisch der geschlachteten Tiere zeigte keine Abnormität. Zwei Proben des verabreichten Futterschrotes (ein Gemisch von Gerste, Mais, Salz, Kalk, Weizenkleie und Fleischmehl) wurden zwecks Untersuchung an die Agrikulturchemische Versuchsstation zu Kiel eingesandt; giftige Bestandteile wurden nicht vorgefunden. Als Tränke war reines Brunnenwasser gegeben worden.

Trotz ausdrücklichen Wunsches der Versuchsstation versäumte es der Besitzer aus Furcht vor den Unkosten, ein totes Tier einzusenden und dürfte deshalb kaum die genaue Ursache der Krankheit festgestellt werden können. Neuerdings ist unter den Schweinen verschiedener Besitzer dieselbe Krankheit vorgekommen, jedoch meist nicht so heftig wie in dem beschriebenen Fall. Im Interesse der hiesigen Landleute wäre es sehr erwünscht, falls diese Krankheit auch anderswo vorgekommen ist, etwas Näheres darüber zu hören.
Tiedemann, Schafstedt. (354

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

J. S. in Gr. Die Untersuchung hat ergeben, daß der Quark frei von gelöstem Metall ist, dagegen stellten wir in dem einen Käse Metallsalze fest. Diese sind die Ursache der Verfärbung. Entweder wurde zur Herstellung dieses Käses ein anderes Material als der Probequark verwandt, oder der Käse hatte während des Fabrikationsganges Gelegenheit, Metallösungen aufzunehmen. — Die geringe Haltbarkeit ist auf zu schnelles Trocknen zurückzuführen. Die Oberfläche des Käses wurde früher fest, bevor die überschüssige Feuchtigkeit aus dem Innern verdunsten konnte. Diese sucht sich später einen Ausweg und bringt die Haut zum Abtreiben. — Wir empfehlen, recht langsam zu trocknen. — Das von Ihnen beschriebene Schwitzverfahren findet nur noch vereinzelt Anwendung. B. (147

H. T. Der uns zur Untersuchung übersandte Quark ist zu hart gearbeitet und eignet sich nicht zur Alleinverarbeitung für Harzkäse. Da er keine Bindefähigkeit besitzt und selbst bei vorsichtigem Trocknen die geringe vorhandene Feuchtigkeit sofort abgibt, reift der Käse nicht und bleibt kreidig. Durch Mitverarbeitung eines gleichen Quantums geschmeidigen Materials und Zusatz des entsprechenden Quantums Natron erzielen Sie eine normale Reifung. B. (146

P. U. in Sch. Der Zusatz von Natron, welcher dem Quark in Mengen von ½ bis 1 % beigefügt wird, bewirkt ein gleichmäßiges und schnelleres Reifen des Käses. Mit Schimmeltod wird der Käse gestrichen, wenn sich unerwünschter Schimmel bildet. Dieses Mittel hat sich bewährt, dagegen sind die Ansichten über die Wirksamkeit des weiter von Ihnen genannten Zusatzes geteilt. — Die konzentrierte Käsefarbe wird mit Wasser verdünnt zum Streichen der Käse benutzt, um eine intensiv gelbe Farbe zu erzielen. — Für die Untersuchung des Quarks auf Metallgehalt ist der Quarkprober von Dr. Schäffer zu empfehlen. Preis 20 ℳ. B. (146

J. L. 10. Bei dem Verquarken der Magermilch richtet sich die Verwertung derselben natürlich nach dem erzielten Preis für Quark, der wieder abhängig ist von der jeweiligen Konjunktur im Harzkäsegeschäft. Seit dem vorigen Jahre unterliegt der Preis erheblichen Schwankungen, im Mittel werden Sie auf eine Verwertung von 2½ ₰ pro Liter rechnen können. 100 Liter Magermilch ergeben zirka 90 Liter Molke, die mit ½ ₰ pro Liter zu bewerten ist. Die Herstellung von Quark könnte empfohlen werden, wenn es Ihnen gelingt, Absatz zu schaffen, was bei Ihrem wechselnden Milchquantum immerhin einige Schwierigkeiten machen kann, da die größten Milchanlieferungen in die Zeit der geringsten Nachfrage nach Quark fallen. B. (146

M. G. Die von Ihnen genannten Rattenpest-Kulturen zum Vertilgen von Ratten können Sie beziehen von dem Bakteriologischen und Serum-Institut, Thorn (Inh. Tierarzt Boese). Ob mit diesem Mittel gute Erfolge erzielt werden, ist uns nicht bekannt. (148

F. S. in St. Ueber die milchwirtschaftlichen Verhältnisse in Südamerika sind wir nicht genau unterrichtet, jedoch glauben wir, daß es für einen deutschen Fachmann recht schwierig ist, dort irgendwo eine einträgliche und sichere Stellung zu finden. Dieses bestätigte uns erst vor 14 Tagen ein deutscher Molkereifachmann, der vor 2 Jahren in Südamerika eine Stellung angenommen hatte und jetzt gänzlich mittellos nach hier zurückkehrte. (148

W. in H. Die vom Domänenpächter Schmidt bearbeitete 5. Auflage von Rohdes Schweinezucht, mit 33 Textabbildungen und 31 Rassebildern, ist 1906 erschienen. Eine neue Auflage ist fürs erste nicht zu erwarten. Das Buch beschäftigt sich in den ersten beiden Abschnitten mit der verschiedenen Rassen des Schweines, behandelt dann die Zucht des Schweines und im 4. Abschnitt dessen Ernährung. Der 5. und 6. Abschnitt sind der Verwertung der Mastschweine und der Rentabilität der Schweinehaltung gewidmet, während im letzten die Schweinekrankheiten und ihre Behandlung eingehend besprochen werden. Als Anhang dienen dann noch Tabellen für die Zusammensetzung der Futtermittel usw. Das zu empfehlende Buch kostet gebunden 12 ℳ und ist auch durch unsere Expedition zu beziehen.

E. M. Wir konnten bei dem eingesandten Salz keine Mängel feststellen und können deshalb nicht annehmen, daß etwaige Butterfehler auf dasselbe zurückzuführen sein sollten. (151

E. Sch in D. Um sich über alle bei dem Bau eines Eishauses in Betracht kommende Punkte zu orientieren, empfehlen wir Ihnen die Anschaffung eines der folgenden Bücher: Menzel-Schubert, „Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke". 6. Auflage, Preis gebunden 5 ℳ. — Nöthling, „Die Eiskeller, Eishäuser und Eisschränke". 5. Auflage mit 161 Abbildungen. Preis 3 ℳ. Beide Bücher können Sie beziehen durch unsere Expedition. (149

G. T. Wie es zugeht, daß je 2 Tonnen Butter bei Ihnen auf der Bahn das eine Mal 9, das andere Mal 10 Kilo mehr gewogen haben, als 3 Tage später auf der städtischen Ratswage in Dresden, vermögen wir Ihnen natürlich nicht zu erklären. Es würde aber für Sie zwecklos sein, wegen dieser Gewichtsdifferenz zu klagen, da der Empfänger selbstredend nur dasjenige Gewicht zu bezahlen braucht, welches er laut amtlichen Wiegeattestes erhält. — Die Ihnen zurückgesandte, aber nicht von Ihnen herstammende Tonne Butter brauchen Sie natürlich nicht zurückzunehmen. Sie hatten aber die Pflicht, der Firma diese Tonne sofort nach Empfang unter Angabe des Grundes wieder zur Verfügung zu stellen. Ob das geschehen ist, geht aus Ihrem Schreiben nicht hervor. Im Uebrigen war die Firma zur Zurücksendung Ihrer Butter, auch noch nach 3 Wochen berechtigt, da kein festes Kaufgeschäft vorlag. Die Rücksendung wird jedenfalls nur wegen erheblicher Qualitätsmängel erfolgt sein. — Die andere von Ihnen genannte Firma, welche übrigens den Zusatz „Nachf." führt, gilt als zahlungsfähig. (1498

M. F. in O. Falls es sich um gewöhnliche Verkaufsmilch handelt, ist nur anzunehmen, daß in dem betr. Bericht ein Druckfehler vorliegt, da ein Fettgehalt von 8 Prozent in normaler gewöhnlicher Vollmilch nie vorkommt. (1516

A. M. in M. Falls Sie die Alkoholprobe vorschriftsmäßig ausgeführt haben, d. h. gleiche Teile 68 prozentigen Alkohols und Milch vermischt haben, so ist auch anzunehmen, daß die Milch, welche Flockenbildung zeigte, tatsächlich schon säuerlich war und für den Verkauf sich nicht mehr eignete. (1503

A. B. Molkereischulen, in denen der Unterricht in deutscher Sprache erteilt wird, gibt es in Dänemark nicht, ebenso werden auch dort keine deutschen Molkereizeitungen herausgegeben. — Selbstverständlich sind Milchabholen an der Bahn und Schweinewartung auch als Facharbeiten zu betrachten. Falls Sie nicht ausdrücklich nur für irgend eine andere bestimmte Arbeit engagiert worden sind, sind Sie verpflichtet, obige Arbeiten mitzuverrichten. Falls Ihnen das nicht paßt, steht es Ihnen ja frei, die Stellung zu kündigen. — Bezüglich Ihrer weiteren Anfrage haben wir noch keine derartigen Erfahrungen gemacht. Wir überlassen es Ihnen, nach dieser Richtung hin Versuche anzustellen. (1506

Th. in E. über Margarineindustrie und Ölraffinerie sind wir nicht orientiert und können Ihnen daher die erwünschten Ratschläge nicht erteilen. (1508

F. K. in G. Aus Magermilch lassen sich verschiedene Sorten Käse herstellen, die wir hier nicht alle beschreiben können. Vielleicht finden Sie in den Ihnen übersandten Zeitungsausschnitten etwas passendes. Wir empfehlen Ihnen auch die Anschaffung des Buches von Fleischmann, „Die Bereitung von Backsteinkäsen aus Zentrifugenmagermilch", Preis 1 ℳ, das Sie durch unsere Expedition beziehen können. — Da Sie nur das Grundstück gepachtet haben, die ganze Meiereieinrichtung aber Ihnen gehört, sind Sie auch berechtigt, sich „Molkereibesitzer" zu nennen. (1507

G. in R. Sie annonzieren „Hochfeinste Tafelbutter, unübertroffen in Qualität" und ein Konkurrent fordert Sie auf, diesen Zusatz zu widerrufen und in Zukunft wegzulassen, da er andernfalls wegen unlautern Wettbewerbes gegen Sie vorgehen will. — Lassen Sie es ruhig hierauf ankommen. Wendungen wie „beste Qualität", „feinste Ware", „unübertreffliches Fabrikat" sind nicht als unrichtige Angaben tatsächlicher Art im Sinne des genannten Gesetzes zu betrachten; es handelt sich bei diesen Anpreisungen immer nur um lobende Beurteilungen der eigenen Ware, wie sie mit dem Wesen und dem Begriff der Reklame fast untrennbar verbunden und seit altersher gebräuchlich sind. (1502

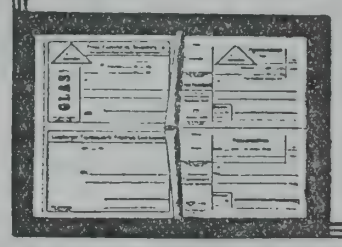
B. in D. Die Molkerei ist verpflichtet, Ihnen bis zum 1. Juni 1911 das wöchentliche Quantum Quark weiter zu liefern. Sie können also auf Lieferung, und, soweit Ihnen durch die Nichtlieferung Schaden entstanden ist, auf Schadensersatz wegen Nichtlieferung klagen. Den Schaden müssen Sie sich genau berechnen. (1497

Molkerei N. Quark- und Butterlieferungsverträge sind nur dann stempelpflichtig, wenn darin Kautionsstellung ausbedungen ist. 1504

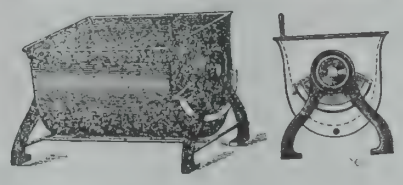
K. in P. 1. Die Verträge waren stempelpflichtig; der Stempel beträgt, wenn die Kautionssumme 600 ℳ nicht übersteigt, 50 ₰. Die Verträge bleiben aber trotz der unterlassenen Stempelung giltig. — Zwecks Süßerhaltung setzt man der zur Untersuchung einzusendenden Milch auf ½ Liter einige Tropfen Kaliumbichromat zu. (1505

Molkerei A. 1. Es ist wohl selbstverständlich, daß der Geschäftsführer einer Genossenschaft, auch wenn er kein Mitglied ist, regelmäßig an der Generalversammlung teilnimmt. Gesetzlich steht nichts im Wege. Nichtmitglieder können weder mit abstimmen noch Anträge stellen. Ob man nun im Statut eine Bestimmung trifft, indem man dort sagt: Der Geschäftsführer nimmt an der Generalversammlung mit beratender Stimme teil, oder ob jedesmal die Generalversammlung die Zulassung beschließt, das ist die Sache der Genossenschaft. Es empfiehlt sich wohl, eine solche Bestimmung im Statut festzusetzen. Wenn der Geschäftsführer ohne besonderen Beschluß oder sonstige Bestimmung über Zulassung in der Generalversammlung anwesend ist, so ist das auch angängig. Jede Versammlung könnte dann aber beschließen, ihn nicht teilnehmen zu lassen. — 2. Ob Ihre Verkaufsfilialen der Lagerei-Berufsgenossenschaft beitreten müssen, läßt sich nach Ihren kurzen Ausführungen mit aller Bestimmtheit nicht beantworten. Ein Lagerungsbetrieb im Sinne des Gewerbe-Unfallversicherungsgesetzes liegt vor, wenn zur Durchführung des Handelsgewerbes Lagerungs- usw. Arbeiten regelmäßig erforderlich sind und in einem nicht ganz unerheblichen Umfange verrichtet werden. Ein Lagerungsbetrieb ist nicht anzunehmen, wenn Waren in geringerem Umfange oder nicht für einige Dauer, sondern mehr zufällig oder gelegentlich gelagert werden. Nach der Rechtsübung des Reichs-Versicherungsamts ist, was den Umfang der Lagerungsarbeiten anlangt, ein „Betrieb" regelmäßig dann anzunehmen, wenn auf diese Arbeiten jährlich mindestens 100 Arbeitstage entfallen. Sie werden hiernach am besten beurteilen können, ob die Voraussetzungen der Versicherungspflicht in Ihrem Falle gegeben sind. Halten Sie die Zugehörigkeit zur Lagerei-Berufsgenossenschaft für mindestens zweifelhaft, so kann Ihnen nur empfohlen werden, binnen zwei Wochen nach Erhalt der Mitgliederscheine Beschwerde bei dem Reichs-Versicherungsamt in Berlin durch Vermittelung der für den Betriebssitz zuständigen unteren Verwaltungsbehörde zu erheben. Das Reichs-Versicherungsamt trifft endgültige Entscheidung. Kosten entstehen Ihnen dadurch nicht. — 3. Die dritte Frage ist bejahend zu beantworten. Selbst dann, wenn die betr. Frauen nicht einmal in den Abfüllraum, bezw. Flaschenspülraum kommen würden, wäre deren Versicherungspflicht doch gegeben. Cl. (1490

Grütter's Postpaket-Versand-Block
nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis
und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.
Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von
Josef Grütter, Hannover.



Kippbare und feststehende
Käsewannen (D. R. G. M.)
Milchbassins, Milchvorwärmer und -Kühler. Nachverzinnungen sauber und billig. (1174
C. Liebing, Braunschweig
Fabrik für Molkereiartikel

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 1065.

Die **Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine** wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den **Postanstalten** für die Monate August und September **40 Pfg.** kostet.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

16. Juli. Ia **112—114/16 Mk.,** IIa **110—114 Mk.,** IIIa **104—109 Mk.,** abfallende **95—105 Mk.** Tendenz: unverändert.

Berlin, 19. Juli. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 5 Faß 121 Mk., 31 Faß 118 Mk., 34 Faß 117 Mk., 17 Faß 116 Mk., 6 Faß 115 Mk., 2 Faß 114 Mk., 7 Faß 112 Mk., 8 Faß 111 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 116,40 Mk. Zugeführt 110 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 19. Juli. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt für feinste Qualitäten liegt etwas besser, die vielen abweichenden Qualitäten erschweren jedoch das Geschäft.

Berlin, 19. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 16. Juli. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die Produktion scheint bei der warmen Witterung größer zu werden, denn die Zufuhren haben wieder zugenommen; das Geschäft ist dagegen sehr schlecht, der Absatz stockt vollständig und auch von der Provinz kommen nur wenig Aufträge. Die Läger füllen sich daher immer mehr. Von allen Märkten sind die Berichte flau, überall wird über einen stockenden Absatz bei größeren Zufuhren geklagt. Hamburg ermäßigte die Preise um 3 Mk. und war die Tendenz flau, hier konnte sich die Notierung nur schwach behaupten.

Hamburg, 15. Juli. Butterbericht von Ahlmann & Boysen. Das Buttergeschäft ist in dieser Woche noch schlechter als in der Vorwoche verlaufen, die unveränderte Notierung am letzten Freitag hat den hiesigen Butterkaufleuten große Verluste gebracht. Die Läger sind in dieser Woche wieder nicht geräumt und wurde unsere Notierung heute um 3 ℳ ermäßigt. Leider kommt noch immer sehr viel abfallende ölige Butter an den Markt, diese ist augenblicklich fast unverkäuflich. Die Zufuhren von sibirischer Meireibutter, zirka 4000 Faß, konnten nicht begeben werden, erzielt wurde für feinste Qualitäten bis zu 108 ℳ, zweite Sorten bis zu 104—105 ℳ, verzollt im Engros-Handel, größere Qualitäten mußten unverkauft in die Kühlhäuser geschafft werden. — Kopenhagen notierte gestern 1 Kr., niedriger 96 Kr. = 108 ℳ. Berlin ließ seine Notierung bei ruhigem Markte unverändert, notiert 116 ℳ, auch morgen wird keine Preisveränderung stattfinden.

Hamburg, 19. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der Markt kann sich von dem Schaden, welcher ihm durch die künstlich hochgehaltene Notierung verursacht wurde, nur sehr langsam erholen; auch die neue Woche eröffnete in sehr ruhiger Haltung. Die Stimmung ist als recht lustlos zu bezeichnen; die Preise lassen sich nur mit Mühe behaupten.

Hildesheim, 20. Juli. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Das Geschäft zeigt endlich wieder etwas mehr Lebhaftigkeit, die Eingänge können gut geräumt werden und Preise lassen sich behaupten.

Leipzig, 18. Juli. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Die Stimmung hat sich während der Ferienzeit noch mehr verflaut und die billigen und dringenden Angebote von auswärts bewirkten eine größere Preisspannung nach unten, weil man geneigt ist, die nicht ganz einwandfreien Qualitäten billiger abzustoßen. Für allerfeinste Qualitäten konnten die Preise behauptet werden.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 118—120 Mk., für geringere Ware 108—117 Mk. pro Zentner.

Königsberg, 18. Juli. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Das Geschäft ist unverändert ruhig und muß ein großer Teil der immer noch recht belangreichen Zufuhren zu Lager gehen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—110 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Budapest, 13. Juli. Bericht von M. Düsing jr. Trotzdem die Menge der Zufuhren gegenüber der früheren Woche keine Änderung erfahren

hat und ebenso der inländische Konsum der gleiche blieb, war doch ein Nachlassen der festeren Stimmung unverkennbar. Zurückzuführen ist dies auf die Zunahme der Produktion in Österreich, besonders in Mähren und Böhmen, die ein Weichen der Preise naturgemäß begünstigte, so daß sowohl Wien, als auch andere Plätze der Monarchie etwas abflauten und die Kauflust schwächer wurde. Unser Handel, der im engsten Konnex mit dem des Nachbarlandes steht, wird den Folgen dieser ruhigeren Stimmung kaum auszuweichen in der Lage sein, dürfte trotzdem aber die hiesigen Preise für die nächsten Tage aufrecht erhalten können, da eine Zunahme der inländischen Erzeugung momentan noch nicht zu bemerken ist.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,90—3,00 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,70—2,90 Kr., Kochbutter 2,00—2,10 Kr. Tendenz: behauptet.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 14. Juli. Bericht von J. Themans Izoon. Bei lebhafter Nachfrage wurde die Notierung vor zwei Wochen auf 48 fl. erhöht. Die allgemeine Lage des Butterhandels konnte aber diese Erhöhung noch nicht vertragen und flaute die Stimmung wieder ab, so daß das Geschäft in den letzten beiden Wochen schleppend verlaufen ist und wahrscheinlich morgen die Notierung wieder auf 47 fl. ermäßigt wird. Die Produktion nimmt jetzt aber ab, so daß allmählich die Nachfrage besser wird. Ia Molkereibutter notiert 99—102 Mk. pro Zentner.

London, 16. Juli. Die Tendenz des Marktes hat sich abermals abgeschwächt, und die Importeure fanden es unmöglich, ihre Ware abzusetzen, wenn sie nicht Nachlässe um 1—2 Schill. bewilligten. Allenthalben haben sich Vorräte angesammelt, die auf den Markt drücken, und so lange die Nachfrage keine Belebung erfährt, ist keine Aussicht auf Räumung derselben vorhanden. Für australische und neuseeländische Butter bester Qualität machte sich dieses Mal guter Begehr bemerklich. Letztere erzielte 110 Schill. und erstere 102—104 Schill. Kanadische kommt nur in kleinen Mengen heran. Auf dem Markt zu Manchester war der Verkehr ebenfalls ein schleppender. Die Qualität dänischer Butter ließ daselbst mehrfach zu wünschen übrig, und das Geschäft von solcher geht nur langsam von statten. Beste Ware erzielte 114—116 Schill, sibirische ging flott zu 104 Schill. ab. In Liverpool fand ebenfalls ein Preisfall um 2 Schill. statt, infolgedessen dänische auf 115—117 Schill. anlangte. Der Markt in Glasgow verkehrte in matter Haltung. Dänische war etwas billiger erhältlich, doch sibirische behauptete sich indes gut.

Käse.

Berlin, 19. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 16. Juli 12 897 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht — Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 66—00 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 63—66 Mk., d) fleischige 62—64 Mk., e) gering entwickelte 60—62 Mk., f) Sauen 60—62 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Hannover, 18. Juli. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 786 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 66—70 Mk., Klasse V 60—63 Mk., Klasse VI 60—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 19. Juli. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1418 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,50 Mk., leichte 67,00 bis 68,00 Mk., Sauen 55,00—60,00 Mk., Ferkel 60,00—63,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juli	Aufgetr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	16.	12897	66	bis	60		Schlachtgew.	langsam
			53	bis	48		Lebendgewicht	
Hamburg	19.	3400	68	bis	60		20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	18.	796	70	bis	65		Schlachtgew.	—
Hannover	18.	786	70	bis	66		„	langsam
Magdeburg	19.	1209	69	bis	65		„	langsam
Leipzig	18.	2465	68	bis	63		„	mittel
Dresden	18.	1485	70	bis	65		„	—
Chemnitz	18.	2034	70	bis	68		„	—
Dortmund	18.	2028	68	bis	65		„	mittel
Essen	18.	3652	69	bis	64		„	mittel
Barmen	18.	839	69	bis	67		„	—
Köln a. Rhein	18.	3215	70	bis	66		„	belebt
Mainz	19.	184	72	bis	70		„	mittel
Frankfurt a. M.	18.	1670	72	bis	69		„	—
Mannheim	18.	1267	72	bis	70		„	—
Stuttgart	19.	548	72	bis	68		„	mäßig
Augsburg	14.	778	75	bis	69		„	—
Nürnberg	18.	1932	70	bis	68		„	flau
Breslau	18.	1276	68	bis	64		„	—
Königsberg, Pr.	16.	385	60	bis	45		Lebendgewicht	—
Danzig	19.	1036	51	bis	48		„	glatt
Posen	18.	128	53	bis	48		„	—
Mülhausen i. E.	18.	211	72	bis	70		Schlachtgew.	—
München	18.	1008	79	bis	63		„	—

Futtermittel.

Hannover, 19. Juli. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Seit unserem letzten Bericht hat die Festigkeit auf allen Gebieten weiter starke Fortschritte gemacht, da die Aussichten für die kommende Ernte in fast allen Produktionsländern sich weniger günstig gestaltet haben. Gerste: Unsere Ansicht, daß wir vor ca. 3 Wochen wohl die billigsten Preise erreicht hatten, hat sich bestätigt, der Artikel ist ganz beträchtlich in die Höhe gegangen, da das Wetter zum glücklichen Hereinbringen der Ernte in Rußland viel zu wünschen übrig läßt. Wir notieren für: Prompt 108 Mk., August 1910 107 Mk., September bis Dezember 1910 106,— Mk., Oktober 1910 bis März 1911 108,— Mk., Januar bis August 1911 112,— Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: per D. „Löwenburg", in diesen Tagen fällig 118 Mk., per D. „Ebernburg", Mitte August fällig 111 Mk., Lieferung August bis November 111,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 7,60 Mk., spätere Termine 8,— Mk. franko hiesigen Stationen.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 1031 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Für einen großstädtischen, genossenschaftlichen Molkereibetrieb mit einem bedeutenden Vertrieb durch Wagen, sowie durch einige zwanzig Filialen, wird zu sogleich oder zum 1. Oktober cr. ein durchaus zuverlässiger und firmer
erster Buchhalter
gesucht. Nur eine erstklassige Kraft, und nur Herren, die bereits eine derartige Stellung in großstädtischen Genossenschafts-Molkereien innegehabt, können berücksichtigt werden. Reflektanten wollen gefl. unter Angabe von Referenzen und Gehaltsansprüchen sich melden unter **894** durch diese Zeitung.

Molkerei am Niederrhein sucht zum 1. August einen jüngeren, kräftigen, kathol.
Gehülfen
für Butterei und Maschine. Gehalt bei freien Kassen 30 ℳ monatlich, je nach Leistung später höher. Bewerbungen unter **V. M. 1005** an diese Zeitung erbeten.

Junger Gehülfe

der auch in Tilsiter-Käserei bewandert, zu sofort oder 1. August gesucht. Anfangsgehalt 30 ℳ und freie Stat. Molkerei Woszellen, Kr. Lyck.

Junger Gehülfe
mit guter Handschrift als zweiter Expedient gesucht bei 80 ℳ Monatsgehalt. (874
Schweidnitzer Molkerei, e. G. m. b. H.

Tüchtigen, in der **Käserei, auch Harzkäserei erfahrenen** (883
Gehülfen
sucht die
Dampfmolkerei **Zaborze** in O.-S.

Wegen Einberufung des jetzigen zur Übung suche zum Antritt am 1. oder 2. August einen sauberen, soliden, evgl. (853
Gehülfen
für Kessel, Maschine, Alfa und Schrotmühle. Beschränkter Betrieb. Gehalt 30 ℳ monatlich bei freier Station ohne Wäsche. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei **Sarnau, E. G.,** Post Schönwald, Kr. Kreuzburg, O.-S. **Mistol.**

Suche zum 1. August einen jungen, keine Arbeit scheuenden (858
Gehülfen
der etwas Kenntnisse in Tilsiter-Käserei hat, für Handbetrieb. Gehalt bei freier Station ohne Wäsche 30 ℳ. Off. nebst Zeugnisabschriften erbittet
Anton Züger, Meierei **Gr. Allendorf** bei Allenburg.

Suche zum 1. August ein. jungen, kräftigen, ev. zweiten
Gehülfen
der mit Butterei, Käserei, Dampfbetrieb u. Schweinemast gut vertr. ist und sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht. Gehalt 25 Mark, freie Station. (1063
Molkerei **Wahlstatt,** Bez. Liegnitz.

Suche zu sof. **tücht. Molkereigeh.** bei 25 Mk. Geh., der Gelegenh. hat, sich in Tilsi. Käserei auszubild. **C. Broeske, Baumgarth** b. Christburg.

Zum 1. August suchen wir für Butterei und Kontor einen (966
tüchtigen, zuverlässigen Gehülfen
flottes, sicheres Rechnen und gute Handschrift erwünscht. Nur solide, strebsame junge Leute wollen Zeugnisse in Abschrift einsenden. Anfangsgehalt 35 Mk. monatlich und freie Station.
Molkerei-Verein **Neustettin** e. G. m. b. H.

Junger Gehülfe
der keine Arbeit scheut und fahren kann, sofort gesucht. (1043
Handmolkerei **Lowkowitz,** Kr. Kreuzburg O.-S.

Suche zum 1. August fleißigen, sauberen und bescheidenen (1052
Gehülfen.
Derselbe muß vormittags Verkaufswagen fahren und nachmittags mit im Betriebe helfen.
Fr. Projahn, Molkereibesitzer **Neusalz** a. Oder.

Suchen zum 1. August cr. einen tüchtigen **Gehülfen** als ersten. Zu Anfang Mk. 35 u. fr. Kassen. Jg. Leute, die sich jeder Molkereiarbeit unterziehen, flott u. sauber arbeit., wollen sich unt. Beifüg. des letzten Zeugn. in Abschr. meld. Dampfmolk. **Croppenstedt,** e. G. m. b. H., **Croppenstedt,** Bez. Magdeburg. (1066

Suche einen Gehülfen
der in allen Zweigen des Faches selbständig arbeiten kann. Gehalt monatl. 35 Mk., freie Stat, Offrt. mit Zeugnisabschr. sind zu richt. an
Emil Leinau, Hof, Post Stauchitz in Sachsen. (1067

Suche zum 1. August zuverlässigen **sauberen Gehülfen**
der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 bis 35 Mk., frei Stat. und Kassen. Gefl. Offert. mit Altersang. erbet.
O. Werner, Verwalter, **Eilsleben** Bez. Magdeburg. (1057

Zum baldigen Antritt tüchtiger **katholischer Gehülfe**
gesucht. Zeugn. u. Gehaltsanspr. sind zu richten an (1069
Zentral-Molkerei **Brachelen** Bez. Aachen.

Gehülfen-Gesuch.

Ein gesetzter, erfahrener Gehülfe findet zum 1. Aug. angenehme Stellung. Kl. Molkerei, beschr. Betrieb. Zuverlässig bei Maschine und Alfa sowie in Pflege eines Pferdes und Besorgung der Geschäftsfuhren. Gehalt 35 Mk., Kasse, Wäsche 2c. frei. Offert. erb. C. F. Wolff, Molkerei **Klum** Post Dauba, Nordböhmen.

Gesucht wird ein jüngerer, zuverlässiger (1255
Gehülfe
jedoch nicht unter 20 Jahren. Derselbe soll mit sämtlichen Facharbeiten gut vertraut sein. Gehalt pro Monat 30 ℳ, freie Station und gute Behandlung.
Molkerei und Sterilisier-Anstalt in **Pforzheim. Karl Fr. Ebel.**

Suche zu sofortigem Antritt einen ...ststätigen, verheirateten (1109
Molkerei-Verwalter
...ür meine zweite elektrisch einge...ichtete Großstadtmolkerei mit La...enverkauf. Eventuell kann selbiger ...uch dieselbe selbst übernehmen ge...en eine Kaution.
Molkerei **Bohlschau** b. Neustadt in Westpreußen.

Für hiesigen, sehr umfangreichen Großbetrieb suchen zum 1. August ...inen in jeder Hinsicht erfahrenen, ...lteren, soliden (1249
Fachmann
...ls ersten. Selbiger muß überall selbst Hand anlegen, Ia. Tafelbutter ...nd verschiedene Sorten Käse be...reiten können und vor allen Dingen ...ine Respektperson sein. Bewerber, ...enen an dauernder Stellung gele...gen und die schon in Großbetrieben ...ätig waren, wollen sofort ihre Zeugnisse und Lebenslauf einsenden.
Kolberger Molkerei, E. G., Ostseebad.

Zu möglichst baldigem Antritt ein äußerst tüchtiger, kath., mit besten Zeugnissen versehener
Fachmann
gesucht, der einen beschränkten Betrieb, 3—4000 Liter, selbständig leiten kann und vor allen Dingen mit Butterfertiger eine prima Butter zu bereiten versteht. Eine erste Kraft kann sich später mit Kapital beteiligen, evtl. die Molkerei käuflich übernehmen. Offerten unter **M. 1239** an diese Zeitung erbeten.

Einen Molkerei-Assistenten resp. Obermeier
tüchtigen Fachmann für Expedition und Kontor, suchen wir per sofort zur Unterstützung des kranken Direktors bei einem Gehalt von ℳ 60 bei freier Station exkl. Wäsche pro Monat. Nach jeder Richtung hin **anständige und ordentliche** Herren wollen sich unter Einsendung ihrer abschriftlichen Zeugnisse, einem kurzen Lebenslauf und möglichst einer Photographie nebst adressiertem Kuvert zur evtl. Rücksendung melden. Bemerke, daß die meisten Assistenten von hier aus Inspektor-Stellungen erhalten haben. (1102
Buker Molkerei und Milchzucker-Fabrik, E. G., Buk bei Posen.

Zum 1. Aug. d. Js. suchen wir einen jüngeren, fleißigen (1225
Gehülfen
für Butterei und Kontor. Gute Handschrift erford. u. sich. Rechnen Bedingung. Gehalt 30 Mk. bei fr. Stat. u. fr. Kassen. Bewerb. mit Zeugnisabschriften erbittet
Neue Molkerei-Gen. Stralsund e. G. m. u. G.

Jüngerer Heizer

welcher eine Ahlbornsche Eismaschine bedienen und in der Molkerei mit tätig sein muß, zum 1. 8. cr. gesucht. (1252
Aseptische Molkerei Nieder-Ludwigsdorf, O.-L.

Kontorist.
Für das Kontor einer Buttergroßhandlung in Oldenburg i. Gr. wird zum 1. Oktober oder früher ein
zuverlässiger junger Mann
gesucht; gute, flotte Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Gefl. Offerten m. Gehaltsansprüchen usw. unt. **1260** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort oder 1. August ev. später einen jüngeren
Gehülfen
für Butterei und Formen von ca. 2 Zentner gekaufter Butter. Gehalt 35 Mark und alles frei. Angebote mit Zeugnisabschriften und Angabe des Alters an (1218
Friedrich Goetze, Altenburg i. S. Sporenstraße 2.

Suchen zum 1. September d. J. oder später einen
ersten Gehülfen
der die Fähigkeit besitzt, auch selbst. eine größere Dampfmolk. zu leiten, insbesondere aber mit der Erzeugung von prima Tee-Butter, sowie Bedienung der Maschinen betraut werden kann. Nur ernste tüchtige Bewerber die auf dauernde Anstell. rechnen, wollen sich melden, Zeugnisabschriften m. Gehaltsansprüchen werden gewünscht. (1232
Molkerei-Genossenschaft Abtsdorf in Böhmen,

Suche zum 1. August evtl. früher einen jungen, fleißigen, absolut ehrlichen und sauberen (1250
Gehülfen
für Annahme und Butterei. Anfangsgehalt 20 ℳ monatlich, später 25 ℳ, fr. Station, Bett und Wäsche.
Wendt, Dampfmolkereibesitzer, **Jamund,** Kreis Köslin, Pom.

Gesucht zu sofort oder auch später ein junger, arbeitsamer (1259
Gehülfe.
Anfangsgehalt 40 ℳ und freie Stat.
A. Bruhin, Boitzenburg, Uckermark.

Junger, tüchtiger (1257
Gehülfe
der Weichkäserei versteht, bei gutem Gehalt sofort gesucht.
Molkerei „Brema" zu Bremen, Gustav-Adolfstraße 7.

Gesucht zu sofort ein junger, fleißiger, evangel. (1256
Gehülfe.
Gehalt 25 ℳ und fr. Kassen. Dauernde Beschäftigung.
Dampfmolkerei **Hille,** Westfalen.
H. Holm.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen jungen (1254
Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 ℳ monatlich und freie Station.
Molkereigenossenschaft Pasewalk.

Suche zum 1. August einen jungen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut und auch □-Käse zu machen versteht. Offerten mit Gehaltsangabe erbittet (1248
Molkerei **Cose,** Kr. Stolp in Pom.

Ein junger, angehender (1247
Gehülfe
welcher im Sommerhalbjahr die Milchfuhren übernimmt und zugleich ein guter Pferdepfleger ist, wird zum baldigen Antritt gesucht. Offert. mit Gehaltsansprüchen erb.
O. Haggemüller, Molkerei **Leipnitz,** Post Tanndorf a. Mulde.

Ein sauberer, zuverlässiger
Gehülfe
findet bei 30 ℳ pro Monat zum 27. Juli od. 1. August Stellung. (1166
Kurth, Genossenschaftsmolkerei **Wisniewke,** Westpr.

Suche für sofort einen fleißigen, soliden (1165
Gehülfen
welcher mit Pferden umgehen kann und eventuell auch Milch in der Stadt verkauft. Gehalt bei freier Station ℳ 30 bis 35, je nach Leistung. Offerten erbittet
F. Westphal, Molkereigenossenschaft **Hersfeld.**

Suche zum 1. August einen tüchtigen, nicht zu jungen (1162
Gehülfen.
Gehalt ℳ 30. Auch kann ein
Lehrling
bald oder später eintreten.
H. Kröcher, Katöhl, Ostholstein.

Gesucht zu sofort, evtl. 1. August ein tüchtiger, sparsamer (1158
Molkereigehülfe.
Gehalt pro Monat ℳ 40 nebst freier Station ohne Wäsche. Am liebsten ein Norddeutscher, der vollkommen militärfrei ist. Ausführliche Offerten mit selbstgeschriebenen Zeugnisabschriften an
Molkerei **Bleckede a. Elbe.**
Ludolf Stamer.

Gesucht zu sofort ein junger, tüchtiger, katholischer (1156
Gehülfe
für Butterei. Gehalt 25—30 ℳ, freie Station und Kassen. Offert. erbittet
Blömer, Dampfmolk. **Laer,** Westf.

Ein jüngerer Gehülfe kann sofort od. später hier antreten. Nehme auch solchen, der in Hand- od. Motorbetrieb gelernt hat. **Dampfmolk. Piskowitz** b. Lommatzsch, Sachsen.

Zum sofortigen Eintritt findet angehender (1151
Gehülfe
dem es an daran gelegen ist, sich in schriftlichen Arbeiten auszubilden, in unserer Genossenschaftsmolkerei bei einem monatlichen Anfangsgehalt von 22 ℳ angenehme Stellung.
B. Barche, Betriebsleiter, **Krautheim** in Thüringen.
NB. Ebenfalls findet ein **Lehrling** Aufnahme.

Tüchtiger, nicht zu junger, an größte Sauberkeit gewöhnter (1150
Gehülfe.
zum 1. August gesucht. Gehalt 35 ℳ und bei Zufriedenheit 40 ℳ. Betriebswohnung und Kassen frei.
Milchkuranstalt **A. Müller, Cassel.**

Suche zum baldigen Antritt tüchtigen (1132
Gehülfen
für Milchannahme und Maschinen. Gehalt 35 ℳ und freie Station.
Sanitäts-Molk. **Mistelgau,** Oberfr.
Herder, Verwalter.

Wir suchen zum 1. August einen jüngeren, aber doch aufmerksamen und an Sauberkeit gewöhnten
Gehülfen.
Offerten an (1127
Molkereigenossenschaft **Geilenkirchen** (Rheinland).

Suche zum 24. Juli oder später einen jungen, tüchtigen (1124
Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 ℳ bei freier Station und freien Kassen. Bewerbung mit Zeugnisabschriften sind zu richten an
R. Dieckmann, Verwalter, **Steutz** b. Zerbst in Anhalt.

Tüchtiger Gehülfe
der keine Arbeit scheut, mit guten Zeugnissen, zum 1. August gesucht. 1253) **F. Roloff, Lutter a. Bbg.**

Suche zum 1. August einen jungen und zuverlässigen (1123
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 ℳ und Kassen frei.
Molkerei **Börnecke** (Harz).

S. mögl. z. 1. Aug. einen durchaus tüchtigen, selbst. arbeitenden, energ., **ersten Gehülfen.** Anfangsgeh. 40 ℳ monatl. u. freie Kassen, steigend bei guten Leistungen evtl. bis 60 ℳ. Wenn mögl., persönl. Vorstellg. erw. nach vorh. briefl. Bewerb. m. Zeugnisabschr. **Molk.-Gen. Dorum. Emil Husmann.** (1119

Suche zum 25., spätestens 28. ds. Mts. für die neuerbaute Molkerei-Genossenschaft **Ostrowitt** einen tüchtigen, soliden (1143
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbeten.
Matzkeit, Goral b. Konojad, Westpr.

Buttergroßhandlung in **Leipzig** sucht einen tüchtigen **Gehülfen,** der mit Ausformen von ½ Pfund Butterstücken vertraut ist, zu sofort. Anfangsgehalt ℳ 100 pro Monat bei nichtfreier Station. Off. u. **M. 1095** an diese Zeitung erbeten.

Zu sofort ein junger, tüchtiger
Gehülfe
gesucht, welcher mit Pferden umgehen kann, da selbiger eine kleine Tour zu fahren hat. Offerten mit Gehaltsangabe an (1171
Düsseldorfer Milchzentrale, Adlerstraße 14.

Suche zu Ende d. Mts. für hiesige Genossenschaft einen willigen u.
strebsamen Gehülfen.
Gehalt 28—30 ℳ monatlich, freie Kassen. Offert. nebst Abschrift des Lehr- und letzten Abgangszeugnisses sowie Altersangabe erbeten. **P. Kober,** Verw., **Kleinebersdorf** b. Roda, S.-Altbg. (1169

Gesucht zum 1. August ein evgl., tüchtiger (1163
Gehülfe
der mit Kessel und Bergedorfer Kühlmaschine gut vertraut ist, etw. Reparaturarbeiten verrichten kann und sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht. Gehalt monatlich 40 ℳ und freie Station.
Molkerei des Essener Milchhändler-Vereins Pfalzdorf, Kreis Cleve im Rheinland.

Ich suche zu Anfang August einen
Gehülfen
der sich allen Arbeiten unterwirft. Derselbe muß auch Milch fahren und im Schweinestall mithelfen. Gehalt 40 ℳ monatlich. (1115
F. W. Münch, Schellerten bei Hildesheim.

Kleine Dampfmolkerei im Elsaß sucht auf den 1. August einen ehrlichen, katholischen
Gehülfen
der bei allen vorkommenden Arbeiten tüchtig mithilft. Anfangsgehalt 30 ℳ. Offerten unter **P. Z. 1104** an diese Zeitung erbeten.

Zum 31. Juli findet ein junger, zuverlässiger (1103
Gehülfe
welcher sich keiner Arbeit scheut, dauernde Stellung. Gehalt 30 ℳ u. freie Kassen. Zeugnisabschriften mit Angabe des Alters sind einzureichen an
Gen.-Molk. **Pilgramsdorf** bei Goldberg in Schlesien.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, nächsten Sonnabend voraussichtlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

20. Juli. Ia **112—114/16** ℳ, IIa **110—114** ℳ, IIIa **106—110** ℳ, abfallende **97—108** ℳ, Tendenz: flau.

Hamburg, 20. Juli. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). **Es wurden verkauft:**
I. Klasse 314 Drittel zu 111,50 bis 117,00 ℳ, im Durchschnitt 114,30 ℳ,
II. Klasse 30 Drittel zu 100,00 bis 111,00 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 330 Drittel, im Durchschnitt 115,67 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 20. Juli 13 784 Stück. a) — ℳ, b) 66—67 ℳ, c) 64—67 ℳ, d) 63—65 ℳ, e) 60—63 ℳ, f) 61—62 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Überstand.

Milchgelddüten
liefert besonders preiswert
Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Suche zum 1. August einen ordentlichen, sauberen (1112
Gehülfen
für Butterei. Anfangsgehalt 25 ℳ. Gefl. Offerten erbittet
R. Gromoll, Verwalter, **Kl.-Gluschen** bei Pottangow in Pom.

Ein tüchtiger (1105
Molkereigehülfe
zum 1. August für städtischen Betrieb gesucht. Off. an
W. Srodzinski, Schrimm in Posen.

Gewandter Gehülfe
mit □-Käserei vertraut und an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sofort gesucht, evtl. etwas später. Anfangsgehalt 30 ℳ und alles frei.
Schütt, Molkerei **Harnau** bei Gr.-Plauth in Westpr.

Junger, ordentlicher
Gehülfe
(gerne solcher aus Handbetrieb), welcher willig jede Arbeit mitmacht, findet zum beliebigen Antritt freundliche Aufnahme in kl. Dampfmolkerei (Sachsen). Gehalt 25 ℳ. Gefl. Off. unt. **1091** an d. Ztg. erb.

Suche zu sofort einen tüchtigen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 40 ℳ pro Monat. (1080
R. Kruppke, Colbiehnen b. Dönhofstedt in Ostpreußen.

Zum 1. August wird ein solider, sauberer und zuverlässiger (1075
Gehülfe
gesucht für Butterei, Milchversand und Bedienung der Separatoren. Gehalt 65 ℳ monatlich bei freier Wohnung und etwas Molkereiprodukten. Bei befriedigender Führung und Leistung später Zulage. Off. nebst Zeugnisabschriften sind zu richten an die
Fürstl. Molkerei **Kuchelna**, O.-Schl.

Suche zum 1. August einen willigen und sauberen (1073
Gehülfen.
Selbigem ist Gelegenheit geboten, sich nachmittags in Kontorarbeiten auszubilden. Anfangsgehalt 25 ℳ, freie Station und freie Kassen. Offerten erbittet
B. Hentschel, Verwalter, **Lieberose**, N.-L.

Suche zum 1. oder 2. August einen tüchtigen, anständigen
ersten Gehülfen.
Beschr. Betrieb. Anfangsgehalt 30 Mark, freie Station und Kassen, ohne Wäsche. (1235
Dampfmolk. **Hohenleina**, e. G. m. b. H. Post Kl. Crostitz, Bez. Halle.
A. Schulze, Inspektor.

Suche zum 1. August einen jung.
sauberen Gehülfen
der keine Arbeit scheut, angenehme und leichte Stellung. Gehalt 30 Mark pro Monat und freie Stat. Offerten erbeten. (1238
Kothe, Dampfmolkerei **Obra** b. Wollstein, Posen.

Suche zu sofort oder später einen
tücht., fleiß. Gehülfen
bei 35 Mk. Anfangsgehalt, freie Station, Wäsche und Kassen frei. Offerten erbittet (1230
Molkerei-Gen. **Immer**, Oldbg.
Schwarting, Verwalter.

Tücht., kräft. **Gehülfe** wird zu sof. gesucht. Gehalt 30 Mk. Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigk. und Alters erbittet **Rosenow**, Molk.-Gen. **Gr. Mohrdorf**, Pomm. (1231

Suche für sofort einen angehenden (1206
zweiten Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut. Gehalt 27—30 ℳ und freie Kassen. Beschränkter Betrieb. Selbiger hat auch Schweinestall mit zu besorgen, wofür er beim Verkauf pro Stück 30 ₰ Futtergeld erhält. Offerten mit Altersangabe erbeten
C. Gubert, Dampfmolkerei **Leese** a. Weser, Prov. Hannover.

Zum 1. August findet ein junger, zuverlässiger und erfahrener
Gehülfe
in hiesigem Betriebe angenehme u. dauernde Beschäftigung. Anfangsgehalt 25—30 Mark. (1233
Molkerei **Bad Levern.**

Suche zu sofort tüchtigen, jungen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 bis 40 ℳ. Gefl. Offerten erbittet
F. W. Cornelius, Zentral-Molkerei **Huddestorf**, Bahnstrecke Minden—Uchte (1184

Gesucht zum 1. August ein junger, sauberer (1203
Meiereigehülfe.
Monatslohn 33—34 ℳ und freie Station. Zeugnisabschr. erbeten.
Sanitäts-Molkerei **F. C. J. Lampé, Eidelstedt** bei Hamburg.

Zum 1. August ein tüchtiger und solider (1204
Molkereigehülfe
gesucht. Gehalt 30 ℳ monatlich. Auch kann eine
Meierin
bei 25 ℳ Gehalt zu gleicher Zeit eintreten. Meldungen an
Meiereiverwalter **Tiedtke, Bischofsburg** in Ostpreußen.

Suche zu sofort einen jungen, tüchtigen **Gehülfen**, der in Käserei gearbeitet hat. Gehalt monatl. 25 ℳ u. fr. Stat. Off. erb. **Schwellnus**, Molk. **Mauenwalde** b. Georgenfelde in Ostpreußen. (1179

Suche zum 1. August zur Vertretung auf 6 Wochen einen sauberen
Gehülfen
für Butterei. Gehalt 40 ℳ pro Monat und freie Station. Am 1. Oktober wird eine 2. Stelle frei und könnte dieselbe ev. gleich übernommen werden. (1180
Müller, Molkereidirektor, **Rosenberg** (Westpreußen.

Junger, tüchtiger Gehülfe
für Käserei, Quark-Fabrikation und Butterei zum sofortigen Antritt gesucht. Anfangsgehalt monatlich 65 Mark, freies Logis und Produkte. Offerten erbittet (1181
Lübener Molkerei e. G., Lüben in Niederschlesien.

Suche zum 1 August einen tüchtigen, sauberen (1201
Gehülfen.
Gehalt 25 ℳ und fr. Kassen. Offerten erbittet
Jul. Burmeister, Meiereiverwalter, **Dollerup** in Angeln.

Suche zum 1. August einen jungen
tüchtigen Gehülfen.
Derselbe muß auch etwas Schweine besorgen. Gehalt 25 ℳ. **Meyer**, Molkerei **Baarsen**, Krs. Pyrmont.

Suche zum 1. August einen tüchtigen, älteren, (1205
ersten Gehülfen
welcher mit Butterei, Milchannahme und Abrechnung vertraut und mich zeitweise vertreten kann. Gehalt 35 ℳ monatlich bei freier Station. Molkerei-Genoss. **Treptow** a. Rega.
Gleumann.

Zur Vertretung auf 8 Tage, am 23. oder 24 hier eintreff., suche einen tüchtigen, ordentl.

Gehülfen

der gute Kenntnisse in der Butterei und im Ausformen hat. Quarkkäserei. Gehalt pro Tag 1,50 Mk. Kost und Logis frei. Reisevergütung. (1113
W. Ramm, Dampfm. Bültum Station Bockenem.

Jungen, kräft. Gehülfen sucht für Molkerei u. Schweinemast bei 25 Mark u. freier Station die Dampfmolkerei **Salesche**, Bahnstat., Bez. Bromberg, Poststat. Zalesie. (1178

Suche zum 1. August einen jungen, kräftigen (1208
Gehülfen.
Selbigem wird Gelegenheit geboten, sich mit Motor auszubilden. Stellung dauernd. Gehalt 25—30 ℳ. Offerten an
Molkerei **Schönwalde**, Bz. Breslau.

Suche zum 1. August tüchtigen
ersten Gehülfen
bei 35 Mk. Gehalt. Off. m. Ang. des Alters erbittet (1216
Dampfmolk. **Lützen**, Prov. Sachsen.

Suche zu Anfang August cr. einen jüngeren, angehenden (1215
Gehülfen
für Butterei. Anfangsgeh. 27 Mk. u. freie Kassen. Stellung ist gut und dauernd. Offert. erb. **Hansen**, Molkerei-Genossensch. **Steyerberg** Kr. Stolzenau a. Weser.

Suche zum 1. August tüchtigen
jungen Gehülfen
für alle Molkereiarbeiten. Gehalt 30 Mark bei freier Station ohne Wäsche. Offert. m. Zeugnissen an
H. Bongartz, Molk. **Laussig** b. Düben.

Suche zum baldigen Antritt oder 1. August (1209
tüchtigen Gehülfen.
Gehalt 30 Mk., freie Kassen.
Gen.-Molkerei **Wanowitz**, Schles.

Suche zum 1. August einen zuverläßigen (1246
Gehülfen.
Selbiger muß in der Schweinemast mit behülflich sein. Anfangsgehalt 30 ℳ. Offerten mit Zeugnisabschriften an
G. Meier, Molkerei **Schildau**, Kr. Torgau.

Ein junger, kräftiger, evangel.
Gehülfe
wird gesucht. Gute Zeugnisse Bedingung. Lohn 35 ℳ. (1245
Molkerei **J. Schlipköter, Elberfeld.**

Junger, kräftiger (1268
Gehülfe
17—18 Jahre alt, für Molkerei mit Milchversand für sofort gesucht.
Dampfmolkerei **Marbeck-Heiden** bei Borken in Westfalen.

Suche tüchtigen, jungen **Gehülfen** für alle vork. Arb. z. 1. Aug. Gehalt 30 ℳ. **Molkerei Fürsten-Ellguth**, Kreis Oels, Schlesien. (1266

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen jungen, fleißigen (1244
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ monatlich bei freier Station und Molkereiwäsche. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet **Zentralmolkerei Göttingen.**

Ich suche zum 1. August einen jungen (1241
Gehülfen
von 17—20 Jahren. Gehalt 30 ℳ. Ganz moderner Betrieb mit Eismaschine. Offerten erbittet
E. Möller, Borghorst, Westfalen.

Gesucht auf ein großes Gut in Obersteiermark ein tüchtiger (1060
erfahrener Käser
der die Weichkäserei gründlich versteht. Vollständig freie Station u. Gehalt nach Uebereinkunft. Anm. unter **M. L. 1060** an diese Zeitung.

Suche zum 1. August 1—2 tüchtige, solide und kräftige (861
Käsereigehülfen
die schon in Fettkäsereien gearbeitet haben und auch mit Schweinemast vertraut sind. Meldungen bitte Zeugnisabschriften beizufügen. Lohn monatlich 50—60 ℳ.
Hermann Diethelm, Dampfmolkerei **Montau**, Kr. Schwetz, Westpreußen.

Junger, tücht. Käsereigehülfe
kann für alle vorkommenden Arbeit. eintreten. Gehalt 25—30 Mk., freie Station ohne Wäsche. (1224
Lichti, Dampfmolkerei **Zeyer** bei Elbing.

Zwei erfahrene (126
Käsereigehülfen
können sofort eintreten.
Lang, Pr.-Holland, Ostpreußen

Zwei Käsereigehülfen
sofort gesucht. (117
W. Ludwig, Käserei, **Mosel**, Sa

Suche zum sofortigen Antrit einen kräftigen und tüchtigen, nich zu jungen (108
Tilsiter-Käser
für dauernde Stellung. Derselb muß alle anderen Facharbeiten kennen und solche auch verrichten wollen. Gehalt monatlich bei freier Kassen 35 ℳ. Offerten an
Verwalter **G. Bäthge, Georgsheil** Ostfriesland.

Butterküfer.
Für eine Buttergroßhandlung i Oldenburg i. Gr. wird auf möglichst bald ein zuverlässiger und gewandter Arbeiter gesucht als
Expedient und Lagerverwalter.
Guter Lohn. Dauernde Stellung. Gefl. Offerten unter **1261** an diese Zeitung erbeten.

Suche sofort einen tüchtigen
Käsereigehülfen
für Thüringer Stangenkäse, der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt wöchentlich 8 ℳ. (1164
Karl Warmuth in **Erfurt**, Gerberstraße 4.

Suche ehrl., nette, zuverl. **Meierin** für Haush., Verkauf, u. Quadratkäse. Off. an **Großhanß, Königsberg Nm.**

Gesucht wird ein junger Gehülfe als Buttermeier.
Gehalt pro Monat 28 Mk. und die Kassen frei. Antritt am 1. August. Meldungen an die (1237
Wollsteiner Molkerei-Genossenschaft Wollstein, Bez. Posen.

Junger Mann, nicht unter 16 Jahren, kann in hiesigen modern eingerichteten Molkereibetrieb als
Lehrling
eintreten. Lehrzeit zwei Jahre.
P. Lembcke, Dampfmolk. **Löbnitz** a. L. bei Cöthen in Anhalt.

Suche jüngeres Mädchen als
Verkäuferin.
Eintritt sofort. Gehalt 20 ℳ monatlich. (381
Allgäuer Spezial-, Butter- u. Käse-Consum, Pforzheim.

Eine junge, evangel., tüchtige
Meierin
mit Dampfbetrieb-Zentrifuge vertraut und die feine Tafelbutter fafrizieren kann, sucht zum 1. August **Dom. Bendzitowo** b. Bartschin, Pr. Posen. (1210

Per bald oder später sucht ein
Lernmädchen
die Molk.-Genossensch. **Tempelburg** i. Pommern. (1136

Suche zum 28. Juli eine tüchtige
junge Meierin
für Gutsmolkerei, 400 Liter täglich. Selbige kann sich in der Führung des Haushaltes hierselbst sehr vervollkommnen. Gehalt 30 ℳ. Gefl. Offerten an
Molkerei **Fürstenhagen**, Kr. Uslar.

Wegen Nichtantritts der engagierten suche sofort, evtl. zum 1. August eine junge, tüchtige (1101
Meierin
die meinen Haushalt mit zu führen hat. Gehalt ℳ 25—30 und freie Kassen.
H. Siehl, Meiereiverwalter, **Poyenberg** bei Kellinghusen.

Suchen zum 1. August kräftige, fleißige, saubere (1077
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Anfangsgehalt ℳ 30 pro Monat nebst freier Station und freien Kassen. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbeten an
Sanitäts-Dampf-Molkerei Jena, E. G. m. b. H.

Iowa State College Library, Ames, Iowa

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.
Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 57. Hildesheim, den 22. Juli 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Eine zeitgemäße ländliche Butterei. Von Instruktor Pittius, Berlin.

Mitteilungen. Die tuberkulöse Kuh und die Volksgesundheit. — Verwendung des Käsestoffes zum Konservieren von Eiern. — Die Mikroorganismen und die Milchfehler. — Die Berechnung der Zusammensetzung von Rahm oder Milch, aus denen Käse hergestellt worden ist.

Unterrichts- und Versuchswesen. Studium der Landwirtschaft an der Universität Leipzig.

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Generalversammlung des Bezirksmeierei-Verbandes für Südschleswig. — Molkerei-Verband für Ostfriesland. — Neue Molkereien.

Rundschau. Die Milchversorgung der großen Städte Bayerns im Jahre 1908. — Benzoesäure als Konservierungsmittel der Margarine. — Neidische und bescheidene Schweine. — Eine Molkereigründungsaffäre vor Gericht. — Ungetreuer Geschäftsführer. — Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. — Bestrafung eines Molkereiverwalters. — Milchpantscher. — Geschäftliche Nachrichten.

Sprechsaal. Welche Rampen sind am haltbarsten und zweckmäßigsten?

Briefkasten.

Eine zeitgemäße ländliche Butterei.

Von Instruktor Pittius-Berlin.

Die Periode der Errichtung großer Molkereien in den Städten dürfte vorüber sein. Nur in Ausnahmefällen besitzt eine Stadt mittlerer Größe noch keine Molkerei. Die pompösen Molkereibauten der Großstädte haben ihren Besitzern mancherlei Kopfschmerzen gebracht und sobald es Genossenschaften sind, blieben und bleiben die Enttäuschungen nicht aus. Ich glaube kaum, daß ich mit meiner Ansicht, wir gingen einer Dezentralisation der Molkereien entgegen, vereinzelt dastehe. Ohne gegen eine verständige Dezentralisation Widerspruch erheben zu wollen, muß doch betont werden, daß die von manchen, zum Teil unkundigen Leuten beliebte Zersplitterung halbwegs rentabler Molkereien sich noch bitter rächen wird. Geradezu bedauerlich wirkt es, wenn die entstehenden Zwergmolkereien dann noch als mustergültig hingestellt und ihr Bau und ihre Einrichtung als wer weiß wie billig gelobt werden. Der erfahrene Molkereifachmann weiß es allein, daß wir heute nicht billiger bauen als wie vor Jahren, und daß gute Maschinen mindestens ebenso teuer sind wie früher.

Abbildung. 1.

Bei den kleinen Anlagen wird leicht der Fehler gemacht, die Sparsamkeit soweit zu treiben, bis mit der Einrichtung eine hochfeine Butter überhaupt nicht hergestellt werden kann.

Nicht immer sind die führenden Personen einer neuen Genossenschaftsmolkerei so einsichtig, um auf den Rat eines alten Praktikers zu hören. Vielfach können sie sich auch aus dem Wirrwarr der verschiedenen Anpreisungen von Fabrikanten zweiter Klasse nicht zurechtfinden und sehen erst ihren Reinfall, wenn es zu spät ist. Das Billigste war noch stets am teuersten.

Es machte mir deshalb ein besonderes Vergnügen, in dem mecklenburgischen Dorfe Krembz bei Gadebusch eine Genossenschaft errichten zu helfen, deren Leitung urteilsfähige Kritik besaß und technischen Vorschlägen zugänglich war.

Die beiden Ansichten des Gebäudes verraten auf den ersten Blick, daß die Molkerei Krembz nicht nach der Schablone, sondern unter Würdigung örtlicher Verhältnisse nach einem überlegten Plan erstanden ist. Namentlich wurde der ordinäre, häufig übliche zweistöckige Mittelbau unter Pappdach mit linkem und rechtem Anbau vermieden. Der solide und stattliche Bau zeigt dem auf der Landstraße von Gadebusch kommenden Besucher einen hübschen Giebel (Abbild. 1.) Die zu ebener Erde befindliche Tür führt zu den Wohnräumen des Personals im Obergeschoß (Abbild. 2). Es ist seit Jahren mein Bestreben, den Angestellten ein gemütliches Heim zu schaffen und sie dadurch seßhaft zu machen.

Mit der Front (Abbild. 3) liegt das Gebäude an der Dorfstraße, gegenüber dem hochgiebeligen Schulzenhause. Die Abbildungen 4 (Kellergeschoß) und 5 (Längsschnitt) erläutern den Bau in allen Teilen. Von der ausgedehnten, freiliegenden Rampe führen 2 Türen zur Milch-Annahme und -Ausgabe.

Wie die Abbildung 6 (Erdgeschoß) beweist, ist die Molkerei geräumig gehalten; links tritt man in das helle Geschäftszimmer, von dem aus auch eine Tür den Zutritt zur Wohnung gestattet. Das Kesselhaus und das Kohlengelaß, verbunden mit dem Hauptgebäude und der 18 m hohe Schornstein geben der Anlage das Aussehen des Fabrikbetriebes.

Von dem Schreibpult auf der Milchannahme hat der Beschauer alle laufenden Maschinen, auch alle sonstigen Geräte vor Augen.

.05
73

Der Blick fällt ungehemmt auf die Zentrifuge (Perfekt mit Schneckenantrieb) und die Erhitzer für Milch und Rahm; rechts von dem Ahlbornschen Milcherhitzer liegt die 8 PS. Dampfmaschine, daneben der 14 Quadratmeter große Kessel, dessen Feuerung und Manometer von der Milchannahme aus sichtbar sind. Alle Maschinen spiegeln die starke Beleuchtung durch Tageslicht wieder. Die Vorteile des ungehinderten Zuganges zu jeder einzelnen Spezialmaschine begreift auch der Nichtfachmann; nirgends stören Riemen, Vorgelege oder Leitungen. Eine 2. Zentrifuge gleichen Systems läßt sich sofort aufstellen, die Vollmilchzuleitung ist bereits darauf eingerichtet.

Neben dem Magermilchkühler befindet sich ein Fenster nach der Butter- und Rahmstube (s. Abb. 7, Querschnitt). Sie liegt links von dem Zentrifugenraum. Die Abbild. 6 u. 7 beweisen die verblüffende Einfachheit, aber hervorragende Gediegenheit der Ausstattung. Zwei Original-Maschinen der Firma Ahlborn bewirken alles. Der blendend saubere Rahmreifer „Fortschritt“ macht die sonst übliche besondere Rahmstube überflüssig und der kompakte Butterfertiger „Fortschritt“ zeigt sich seiner Aufgabe gewachsen.

Abbildung 3.

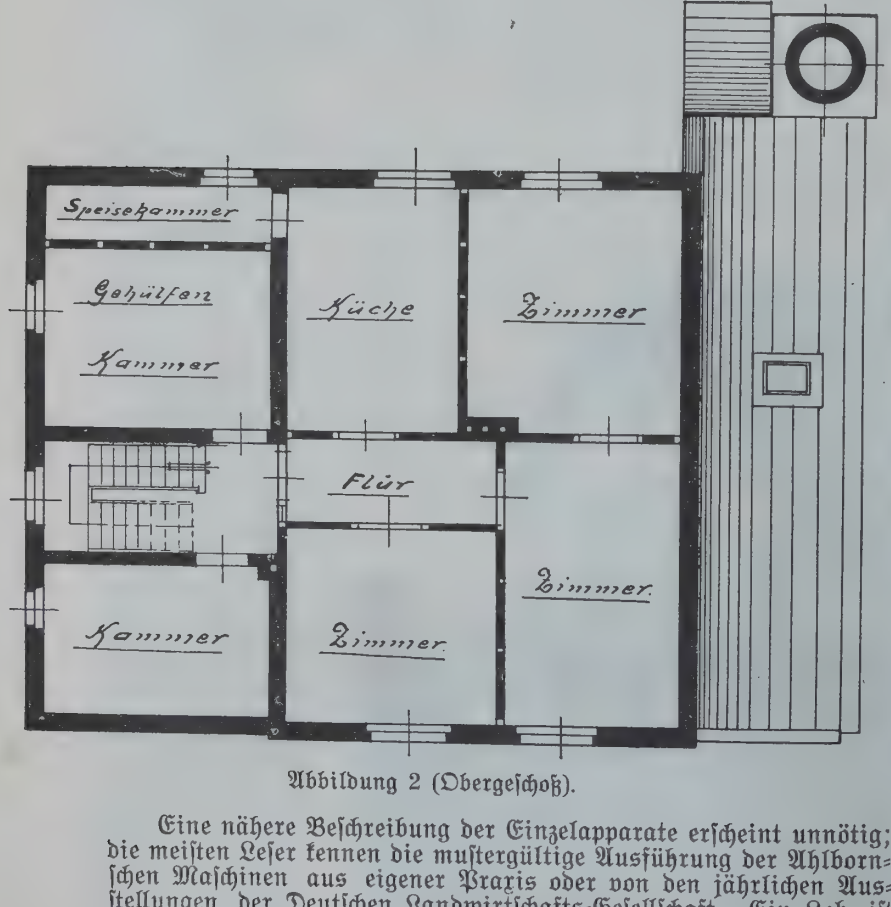


Abbildung 2 (Obergeschoß).

Eine nähere Beschreibung der Einzelapparate erscheint unnötig; die meisten Leser kennen die mustergültige Ausführung der Ahlbornschen Maschinen aus eigener Praxis oder von den jährlichen Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Ein Lob ist daher überflüssig. Jedoch soll erwähnt werden, wer wie ich, als Fachmann internationale Ausstellungen besucht hat, der freut sich jedesmal, wenn er sieht, daß die älteste deutsche Molkerei-Maschinenfabrik dem Auslande ruhig die Spitze bieten kann.

Wenn wir mit der deutschen Gründlichkeit alle Einzelheiten der streng modernen Krembzer Molkerei geprüft haben, so stellt sich das Gefühl der Zuverlässigkeit und bedingungslosen Betriebssicherheit ein.

Und nun zum Schluß noch die unerläßliche Auskunft nach de Kostenpunkt. Der Bau kostet 18 000 ℳ, die maschinelle Einrichtu 15 000 ℳ, so daß für 33 000 ℳ die Anlage hingestellt ist.

Auch die stumme Frage des wißbegierigen Lesers, ob sich n auch die neuzeitigen Maschinen, insonderheit die Perfekt-Zentrifug der Ahlbornsche Rahmreifer und Butterfertiger bewährt hätten, b antworte ich mit einem entschiedenen Ja! Die Butterausbeute sogar hervor ragend und d Butter hochfei Da die Genosse schaft in sich g festigt ist und nicht nötig hat, der Nachbarscha um Milch zu be teln, so befriedi sie ihre Mitglied vom Bestehen a Der Vorstand gi gerne Auskun und gestattet au die Besichtigun der Anlage jeder Zeit.

Zur Bedienun der Molkerei g nügen zwei Pe sonen; da der gan Betrieb gleich zeitig arbeitet, so ist seine Daue sehr kurz und sin die Kosten so g ring als möglich

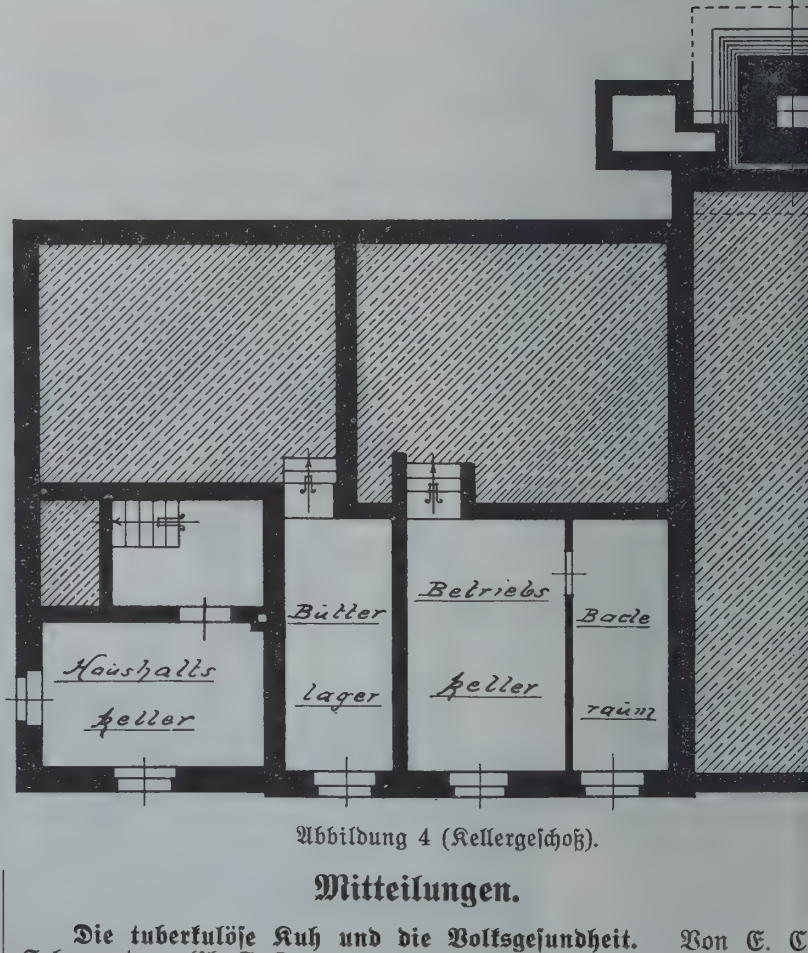


Abbildung 4 (Kellergeschoß).

Mitteilungen.

Die tuberkulöse Kuh und die Volksgesundheit. Von E. C Schroeder (U. S. Departm. of Agricult. Bureau of Animal Industry. Zirkular 153. Seite 38). Entgegen der Ansicht von Koch darf man es heute als festgestellt ansehen, daß die menschliche und die Rindertuberkulose identisch sind und daß die Krankheit durch Bazillen von Rindertypus häufig auf Menschen, und besonders auf Kinder übertragen wird. Die Tuberkulose der Verdauungsorgane ist bei weitem häufiger als man früher annahm, und auch die Lokalisation der Krankheit in den Lungen beweist nicht, daß die Infektion mit der Luft erfolgt ist. Die Tuberkelbazillen können die Schleimhäute

er Verdauungsorgane passieren, ohne sichtbare Verletzungen darin ervorzubringen und tuberkulöse Prozesse in entfernten Körperteilen ervorzurufen; auch in den Lungen, wohin sie mit dem Blutstrome elangen. Da die Tuberkulose die häufigste Krankheit sowohl der Renschen wie der Rinder ist, ist es für die öffentliche Gesundheitspflege wichtig, zu wissen, wie die Bazillen durch tuberkulöse Kühe verreitet werden und wie sie in den menschlichen Körper gelangen.

Der gewöhnlichste Weg, auf dem die Tuberkelbazillen den Tierörper verlassen, ist durch den Darm mit dem Kot. Außerdem werden sie durch das Maul und die Nüstern ausgeschieden, ferner direkt mit der Milch, selten mit dem Harn. Die im Kot ausgeschiedenen Bakterien stammen meist aus den Lungen, von wo sie ausgehustet und verschluckt werden. Die Kühe, welche Tuberkelbazillen ausscheiden, sind nicht immer sichtbar krank. Die häufigste Verunreinigung der Markt-Milch erfolgt durch Kuhkot, dessen Menge von mikroskopischen Spuren bis zu einem mit bloßem Auge sichtbaren Bodensatz schwankt. Manche Milchproben, die einen Bodensatz absetzen, zeigen einen mißfarbigen Rahm. Solche Milch ist als sehr schmutzig und gefährlich anzusehen, wenngleich sie sehr sorgfältig filtriert ist. Die Tuberkelbazillen haften nicht fest am Kuhkot, und wenn sie mit diesem in die Milch gelangen, werden sie von diesem losgelöst und schwimmen frei in der Flüssigkeit. Daher sind sie durch Filtrieren nicht daraus zu entfernen.

Beim Entrahmen der Milch gehen die Tuberkelbazillen ebenso reichlich in den Rahm wie in den Bodensatz über; daher enthält der Rahm tuberkulöser Milch in gleichen Raumteilen mehr Tuberkelbazillen als die Milch selbst, und die Butter, die von solchem Rahm hergestellt ist, enthält ebenfalls Tuberkelbazillen. In der Butter, gleichgültig ob gesalzen oder nicht, bleiben die Bakterien ungeheuer lange lebensfähig. Nach 49 Tagen war in gewöhnlicher Butter keine merkliche Abnahme der Tuberkelbazillen zu konstatieren, und selbst nach 160 Tagen gelang es, die Krankheit durch Impfung damit auf Meerschweinchen zu übertragen. In einem anderen Versuche wurden Schweine mit 3 Monate alter Butter gefüttert, die aus tuberkulöser Milch hergestellt war. Sie erkrankten ebenfalls an typischer Tuberkulose. Wenn man bedenkt, daß 20 Prozent der amerikanischen Milchkühe tuberkulös sind und daß der Prozentsatz in Europa noch höher ist und daß diese fast alle auf irgend eine Weise Tuberkelbazillen ausscheiden, so ist es klar, daß diese in der Milch ungeheuer häufig vorkommen müssen. Man muß infolgedessen Sorge tragen, die dadurch bedingte Gefahr zu vermeiden. Das billigste und wirksamste Hilfsmittel dazu ist die Pasteurisation. Dadurch wird der Charakter der Milch nicht nennenswert verändert, es werden aber alle nicht Sporen bildende Bakterien dadurch abgetötet. Die niedrigste wirksame Temperatur ist 60 Grad. Diese sollte 20 Minuten lang innegehalten werden. Die höchste Temperatur, die die Milch nicht verändert, ist 70 Grad. Da die Bazillen in reichlicher Menge in den Rahm übergehen, sollte jeder Rahm, aus dem Butter hergestellt wird, ebenfalls pasteurisiert werden. Die Pasteurisation ist natürlich eine endgültige Lösung der Milchfrage; vor allen Dingen sollte sie keineswegs dazu führen, in den Bestrebungen nachzulassen, eine von Tuberkelbazillen freie Milch zu gewinnen. S.

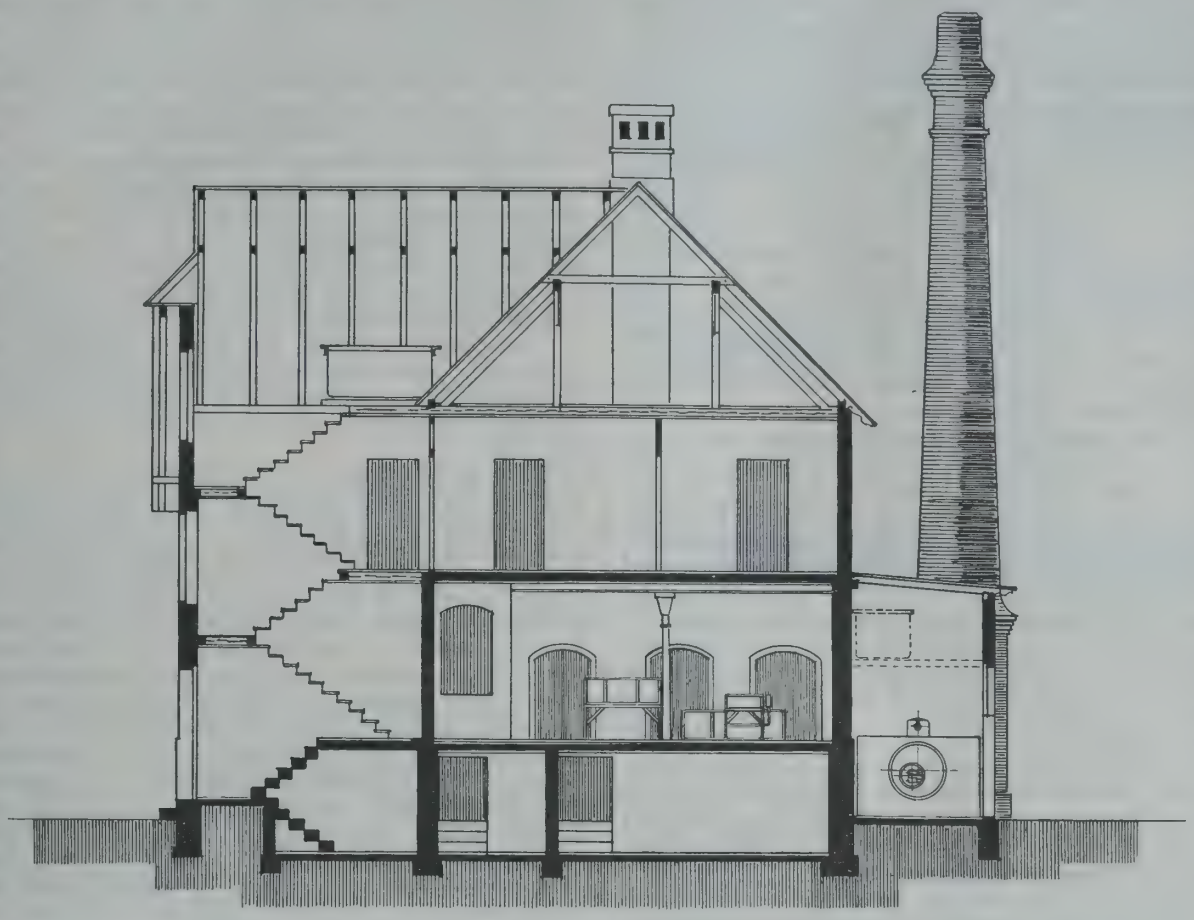
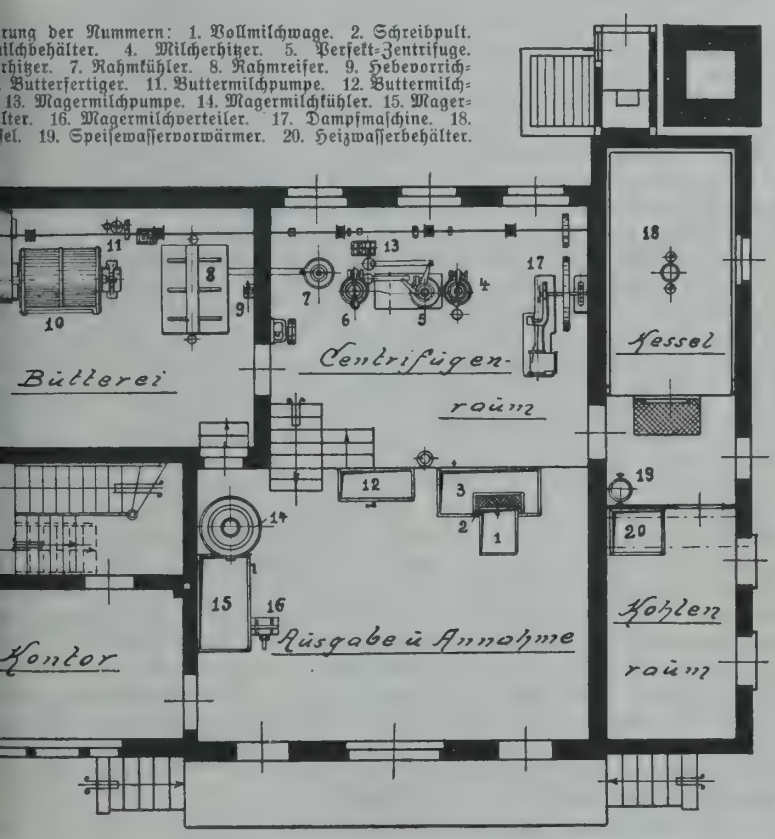


Abbildung 5 (Längsschnitt).



rung der Nummern: 1. Vollmilchwage. 2. Schreibpult. ilchbehälter. 4. Milcherhitzer. 5. Perfekt-Zentrifuge. rhitzer. 7. Rahmkühler. 8. Rahmreifer. 9. Hebevorrich- Butterfertiger. 11. Buttermilchpumpe. 12. Buttermilch- 13. Magermilchpumpe. 14. Magermilchkühler. 15. Mager- lter. 16. Magermilchverteiler. 17. Dampfmaschine. 18. sel. 19. Speisewasservorwärmer. 20. Heizwasserbehälter.

Abbildung 6 (Erdgeschoß).

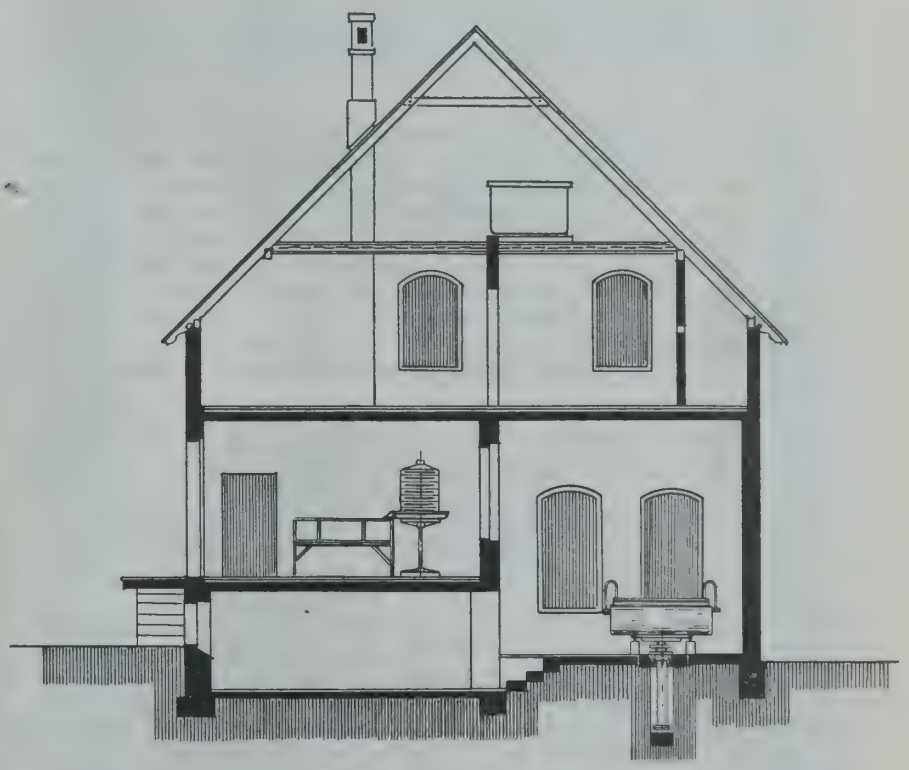


Abbildung 7 (Querschnitt).

Verwendung des Käsestoffes zum Konservieren von Eiern. C. E. C. Landsperg, Nyborg (Dän. Pat. 9839 von 1906) stellt aus 2—5 Teilen Kasein, 1—14 Teilen Wasser und 2—7 Teilen Ammoniak unter Zugabe einiger Tropfen Salicylsäure-Kaliumpermanganatlösung, Formalin oder eines andern Desinfektionsmittels eine dickflüssige Masse her, die vor dem Gebrauch verdünnt wird. In

diese Flüssigkeit werden die Eier kurze Zeit gelegt, darauf getrocknet und sind dann mit einem luftdichten Häutchen überzogen, das vor dem Gebrauch der Eier mittels einer 3—8 prozentigen Ammoniaklösung entfernt wird, und zwar so vollständig, daß es nicht möglich ist, diese Art der Konservierung zu erkennen. (Repertor. d. Chem. Ztg. 1907.) B.

Die Mikroorganismen und die Milchfehler. Von R. Burri. (Rev. génér. du Lait 1909, Bd. 8, S. 1.) Die Bezeichnung „Milchfehler" wird nur gebraucht, wo es sich um ihre Verwendung in der Milchindustrie handelt. Ob eine Milch fehlerhaft ist oder nicht, ist meistens nicht auf den ersten Blick zu erkennen, sondern nur durch besondere Untersuchungsmethoden nachzuweisen. Und auch diese können leicht im Stiche lassen, denn die Milch ist ein ungemein kompliziertes Gemisch verschiedenartiger, mehr oder weniger leicht veränderlicher Substanzen. Eine Vertiefung unserer Kenntnisse auf diesem Gebiete wird uns hoffentlich die Möglichkeit gewähren, anormale Eigenschaften der Milch mit immer größerer Sicherheit festzustellen

Die Ursachen der Milchfehler sind sehr verschiedenartiger Natur. Sie können zunächst auf einer Störung der Milchabsonderung infolge mangelhaften Funktionierens der Milchdrüse beruhen. Dieses kann zurückzuführen sein auf das Geschlechtsleben der Tiere, auf plötzlichen Witterungsumschlag, auf Verdauungsstörungen durch verdorbene Futtermittel usw., ferner auf verkehrte Behandlung des Euters beim Melken oder auf unvollkommenes Ausmelken.

Die Erkennung derartiger fehlerhafter Milch durch die Sinne stützt sich meist darauf, daß sie eine große Menge von Salzen enthält, wodurch der Geschmack scharf und salzig wird.

Andere Fehler werden durch Krankheiten der Milchkühe verursacht. Wenn das Euter erkrankt ist, ist die Milch immer fehlerhaft. Aber auch bei Allgemeinerkrankungen pflegt die Milch nicht normal zu sein. Die Begriffe „gesund "und „krank" lassen sich nicht fest abgrenzen. Man darf dabei nicht aus dem Auge verlieren, daß, noch ehe die Krankheit durch bestimmte Symptome erkennbar ist, sich gewisse Vorgänge im Tierkörper abspielen können, die die Funktion der Milchdrüse beeinflussen, und daß auch eine Kuh, die eine Krankheit überstanden hat, noch eine Milch liefern kann, der die Einwirkung der Krankheit noch anzumerken ist.

Diesen beiden Ursachen ist die Einwirkung gewisser Mikro-Organismen an die Seite zu stellen, die man streng genommen nicht zu den schädlichen rechnen kann, und die man meist „die Bakterien der Milch" nennt. An der Stelle ihrer Entstehung, in den Milchdrüsenbläschen, ist die Milch vollkommen frei von Bakterien. Schon beim Passieren der Milchgänge und der Striche wird sie damit verunreinigt. Aber die Bakterien im Innern des Euters spielen eine sehr geringe Rolle im Vergleich mit den Infektionsmöglichkeiten, denen die Milch nach dem Verlassen desselben ausgesetzt ist. Durch mangelhafte Sauberkeit des Euters und der Hände des Melkers, durch Futter- und Streustaub, durch nicht vollkommen reine Milchgefäße, können Millionen von Bakterien pro Kubikzentimeter in die Milch gelangen. Diese brauchen nicht unbedingt schädlich zu sein. Während der gewöhnlichen Dauer der Milchbehandlung bringen die vorherrschenden Arten, Kugelbakterien oder Kurzstäbchen, keine oder nur geringe Veränderungen hervor. Sie gehören zu der Gruppe der indifferenten Bakterien. Die gewöhnlichen Milchsäurebakterien sind im Verhältnis dazu wenig zahlreich, vermehren sich aber mit der Zeit sehr stark, so daß sie, während sie zu Anfang meist nur einige Zehntelprozent, in Ausnahmefällen ein Proz. der vorhandenen Bakterien ausmachen, verhältnismäßig rasch auf 99 % ansteigen können. Noch seltener sind unter normalen Bedingungen die gasbildenden Bakterien, Coli und Aërogenes, die das Blähen der Käse bewirken. Milchsäurebildende Langstäbchen finden sich nur in Ausnahmefällen, auch die Sporen der Heu-, Kartoffel- und Erdbazillen, die sich durch ihre große Widerstandsfähigkeit gegen Erhitzung auszeichnen, sind sehr selten.

Wenn man die Milch unmittelbar nach dem Melken prüft, findet man, daß die Bakterien keine Beziehung zu ihren Eigenschaften haben, denn selbst wenn in einem Liter Milch Hunderte von Millionen Bakterien enthalten sind, nehmen sie doch noch nicht den Raum eines Zehntel Kubikmillimeters ein. Eine so geringe Menge kann aber weder den Geruch noch Geschmack, no chdie Zusammensetzung beeinflussen, und da sie erst beim Melken hineingelangt sind, haben sie noch keine Zeit gehabt, irgendwelche Wirkung zu äußern.

Das ändert sich, wenn man die Milch sich selbst überläßt. Die bekanntesten Veränderungen, die Säuerung und Gerinnung, sind die Wirkungen der Milchsäurebakterien, die sich sehr schnell vermehren und den Milchzucker unter Bildung von Milchsäure zersetzen. Gleichzeitig mit der Zunahme der Gesamtzahl der Bakterien beobachtet man eine Verschiebung des gegenseitigen Mengenverhältnisses der einzelnen Arten. Arten, die zuerst vorherrschend waren, werden mehr und mehr unterdrückt, andere, die anfangs äußerst selten sind, sind bei späterer Prüfung fast in Reinkultur vorhanden. Beides, die Vermehrung sowie die Verschiebung der Mengenverhältnisse, sind im wesentlichen von der Temperatur abhängig. Bei niedrigen Temperaturen z. B. nehmen die Milchsäurebakterien nur sehr wenig zu, während sie bei 20 bis 30 Grad sicher die Oberhand gewinnen, und bei 30 bis 40 Grad die gasbildenden Bakterien am meisten begünstigt sind.

Die Milch ist in jedem Falle ein vorzüglicher Nährboden für Bakterien jeder Art, und die Tatsache, daß jede Milch im Laufe der Zeit Zersetzung durch Bakterien erleidet, ist dafür der beste Beweis. Nichtsdestoweniger muß man sich die Frage vorlegen: Hängt die Art der Zersetzung, die eine bestimmte Milch erleidet, mehr von den vorhandenen Bakterien oder mehr von der besonderen Beschaffenheit der Milch ab? Verfasser ist geneigt, das letztere anzunehmen, und zwar aus folgenden Gründen. Wenn man aus einer Milch, die an einem bestimmten durch Bakterien bewirkten Fehler leidet, die betreffende Bakterienart isoliert und auf eine andere frische Milch überimpft, so gelingt es nicht immer, den Fehler in dieser hervorzurufen, wenigstens nicht in demselben Grade. Dies kann allerdings auch durch Abschwächung der Bakterien erklärt werden. Ferner hat Peter, der Direktor der Molkereischule Rütti, beobachtet, daß häufig die Milch derselben Lieferanten sich bei der Milchgährprobe von Tag zu Tag verschieden verhält, daß z. B. in sonst normal gerinnender Milch plötzlich starke Gasentwicklung auftritt und umgekehrt, und er führt das zum Teil auf die Temperaturverhältnisse, zum Teil aber darauf zurück, daß die von denselben Kühen ermolkene Milch an verschiedenen Tagen verschiedene Eigenschaften hat, daß sie zuweilen für bestimmte Zersetzungen besonders disponiert ist, ähnlich wie es zuweilen Menschen für bestimmte Krankheiten sind. Das steht im Einklang mit Beobachtungen aus der Praxis, nach denen Milch, die von schattigen Gegenden stammt, anders behandelt werden muß, wie die aus sonnigen, oder mit ein und demselben Lab an einer Stelle normal gereifte, an den andern geblähte Käse erzielt werden.

Die hier in Frage kommenden Verschiedenheiten der Milch liegen nicht in der groben, durch die chemische Analyse feststellbaren Zusammensetzung, sondern in den Bestandteilen, die nur durch biologische Methoden, im besonderen durch Enzymreaktionen nachweisbar sind.

Die gebräuchliche Einteilung der Bakterien in nützliche, indifferente und schädliche läßt sich nicht scharf durchführen; im Gegenteil, abgesehen von vereinzelten Ausnahmen sind die Milchfehler, z. B. Fadenziehendwerden, Bitterwerden, süße Gerinnung, auf Bakterien zurückzuführen, die im allgemeinen harmlos sind und nur unter besonderen Bedingungen vorübergehend schädliche Eigenschaften annehmen. Dies wird durch verschiedene Beispiele bewiesen. So nahm Milch, die von Kühen stammte, welche an Scheidenkatarrh litten, einen unangenehmen, an die Hautausdünstung des Hundes erinnernden Geruch an infolge von Zersetzungen durch einen anaeroben, ammoniakbildenden Bazillus, der auch in normaler Milch vorkommt, aber bald durch die Milchsäurebakterien unterdrückt wird, während er in der anormalen Milch die Oberhand gewinnen konnte, weil hier besonders günstige Bedingungen für seine Entwicklung vorhanden waren. Ferner findet man bei fortgesetzter Prüfung auf gährende Milch in den Käsereien häufig, daß Kühe, die eine Zeit lang gärende Milch geliefert hatten, plötzlich gesunde Milch lieferten und umgekehrt. Zuweilen führt ein Futterwechsel zu günstigem Resultat. Die gasbildenden Bakterien sind in allen Milchen in fast gleicher — ziemlich geringer Menge — entahlten; aber nur bei besonderer Beschaffenheit der Milch gelangen sie zu starker Entwicklung.

Dazu kommt, daß die Bakterien selbst veränderlich sind, daß sie durch fortgesetzte Einwirkung äußerer Verhältnisse andere Eigenschaften annehmen können. Man kann sie z. B. allmählich an höhere oder niedrigere Temperaturen gewöhnen. Die bei der Gefriertemperatur oder in heißen Quellen usw. vegetierenden Arten sind keine festen unveränderlichen Arten, sondern sie haben unter dem Einfluß äußerer Einwirkungen tiefgehend veränderte, aber nicht notwendigerweise dauernde, Eigenschaften angenommen. Bei jedem Milchfehler muß man sich also die Frage vorlegen, ob er der Beschaffenheit der Milch, oder einer eigenartig modifizierten Bakterienart, oder einem Zusammentreffen dieser beiden Bedingungen zuzuschreiben ist. Verfasser belegt dies durch ein Beispiel von bitterer Milch, die durch eine Abart von Bact. coli bewirkt wurde, welche sich an niedrige Temperaturen gewöhnt hatte, durch das Beispiel käsiger Milch, die durch labbildende Kokken gebildet wird. Diese unterscheiden sich aber von den im Futterstaub und in der Stalluft und infolgedessen in jeder Milch vorkommenden nur dadurch, daß sie etwas mehr Lab produzieren als diese. Der letztere Fehler wird wahrscheinlich auch durch eine stärkere Vermehrung der Bakterien als sie gewöhnlich ist, bewirkt, und diese ist ihrerseits auf die Disposition der Milch zurückzuführen. Es kann auch vorkommen, daß gewöhnliche Milchbakterien andere Eigenschaften annehmen und dadurch Milchfehler hervorrufen, so daß nicht nur der Molkereifachmann, sondern auch der Bakteriologe, dadurch irregeführt, zu der Meinung gelangt, daß es sich um besondere Arten handelt. Dies ist z. B. der Fall bei der fadenziehenden oder der schleimigen Milch. Dieser Fehler wird durch die gewöhnlichen Milchsäurebakterien bewirkt, die unter besonderen Verhältnissen die schädlichen Eigenschaften annehmen. Man kann die nicht schleimbildenden Milchsäurebakterien durch fortgesetzte Züchtung unter besonderen Bedingungen in schleimbildende überführen.

In sehr vielen Fällen werden Milchfehler nicht nur durch eine der oben geschilderten Bedingungen verursacht, sondern durch ein Zusammentreffen mehrerer. Vielfach wird auch der eine Faktor durch den andern begünstigt.

In Anbetracht dieser Umstände ist man nicht unbedingt berechtigt, jeden Milchfehler auf Unsauberkeit und Nachlässigkeit zurückzuführen; es können auch natürliche Bedingungen mitsprechen, die bis jetzt nicht genügend bekannt sind. S.

Die Berechnung der Zusammensetzung von Rahm oder Milch, aus denen Käse hergestellt worden ist. Von H. Droop Richmond. (Analyst 1910. 231.) Um sich ein Urteil darüber zu bilden, ob ein als Rahmkäse verkauftes Produkt diesen Namen verdient, genügt es nicht, den Fettgehalt zu kennen, da große Schwankungen im Wassergehalt vorkommen. Der Verfasser verfährt auf folgende Weise: Durch

Division der Eiweißstoffe mit 0,3 erhält er das „Äquivalent der fettfreien Trockensubstanz". Durch Division der auf diese Weise berechneten fettfreien Trockensubstanz mit 0,104 erhält er das „Wasseräquivalent" des ursprünglichen Rahmes. Die Summe des Wassers der fettfreien Trockensubstanz und des Fettes ergibt den ursprünglichen Rahm; das Fett und die fettfreie Trockensubstanz sind in Prozenten berechnet. Als Korrektur für den Fabrikationsverlust addiert er zu dem Fett 0, 25 Proz. Diese Methode hat Resultate ergeben, die der wirklichen Zusammensetzung des Ausgangsmaterials recht nahe kommen. Dies wird durch einige Beispiele typischer Käse veranschaulicht.

Art	Wasser %	Fett %	Eiweißstoffe %	Azidität Grad	Ursprünglicher Rahm: Fett %	Ursprünglicher Rahm: Fettfreie Trockensubstanz %
Rahmkäse	25,5	66,2	4,24	61,8	30,8	6,5
Gervais	41,0	49,5	4,1	125,0	25,5	7,0
Pommel	45,3	44,8	7,3	195,5	15,0	8,0
York	70,5	10,8	13,8	95,0	2,5	9,2

S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Studium der Landwirtschaft an der Universität Leipzig. Im gegenwärtigen Sommersemester (1910) studieren an der Universität Leipzig mit Einschluß von (4) nach Herausgabe des amtlichen Personalverzeichnisses Immatrikulierten und von (16) als sogenannte Hörer Eingeschriebene 265 Landwirte von Beruf.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Generalversammlung des Bezirks-Meiereiverbandes für Südschleswig. Am Donnerstag, den 14. Juli 1910 fand im Bahnhofshotel zu Flensburg unter Leitung des Hofbesitzers R. Carstensen, Arrild, die diesjährige Generalversammlung des Bezirks-Meiereiverbandes für Südschleswig statt. Vor Beginn der Versammlung stellte der Vorsitzende den landwirtschaftlich-technischen Hilfsarbeiter des Ausschusses für Milchwirtschaft, Herrn Wurm aus Kiel, vor und knüpfte hieran die Hoffnung, daß auch sein Arbeiten zum Segen der schleswig-holsteinischen Milchwirtschaft ausschlagen möge.

Sodann wurde in die Erledigung der Tagesordnung eingetreten und zum Geschäftlichen bemerkt, daß die Satzungsveränderungen des Verbandes betr. Wahl der Vorstandsmitglieder von der Landwirtschaftskammer genehmigt seien. In Zukunft werden somit die Vorstandsmitglieder von den in den betr. Landkreisen gelegenen Meiereien gewählt und der Generalversammlung vorgeschlagen. Ferner wurde darauf hingewiesen, daß der Verband für die Wanderausstellung der D. L. G. in Hamburg für die Klasse „Gesalzene Butter" einen Ehrenpreis in Form eines geschmackvollen Blumenständers gestiftet habe. Leider ist der Blumenständer aber nicht dem Verbandsgebiet erhalten geblieben, sondern hat an eine nordschleswigsche Meierei vergeben werden müssen. Der Verbandsvorsitzende will dafür bei der D. L. G. in Berlin vorstellig werden, daß in Zukunft nur solche Meiereien um Ehrenpreise der Verbände konkurrieren können, die der milchwirtschaftlichen Organisation angeschlossen sind. Dieser Vorschlag wurde zum Beschluß erhoben. Mit Freuden wurde die Mitteilung entgegengenommen, daß die Landwirtschaftskammer in Kiel der Witwe des verstorbenen Meiereiinspektors J. Tamm in Flensburg die ihr zustehende Witwen- und Waisenpension zugesprochen habe. Es mußten hier gewisse Schwierigkeiten übernommen werden, da der Verstorbene bei seinem Tode noch nicht pensionsberechtigt angestellt war. — Es wurde ferner ein Rundschreiben der Landwirtschaftskammer zur Verlesung gebracht, aus dem hervorgeht, daß der im Bezirks-Meiereiverband für Ostholstein tätige und besonders vorgebildete Meiereiinstruktor O. Lindemann, Kiel in beschränktem Umfange auch für die übrigen Bezirks-Meiereiverbände als Käsereisachverständiger fungieren soll. Gleichzeitig sind die anderen schleswig-holsteinischen Meiereiinstruktoren angewiesen, sich um die Ausübung der Käserei mehr als bisher zu kümmern.

Zu Punkt 2 erstattete der Geschäftsführer des Verbandes, Amtsvorsteher Grot, Niederbrarup, den Geschäftsbericht, aus dem hervorgeht, daß die Mitgliedschaft des Verbandes sich ständig vermehrt hat. Es ist ein Abkommen mit dem Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften getroffen worden, das nunmehr ein friedliches Zusammenarbeiten beider Organisationen ermöglicht. Der Vorstand hat die Wahl eines stellvertretenden Vorsitzenden an Stelle des ausgeschiedenen Lehnsmannes Jans aus Tersting vorgenommen. Hofbesitzer Knop aus Kollund bei Flensburg ist einstimmig gewählt worden. Die Verbandsrechnung ist ordnungsgemäß revidiert und von den Revisoren für richtig befunden worden. Im Anschluß an die Erstattung des Geschäftsberichts wurde beschlossen, am Schlusse eines jeden Halbjahres die Zunahme an Mitgliedern und sonstige wichtige Mitteilungen im amtlichen Organ der Landwirtschaftskammer regelmäßig bekanntzugeben.

Zu Punkt 3 wurden Amtsvorsteher C. Nissen, Groß-Boebel und Hofbesitzer Kröger, Schoggerott zu Revisoren wiedergewählt. Dieselben nahmen die Wahl an.

Zu Punkt 4 berichtete der Meiereiinstruktor Grafe-Süderbrarup über seine Tätigkeit während der Zeit vom 1. Oktober 1909 bis 31. März 1910. Er hat während dieser Zeit 95 Reisetage gehabt und sich in besonders großem Umfange mit Revisionen der technischen Betriebe, der Buch- und Rechnungsführung bei rechtsfähigen freien und bei eingetragenen Meiereigenossenschaften beschäftigt. Außerdem sind von ihm Lehrlingsprüfungen abgehalten und Vorträge gehalten worden. Während der Bureautage hat er die Statistik und sonstige laufende Arbeiten bewältigt. Die Buchführung ist im Verbande nicht sehr einheitlich und erschwert daher dem Revisor die Arbeit sehr. Vorgeschlagen wurde aus diesem Grunde, Buchführungskurse abzuhalten. Die technischen Revisionen ergaben stets ein günstiges Bild, nur könnte seitens der Genossen auf eine reinlichere Anlieferung der

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit
2 grossen bronzenen Denkmünzen
ausgezeichnet.
Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

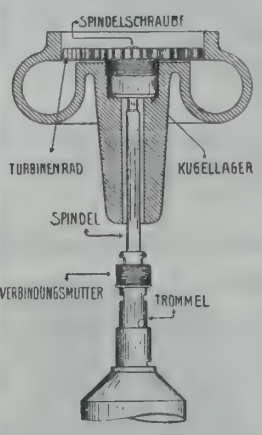
Man verlange sofort unsere soeben erschienene
Hauptliste 100
mit vielen **wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten** und in **Faltenmilchsieben** (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.
G. m. b. H.
Berlin N. 4
Chausseestr. 10.

Echt Pergamentpapier
◆◆ auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten ◆◆ empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Alle milchwirtschaftlichen Bücher
liefert zu Originalpreisen schnellstens
Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Einen Schnitt



der Antriebspartie mit Spindel und Trommelverbindung des **‚Tubular'-Kraftseparators** zeigt die nebenstehende Abbildung.

Keine Zahnräder, kein Vorgelege, keine Riemen, keine Schnüre sind erforderlich: etwas Druck aus einem kleinen Dampfkessel genügt, um den spielend leicht laufenden Turbinen-Separator **„Tubular"** auf die einfachste und biligste Weise zu betreiben.

Alte Separatoren anderer Systeme werden in Zahlung genommen.

Probelieferung bereitwilligst. Fortwährende Garantie!

Verlangen Sie gratis und franko unsere
Molkerei-Broschüre No. 34.

„Tubular" ist auch mit Riemenantrieb lieferbar.

Tubular-Werke, Harburg a. E.

Milch mehr acht gegeben werden. Die Anstellung von Milchprüfern wurde empfohlen. Außerdem ist in einem gut geleiteten Betrieb die tägliche Feststellung der Butterausbeute unbedingt erforderlich. Insgesamt sind 116 Lehrlinge geprüft worden. Es würde sehr angebracht sein, wenn bei diesen Prüfungen auch die Vorstandsmitglieder oder der Aufsichtsrat der in Frage kommenden Meiereien zugegen wären, um hierdurch ihr Interesse zu bekunden. Was das Ausstellungswesen und dessen Resultate betrifft, so kann mitgeteilt werden, daß nicht weniger als 108 Anerkennungen und Diplome verteilt wurden. Von sämtlichen aufgeforderten Meiereien blieben zwei Meiereien den Ausstellungen fern. Die beiden Meiereien wurden wegen ihrer Interesselosigkeit gerügt. Die Ausstellungen in Leipzig und Hamburg wurden mit gutem Erfolg beschickt. Zum Schluß des Berichts sprach sich der Instruktor warm für die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt aus.

Der mit lebhaftem Beifall aufgenommene Bericht rief eine rege Debatte hervor, in der zunächst von einem anwesenden Beamten der Landwirtschaftskammer in Kiel auf die Notwendigkeit der Bezahlung der Milch nach Fettgehalt hingewiesen und betont wurde, daß nur so Kontrollvereine erfolgreich begründet werden könnten. Derselbe sprach sich ferner dafür aus, daß die Lehrlingsausbildung ein wichtiges Kapitel in der ganzen Meiereiwirtschaft sei. Neben der gründlichen Ausbildung des Meiereipersonals müsse aber eine entsprechende Besoldung Hand in Hand gehen. Die Landwirtschaftskammer wird in harmonischem Zusammenarbeiten mit dem neugebildeten Verband der schleswig-holsteinischen Molkereibeamtenvereine besondere Grundsätze für die Besoldung der Meiereibeamten aufstellen. Meiereiinspektor Peters, Adelby bei Flensburg sprach sich für die Uebernahme der Buchführung durch die Meiereibetriebsleiter aus. Der Vorsitzende machte darauf aufmerksam, daß es im Interesse des Bezirks-Meiereiverbandes liegen müsse, möglichst an die Rechtsform der freien rechtsfähigen Meiereigenossenschaften festzuhalten und diese unter keinen Umständen mit der Form einer eingetragenen Genossenschaft zu vertauschen. Das Stimmrecht der rechtsfähigen freien Meiereigenossenschaften kann nach Anzahl der gezeichneten Kühe geregelt werden, welcher Umstand für manche Meiereibetriebe von größter Bedeutung sein dürfte. Auch in anderer Hinsicht stehen die freien rechtsfähigen Meiereigenossenschaften viel freier und ungebundener da als die eingetragenen Meiereigenossenschaften. So haben sie z. B. nicht nötig, ihre Vorstandswahlen usw. anzumelden und haben keine ewigen Scherereien mit dem Amtsgericht. Revidiert werden sie von technisch durchgebildeten Meiereifachleuten. Anträge auf Verleihung der Rechtsfähigkeit könnten mittelst einfacher Postkarte an die Landwirtschaftskammer in Kiel gerichtet werden, die dann alles weitere in die Hand nimmt. Es können nur solche schleswig-holsteinischen Meiereien Anträge stellen, die vor dem Jahre 1901 errichtet sind und eine Rechtsform noch nicht besitzen.

Zu Punkt 5 wurden Amtsvorsteher Grot-Norderbrarup und Hofbesitzer Carsten-Garding zu Vorstandsmitgliedern wiedergewählt. Zum Geschäftsführer wurde gleichzeitig Amtsvorsteher Grot wieder bestellt. Beide Herren nahmen die Wahl an.

Zu Punkt 6 wurden die Tagegelder und Reisekosten für den Meiereiinstruktor neu geregelt. Da hierdurch die Verbandskasse mehr belastet wird, soll künftig ein Einheitsbetrag von 6 ℳ pro Meierei im Jahr mehr erhoben werden.

Zu Punkt 7 der Tagesordnung wurden neue Bestimmungen zur Erlangung von Diplomen und Geldpreisen bei den Distrikts-Butterausstellungen aufgestellt. Die Bedingungen wurden verschärft, indem künftig zur Erlangung eines 1. Preises 54 Punkte verlangt werden (statt 52), eines 2. Preises 50 Punkte (statt 48) und eines 3. Preises 44 Punkte.

Nach den alten Bestimmungen mußten jährlich zirka 900 ℳ verausgabt werden, welche Summe die Verbandskasse stark in Anspruch nahm. Man hofft, bei Aufstellung der neuen Bedingungen zirka 300 ℳ zu sparen.

Zu Punkt 8 hielt Ingenieur Knoll aus Kiel einen Vortrag über die Errichtung von Ueberlandzentralen und die Verwendbarkeit der Elektrizität in Meiereien.

Molkereiverband für Ostfriesland. In einer Versammlung der ostfriesischen Molkereien am 15. Juli in Aurich, wurde ein Molkerei-Verband für Ostfriesland gegründet, dem sich alle Molkereien, die innerhalb Ostfrieslands ihren Sitz haben, anschließen können, einerlei, ob es Genossenschaften, Besitzer oder Pächter sind. In dieser Gründungsversammlung traten schon gleich ¾ aller Molkereien des Landes der neuen Organisation bei, und es ist berechtigte Hoffnung vorhanden, daß fast alle Molkereien in sehr kurzer Zeit in diesem Verbande vereinigt sein werden. Sitz des Verbandes ist Aurich. Vorsitzender Molkereibesitzer Boy-Esens, Geschäftsführer Molkereidirektor Uphoff-Ihrhofe, außerdem wurde für jeden Kreis ein Vertreter, der Mitglied des Vorstandes ist, gewählt. Der neue Vorstand hat seine Tätigkeit mit dem Gründungstage aufgenommen und will besonders fördernd eingreifen in der Milchproduktion, Milchverarbeitung, Besserung und Verwertung der Produkte.

Neue Molkereien. Es sollen in folgenden Ortschaften neue Molkereien errichtet werden: Eicherscheidt (Bez. Aachen), Stapelmoor (Hannover), Sehlen (Bez. Marienwerder), Harsewinkel (Westf.), Lähn (Schlesien) und Boostedt (Schleswig).

Rundschau.

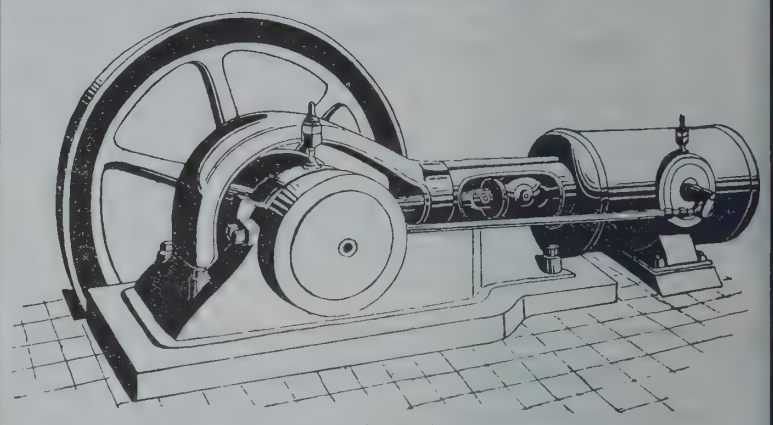
Die Milchversorgung der großen Städte Bayerns im Jahre 1908. Die Erhebungen des kgl. Statistischen Landesamtes über den Milchverkehr in Bayern im Jahre 1908 bieten interessante Aufschlüsse über die Milchversorgung der 5 großen Städte Bayerns: München, Nürnberg, Augsburg, Würzburg und Ludwigshafen a. Rh. Im Jahre 1908 wurden eingeführt in: München 80 854 698 Liter (Bahnmilch 61,3 Mill. Liter, der Rest wurde auf der Landstraße eingeführt), Nürnberg 38 213 541 Liter (Bahnmilch 20,6 Mill. Liter), Augsburg 15 554 560 Liter (Bahnmilch 4,7 Mill. Liter), Würzburg 9 914 210 Liter (Bahnmilch 4,7 Mill. Liter), Ludwigshafen a. Rh. 10 118 114 Liter (Bahnmilch 8,3 Mill. Liter). Auf den Kopf der Bevölkerung trafen in: München 141,9 Nürnberg 118,8, Augsburg 158,2, Würzburg 120,1, Ludwigshafen 124,8 Liter. Die Stadt München bezieht die Bahnmilch in der Hauptsache aus einer Entfernung von 20—40 Kilometer und zwar größtenteils auf den Eisenbahnstrecken München—Tölz und München—Salzburg. Für Nürnberg ist charakteristisch, daß die Hauptmilchmasse aus 10—40 Kilometer, außerdem aber eine beträchtliche Menge (2 Mill. Liter) über 100 Kilometer weit stammt. Augsburg, Würzburg und Ludwigshafen beziehen ihre Bahnmilch hauptsächlich aus der Nähe (10 bis 50 Kilometer). Für die Anlieferung kommen für Augsburg in der Haupt-

Aufsehen

erregte auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. :: in Hamburg u. a. meine neue im Betriebe vorgeführte ::

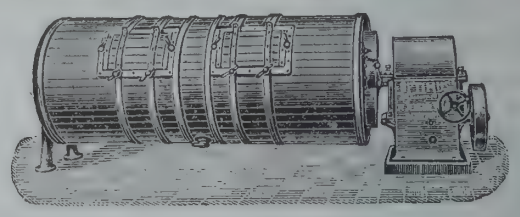
Heißdampfventilmaschine D. R. P.

für Molkereizwecke



sowie mein

neuester Butterfertiger „Optimus“



Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Eisengießerei und Maschinenfabrik.

Milchtransportkannen

nahtlos und auch zweiteilig gestanzt, starke Ausführung und Verzinnung!

Ostfriesische Molkereigeräte- und Emder Kannenfabrik

Stanzwerk T. Bartels & Co., Emden 11, Hannover.

Buttersalz in Fässern

von 50 kg Inhalt, die sofort als Butterfässer Verwendung finden können. Feinstes reinstes Lüneburger Buttersalz ℳ 10,60 pro 50 kg inkl. Faß ab Berlin, bei Ladung Rabatt.

Ein Fachblatt schreibt:

Die häufigen Klagen über Fasern in der Butter sind allein auf die Verpackung des Salzes in Jutesäcken zurückzuführen. Die scharfen Salzkristalle reiben die Fasern innerhalb der Säcke ab. Das Aussieben von 100 kg Salz ergab eine Handvoll Fasern. Man sollte

Buttersalz nur in Fässern beziehen.

Henri Vallette, Salzgroßhandlung, **Berlin SW. 11,** Schönebergerstr. 16 a.

Molkerei-Buchführung entworfen von **Dietrichs & Mertens,** Hannover.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.

Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die

Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik

W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

sache in Betracht die Bahnlinien Ulm, Ingolstadt und Buchloe. In den Urlaubs- und Ferienmonaten, namentlich im August, läßt der Milchbedarf der städtischen Bevölkerung bedeutend nach.

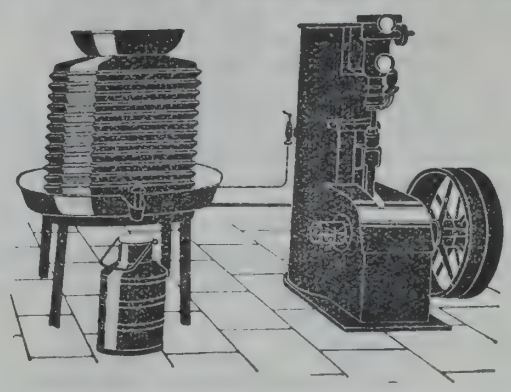
Benzoesäure als Konservierungsmittel der Margarine. Während sonst fast allgemein und auch durch verschiedene Gerichte als endgültig festgestellt die Benzoesäure als Zusatz zur Margarine als notwendig und völlig unschädlich angenommen wird, steht die Nahrungsmittelkontrolle in Dresden auf dem Standpunkt, daß durch einen solchen Zusatz der Genußwert der Margarine herabgedrückt und deklariert werden müsse. Eine dortige Produktenhändlerin hatte infolgedessen ein Strafmandat über 2 ℳ erhalten, weil sie trotz vorhergegangener behördlicher Verwarnung Margarine verkauft hatte, bei deren Herstellung Benzoesäure verwendet worden war. Sie erhob dagegen Widerspruch, so daß die Sache vor dem Dresdner Amtsgericht zum Austrag gebracht werden mußte. Geladen waren 5 Sachverständige, als deren erster Dr. Beythien, Direktor des städtischen chemischen Untersuchungsamtes, sein Gutachten abgab. Er führte aus, daß es, wie für jedes Nahrungsmittel, so auch für Margarine eine normale Beschaffenheit gebe; die Benzoesäure gehöre aber nicht zu den normalen Substanzen. Sie habe und erfülle den Zweck, die Margarine auf lange Zeit haltbar zu machen, und verhindere deren üblen Geruch, selbst bei langem Stehen im Verkaufsladen. Während dieser Zeit könne aber die Margarine Bakterien aufnehmen, die sich zwar durch die Benzoesäure nicht weiter entwickeln könnten, aber auch nicht abstürben. Dagegen erblickte der Nahrungsmittelchemiker Dr. Niederhäuser-Wiesbaden in der Verwendung der Benzoesäure keine Nahrungsmittelfälschung und bestritt, daß es eine normale Beschaffenheit der Margarine gebe. Alles, was der Butter oder dem Butterschmalz ähnlich sei, sei Margarine. Setze man der Butter Kasein, Eigelb oder Milch zu, so sei das eine Verfälschung, keineswegs liege aber eine Verfälschung vor, wenn man diese Substanzen der Margarine beisetze. Hier bedeuteten sie eine Verbesserung des Produkts. Der Margarine ein Konservierungsmittel beizusetzen, sei deshalb notwendig, weil die Arbeiter in manchen Gegenden die Margarine in größeren Mengen beziehen, die in Gebrauchsgegenständen verschiedener Art geliefert würden, z. B. in Emailletöpfen, Eimern, Wannen, Kommoden, Nachttischen usw. Der dritte Sachverständige, Dr. Klostermann, Vorsteher des hygienischen Instituts der Universität Halle, schied aus seinem Gutachten die Frage der Gesundheitsschädlichkeit der Benzoesäure für den Menschen aus, da man mit Benzoesäure an dem Menschen noch keine Versuche gemacht habe und daher über diese Frage noch kein abschließendes Urteil vorliege. In der Pflanzenwelt sei die Benzoesäure stark vertreten, z. B. in den Preißelbeeren. Zur Frage der Verschlechterung äußerte er sich dahin, daß der Margarine eine äußere Beschaffenheit durch den Zusatz nicht verliehen werde. In den letzten Jahren sei die Zufuhr tierischer Fette aus Amerika zurückgegangen, und deshalb suchten die Margarinefabrikanten nach einem anderen Fett, das sie in der sogenannten Pflanzenbutter, dem Kokosnußfett, gewonnen haben. Dieses Fett sei, mit Wasser verbunden nicht haltbar, weshalb die Fabrikanten die Benzoesäure zusetzten. Der hierauf zu Worte kommende Nahrungsmittelchemiker Dr. Langfurth-Altona war der Meinung, daß der minimale Zusatz von Benzoesäure den Genußwert der Margarine nicht beeinflusse. Er hat die Erfahrung gemacht, daß mit Benzoesäure versehene Margarine sich sechs Monate hielt. Als letzter gab dann Chemiker Dr. Postler-Mühlhausen die Erklärung ab, daß er auf den Standpunkt Dr. Niederhäusers stehe, auf seine Begründung verzichtete indes das Gericht, da es die Sache für hinreichend geklärt halte. Es war zu der Überzeugung gekommen, daß eine Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes hier nicht vorliege, und erkannte entgegen dem Antrage des Amtsanwalts dem Antrage des Verteidigers entsprechend auf Freisprechung unter Übernahme aller entstandenen Kosten auf die Staatskasse.
(Kolonialwaren-Zeitung.)

Neidische und bescheidene Schweine. Mancher Mäster hat wohl schon die Wahrnehmung gemacht, daß ganz gleichartig entwickelte, gleich guter Gesundheit sich erfreuende Schweine, welche die nämliche Bucht bewohnen, in der Mast und Zunahme des Gewichts sich ganz verschieden erweisen. In der Regel ist die Ursache darin zu erblicken, daß einige Tiere gierig über das gereichte Futter herfallen und die anderen Mitbewohner der Bucht vom Futtertrog verdrängen, die dann zu kurz kommen, weil sie an denselben erst dann herangelangen, wenn dort das Fett von der Suppe bereits abgeschöpft ist. Die Zusammenstellung ganz ungleichartiger Fresser in der nämlichen Bucht kann also die Wirkung der allerbesten Zusammenstellung der Futtermischung schwer beeinträchtigen, damit aber auch den geldlichen Erfolg der Mast. Man darf nämlich ja nicht glauben, daß die unbescheidenen Schweine im richtigen Verhältnis zu dem im Uebermaß aufgenommenen Futter nun auch um so mehr und um so schneller an Gewicht zunehmen. Der Tierkörper kennt bei der Verwertung des Futters eine gewisse Grenze, über welche hinaus der Überschuß an Futter nicht mehr ausgenutzt wird. Der Gesamterfolg der Mast muß also dadurch beeinträchtigt werden, daß einem Teil der zu mästenden Schweine Futter von den neidischen Mitinsassen der Bucht entzogen wird.

Was ist nun hier zu tun? Vor allem achte man darauf, in der nämlichen Bucht nur möglichst gleichartig entwickelte Tiere zusammenzubringen, sie aber auch wieder bald voneinander entsprechend zu trennen, wenn sich herausstellt, daß einzelne Tiere beim Fressen eine Gier an den Tag legen, durch welche die anderen beeinträchtigt werden. Das wird bei Schweinen, welche der nämlichen Zucht entstammen, viel weniger erforderlich werden, als bei Schweinen aus verschiedenen Zuchten. Selbstverständlich wird sich ein derartiger Mißstand auch um so seltener ergeben, je geringer die Zahl der Bewohner einer Schweinebucht ist. Im allgemeinen erscheint es ratsam, in einer solchen nur 7—8 Tiere, höchstens aber deren 10 unterzubringen.
(Der Westdeutsche Landwirt.)

Eine Molkereigründungsaffäre vor Gericht. Vor der Strafkammer I des Großherzoglichen Landgerichts in Schwerin hatte sich vor kurzem wegen Urkundenfälschung usw. der bisher unbestrafte Molkereibesitzer Richard W., geboren in Schwarzbruck am 4. Juli 1880, zu verantworten. Die Verhandlung ergibt folgenden Sachverhalt: Im Herbste 1908 wurde der Angeklagte von einer Anzahl Einwohner des bei Ludwigslust liegenden Dorfes Warlow veranlaßt, daselbst eine Molkerei zu erbauen. In der zur Vorbesprechung dieser Angelegenheit einberufenen Versammlung der Interessenten wurde ein Schriftstück angefertigt, in welchem ganz generell zum Ausdruck gebracht war, daß die Unterzeichner sich bereit erklärten, dem Angeklagten ihre überschüssige Milch für den Betrieb dieser Molkerei zu liefern. Über die Höhe des zu liefernden Quantums war nichts in diesem Schriftstück gesagt, auch nichts über die Dauer der Verpflichtung der Interessenten, eben-

Kühl-Maschinen



Alle Systeme für direkte und indirekte Milch- und Rahmkühlung, mit und ohne Eiserzeugung, nach dem Ammoniak-, Kohlensäure- und Schwefligsäure-System.

TH. WITT, Maschinen-Fabrik, **Aachen**

Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen für Molkereien etc.

Hunderte prima Referenzen.

100.000 Edelweiß-Fahrräder

wurden bis jetzt schon geliefert (das besagt mehr, als alles andere vermag) von der Firma Paul Decker, kurze weltbekannte Adresse:

Edelweiß-Decker in Deutsch-Wartenberg

Ein Jeder verlange neueste Preisliste. Zusendung kostenlos und ohne Kaufzwang.

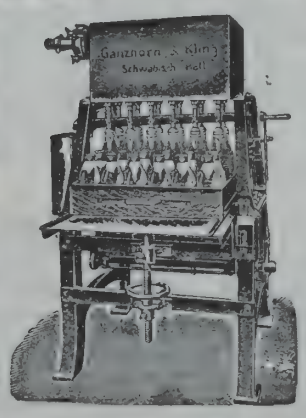
Reelle u. sichere Bezugsquelle gebr. gut verböttcherter u. saub. gereinigter

1 Ztr. Buttertonnen

à Stück für 55 Pfg. Extra ausgesuchte weiße Tonnen und Kübel, garantiert nur einmal gebraucht, à Stück 65 Pfg., nur leistungsfähigste und prompte Bedienung. Bei evtl. Aufträgen bitte stets genaue Bahnstation anzugeben. Spezialabgabe in Buttertonnen u. Kübel für Molkereien nach allen Grenzen Deutschlands.

H. Leidel, Böttchermeister, **Cöthen** (Anh.) Klepzigerstr. 61/62.

Ia Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

Ganzhorn & Kling

Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer **Meß- u. Abfüllapparate** sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

sowenig war über den zu zahlenden Preis etwas vereinbart. Allerdings war vorher mündlich besprochen, daß die Teilnehmer auf 10 Jahre zur Milchlieferung verpflichtet wären, und der Preis war auf 7 bis 7½ ₰ pro Liter, je nach der Konjunktur, festgesetzt, aber in der schriftlichen Vereinbarung, die von etwa 70—80 Leuten unterschrieben wurde, war nichts davon enthalten. Auf Grund dieser Abmachungen kaufte der Angeklagte sich in Warlow an, erbaute die Molkerei und setzte sie in Betrieb. Wie er angibt, hat ihm die ganze Einrichtung inkl. Grund und Boden rund 25 000 ℳ gekostet. Während das Unternehmen sich nun in gewünschter Weise entwickelte, traten plötzlich für den Angeklagten in seinen privaten Verhältnissen, und zwar in pekuniärer Beziehung, Umstände ein, die es unbedingt notwendig für ihn machten, die Molkerei los zu werden. Es gelang ihm denn auch, am 4. Mai 1909 das Anwesen an den Kaufmann Blomeyer aus Braunschweig für den Selbstkostenpreis von 25 000 ℳ zu verkaufen. Beim Abschluß dieses Handels legte nun der Angeklagte dem Käufer ein Schriftstück vor mit etwa 70—80 Unterschriften, in welchem sich die Unterzeichner neben einigen anderen Konditionen zur Lieferung ihrer Milch an den Angeklagten auf die Dauer von 10 Jahren verpflichteten und in welchem der Milchpreis auf 7—7½ ₰ festgelegt war. Blomeyer ertlärt, daß er nur auf Grund dieses ihm vorgelegten Papiers die Molkerei gekauft habe, weil ihm die zehnjährige Lieferungsgarantie als eine genügend sichere Basis für das Unternehmen erschienen sei. Dies Schriftstück war aber von dem Angeklagten gefälscht, indem er nach Anfertigung des Textes die Unterschriften aus dem oben erwähnten, in der ersten Interessentenversammlung aufgesetzten Kontrakt mittelst Durchpausung auf dies Opus übertragen hatte. Der neue Besitzer wurde aber nach ganz kurzer Zeit gewahr, daß er das Opfer einer Schwindelei geworden. Er verlangte daher die Herausgabe des ihm vorgelegten Schriftstückes von dem Angeklagten. Dieser machte Schwierigkeiten und Blomeyer ging infolgedessen zu Gericht. Inzwischen sind die Verhandlungen unter den Parteien weitergeführt worden und haben schließlich zu dem Ergebnis geführt, daß der Angeklagte dem Blomeyer eine Entschädigung von 3325 ℳ gezahlt hat. Blomeyer gab vor Gericht zu, daß er bei dieser Sachlage durchaus zufrieden sei mit dem Ankauf der Molkerei, und daß das Geschäft im übrigen seinen Erwartungen entspreche. Dies wurde für den Angeklagten strafmildernd in Erwägung gezogen, ebenso wie der Umstand, daß er sich wirklich in einer Notlage befunden, geständig gewesen und bisher eine unbescholtene Vergangenheit hinter sich hat. Das Urteil lautete wegen Verbrechens aus § 268[1] des Strafgesetzbuchs unter Annahme mildernder Umstände auf eine Gefängnisstrafe von 1 Monat.

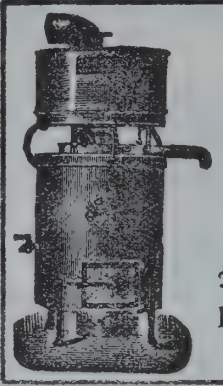
Ungetreuer Geschäftsführer. Der bei der Molkereigenossenschaft Kleeberg als Geschäftsführer seit Jahren angestellte G. Schmid hat sich Veruntreuungen in ganz beträchtlicher Höhe zuschulden kommen lassen und führte dabei ein sehr flottes Leben. Vor einigen Tagen wurde er durch die Gendarmerie von Pocking wegen dieser Veruntreuungen verhaftet und nach Passau abgeliefert. (Donau-Zeitung, Passau.)

Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. Ein Fall unverschämter Milchpantscherei beschäftigte vor einigen Tagen das Schöffengericht in Erfurt. Bei dem Milchhändler Adolf Schwade aus Melchendorf entnahm am 27. April ein Beamter eine Milchprobe, die nur 40 Teile Milch, aber 60 Teile Wasser enthielt. Ferner war die am 20. Mai entnommene Milchprobe durch einen Wasserzusatz von 21 Proz. verfälscht. Bei Annäherung des Beamten versuchte Schade zwei Kannen schleunigst in einem Hause zu verstecken. Der Amtsanwalt beantragte eine dreimonatige Gefängnisstrafe. Es müsse, so führte er mit Recht aus, dergleichen unsauberen Patronen das Handwerk gelegt werden, durch deren unverantwortliche Handlungsweise unter den Säuglingen, deren Hauptnahrung Milch ist, großer Schaden angerichtet werden könne. Geldstrafen erbrächten nicht die erwünschte Wirkung. Das Urteil lautete auf acht Wochen Gefängnis und Publikation.

Bestrafung eines Molkereiverwalters. Dem Molkereiverwalter Rich. Behrens in Volpriehausen war wegen mangelhafter Leistungen seine Stelle zum 1. April gekündigt worden. Aus Rache verbrannte er am Tage vor seiner Entlassung mehrere Treibriemen und andere Einrichtungs-Gegenstände, unterschlug 1200 ℳ und floh nach Belgien. Nachdem er das Geld durchgebracht hatte, stellte er sich selbst der Staatsanwaltschaft. Die Göttinger Strafkammer verurteilte ihn am 14. Juli zu sechs Monaten und einer Woche Gefängnis.

Milchpantscher. Der Milchhändler Chr. Gehrhardt von Ravolzhausen war am Charfreitag dieses Jahres damit beschäftigt, ein für einen Bäckermeister bestimmtes Quantum Milch „herzurichten", und zwar dergestalt, daß er einer Kanne Milch 4—5 Liter Wasser zusetzte. Dies beobachtete aus einem Dachfenster sein mit ihm verfeindeter Nachbar Landwirt W. Lach. Der setzte sich auf sein Rad, eilte dem Milchtäufer nach Hanau voraus und machte bei der Polizei Anzeige über seine Wahrnehmungen. Die Milch wurde festgehalten und untersucht. Dabei wurde festgestellt, daß sie einen Zusatz von 28 Prozent Wasser enthielt. In der Verhandlung am 12. Juli berief sich der Angeklagte auf ein Gutachten des Bürgermeisters und Wahlkreisvorsitzenden des Bundes der Landwirte Clauß-Ravolshausen, das dieser Herr über den Gegner des Milchhändlers schriftlich abgegeben hatte. Die Verlesung dieses Gutachtens wurde leider nicht gestattet. Der Gerichtsvorsitzende betonte aber, daß der Bürgermeister in dieser Zuschrift das Maß seiner Befugnisse weit überschritten und solche Erklärungen über den Zeugen Lach unzulässig seien. Es wurden schließlich 150 ℳ Geldstrafe zur Sühne für die Milchpantscherei beantragt. Mit 50 ℳ kam der gute Mann davon. — Wegen Milchstreckung, verübt durch Zusatz von 5—20 Prozent Wasser, wurde der frühere Inhaber R. Willberg der Zentralmolkerei Nürnberg am 13. Juli zu 600 ℳ Geldstrafe und zur Tragung der Gerichts- und Untersuchungskosten verurteilt.

Geschäftliche Nachrichten. Zum dritten Male in Konkurs geraten ist die Privatmolkerei in Lemförde. — In Münchenbernsdorf (Sachs.-Weim.-Eis.) wurde vor einigen Tagen eine Sanitäts-Dampfmolkerei eröffnet. — Der langjährige Direktor Paul Köster der Kgl. Bayr. Hofmolkerei Anton Dallmayr in München hat die Münchener St. Ursula Molkerei käuflich erworben. — Meiereibesitzer Stegelmann aus Heiligenhafen (Schleswig) verkaufte seine daselbst gelegene Meierei an den Meiereiverwalter Kühl aus Farve. — Durch Generalversammlungsbeschluß hat sich die Stendeller Milchverwertungsgenossenschaft zu Stendell (Bez. Potsdam) aufgelöst. — Die in Langelsheim (Braunschweig) errichtete Molkerei wurde vor einigen Tagen eröffnet. — Ueber das Vermögen der Molkereibesitzerin Katharina



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

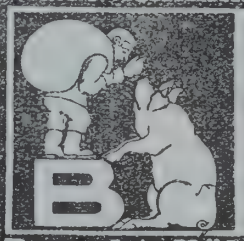
Kistenteile
aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

O. Thonack, Berlin 36
Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität

M. Brockmann's ZWERG-MARKE



ist die richtige für schnelle Mast und Aufzucht! Hüten Sie sich vor Fälschungen! Jede Packung muß nebenstehende Schutzmarke tragen! Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt!
Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.
Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen

„Magnetine" (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, Haag, Holland.

Iowa State College Library, Ames, Iowa

Domczak in Bacharcie (Bez. Bromberg) wurde das Konkursverfahren eröffnet. — Durch Generalversammlungsbeschluß vom 11. Juli hat sich die Milchverwertungsgenossenschaft in Groß-Beuthen aufgelöst. —

Sprechsaal.

Welche Rampen sind am haltbarsten und zweckmäßigsten? (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 55).

I.

In der Anfrage ist nicht angegeben, ob es sich um den vollständigen Neubau einer Rampe handelt, oder ob der Oberteil einer bestehenden Rampe erneuert werden soll. Ist letzteres der Fall, dann würde ich bei Holzunterbau Bohlen und bei gemauertem Unterteil, je nach der Bauart Bohlen oder Fliesen als Belag empfehlen. Handelt es sich jedoch um den vollständigen Neubau einer Rampe, so möchte ich unbedingt Zementbeton empfehlen. Man kann eine Rampe in Beton nun praktisch nach zwei Arten herrichten, entweder einfach vorgesetzt oder eingebaut, so daß der Raum unter der Rampe für den Betrieb nutzbar wird. Die erste Ausführung läßt sich einfach herstellen, indem man an der Außenseite der Rampe viereckige Säulen von ungefähr 50 × 50 Zentimeter Durchmesser und ungefähr 2 Meter Abstand voneinander aus Ziegelsteinen und Zementmörtel aufführt, an der Innenseite entweder in der ganzen Länge die Mauer ausgeführt oder gleichfalls Säulen von ungefähr 50 × 42 Zentimeter Durchmesser vorsetzt und auf diese Säulen die Betondecke aufstampft.

Bei der Ausführung wird der Boden an der Stelle der Rampe auf Kellertiefe ausgeschachtet, an der Außenseite der Rampe eine Mauer von 1 Zentimeter Stärke mit den nötigen Fensteröffnungen aufgeführt und diese Mauer als äußere Stütze für die Decke benutzt. Die inwendige Mauer wird durchbrochen und so die Verbindung mit dem Keller herbeigeführt.

Die Betondecke wird hergestellt aus ein Teil Zement und 4 Teilen Einem Flußkies mit Eiseneinlage in einer Stärke von 10—12 Zentimeter. Als Belag können gute Fliesen verwendet werden, die jedoch nur in Mörtel von Zement und scharfem Sand gelegt werden dürfen. Um die Vorderkante der Rampe vor Beschädigung durch die Wagen zu schützen, überzieht man dieselbe zweckmäßig in der ganzen Länge bis zur Höhe der Fliesen mit Flacheisen von 5 Millimeter Stärke und befestigt dieses mittels Eingüssen unter den Fliesen. Auch ist es ratsam, die Betondecke 30—35 Zentimeter über die Außenstützen frei hervorragen zu lassen, damit die Fuhrwerke ungehindert und fest an die Rampe heranfahren können. Bemerken möchte ich noch, daß die Fliesen mit Sorgfalt und dicht aneinander verlegt werden müssen, da sonst Wasser zwischen Beton und Fliesen eindringt, was bei starkem Frost ein sich Heben der Fliesen verursachen könnte.

Die Haltbarkeit der Betonrampen ist bei richtiger sachgemäßer Ausführung unbegrenzt und Reparaturen können höchstens am Fliesenbelag vorkommen. Dazu kommt noch das viel hübschere Aussehen gegenüber den Holzrampen. Der einzige Uebelstand im Winter bei Schnee und Eis ist die Glätte der Fliesen, was jedoch bei Bohlenbelag auch mehr oder weniger vorkommt und durch eine Schaufel voll feiner Kesselasche leicht zu beseitigen ist.

Wir haben an unserer Molkerei eine Betonrampe nach der zweiten Ausführung, und ich kann nach vierjähriger Betriebszeit jedem Kollegen eine solche aufs wärmste empfehlen. Jos. Gatzweiler, Aachen.

II.

Der Fragesteller hat mit seiner Anfrage einen Punkt erwähnt, der im Allgemeinen beim Bau von Molkereien sehr wenig beachtet wird. Gerade die Rampen werden sehr verschieden und häufig so unzweckmäßig wie nur möglich gebaut.

Da sind zunächst die Rampen ganz aus Holz, unten ein Holzgerüst und darüber ein Bohlenbelag, welche, wenn sie neu sind, ja ganz gut aussehen mögen. Infolge der fortwährenden Nässe sind jedoch Reparaturen bald unausbleiblich, da das Holz bald anfängt zu leiden. Der Raum unter der Rampe wird in den meisten Fällen als Schuttabladestelle benutzt. Alte Maschinen- und Eisenteile, Blechstücke, Steine und aller mögliche Unrat ist häufig hier zu finden. Dazu kommt das durch den Bohlenbelag hindurchtröpfelnde Wasser, infolgedessen unter der Rampe das Unkraut häufig sehr üppig wächst. Alles in allem der reine Kehrichthaufen, der, besonders wenn die Rampe nach der Straße hin liegt, der Molkerei nicht gerade ein sauberes Aussehen gibt.

Besser wie diese Holzrampen sind schon solche, welche an den Seiten durch Mauerwerk verschlossen sind und nur oben einen Holzbelag haben. Jedoch besteht hier der Uebelstand, daß das Spülwasser, welches durch die Decke dringt, mit der Zeit den Hohlraum unter derselben derart mit Feuchtigkeit versetzt, daß diese eventuell auch dem Molkerei-Gebäude nachteilig wird und zur Bildung von Schwamm usw. Veranlassung geben kann, falls nicht für eine öftere gründliche Austrocknung, welche in den meisten Fällen aber wohl unterbleibt, Sorge getragen wird.

Als die besten Rampen sind wohl vollständig massive zu empfehlen. In der Vorderseite werden dieselben durch Mauerwerk dicht verschlossen, und an den Enden kommen Steintreppen. Abgedeckt wird oben mit eisernen T-Trägern, zwischen welchen ein Gewölbe gemauert wird. Auf das Gewölbe kommt eine dünne Schicht Sand, hierauf eine Lage Mauersteine und dann der eigentliche Fußbodenbelag wie auf der Annahme. Zu beachten ist, daß zwischen Rampe und Annahme absolut keine Höhenunterschiede entstehen, also in der Tür keine Stufe nötig ist, welche beim Abladen der Kannen sehr lästig fallen kann. Die T-Träger werden zweckmäßig etwas länger genommen, so daß sie ungefähr 15—20 Zentimeter über das Mauerwerk hinausragen und eine eiserne Bohle darauf befestigt werden kann. Diese Anordnung hat den Zweck, daß zunächst die Kannen bei dem Absetzen von Wagen geschont werden, sodann ist es eher möglich, mit dem Milchwagen dicht an die Rampe heran zu kommen, und endlich hat man, falls die Bohle, im Laufe der Jahre einmal schadhaft werden sollte, nur nötig, diese auszuwechseln, während andernfalls eine Reparatur der äußeren Kanten des eigentlichen Bodenbelages (falls keine Bohle vorhanden ist) immer umständlich und wegen des täglichen Betriebes sehr schwierig ist. Eine derartig gebaute Rampe macht immer einen sauberen Eindruck und erfordert außer einer etwaigen Erneuerung der Bohle absolut keine Reparaturen.

Rampen aus Zementbeton sind mir nicht bekannt, nach meiner Ansicht auch nicht praktisch, denn der Zementfußboden wird mit der Zeit immer Risse und Löcher bekommen, welche äußerst schwer zu beseitigen sind.

Eine ganz eigene Art Rampe, die ich nicht unerwähnt lassen möchte, sah ich kürzlich bei einer Molkerei. Es war dies eine Art Hänge-Rampe. Die Molkerei steht dicht an der Straße und es war ihr jedenfalls nicht er-

R. Bönig, Hamburg I

Maschinenfabrik

Spezialität: **Separatoren-Ersatzteile**

Molkereimaschinen

Kühler ..... Pasteure

Pumpen

Separatoren-, Maschinen- u. Cylinderöl

Sämtliche Molkerei-Bedarfsartikel

Tüchtige Spezial-Monteure stets zur Verfügung.

Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt.

D. L. G.

25. Landwirtschaftliche Wander-Ausstellung Cassel, vom 22.—27. Juni 1911.

Preisausschreiben

für Dauerwaren für In- und Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf mit Prüfungsreise nach Australien.

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch- und Fischwaren, Obsterzeugnisse, Gemüse, Kartoffeln, Teig- und Backwaren, Trauben-, Obst- und Beerenweine, Frucht- und alkoholfreie Säfte, Bier und alle sonstigen Dauerwaren.

Schluß des Anmeldetermins 30. September 1910.

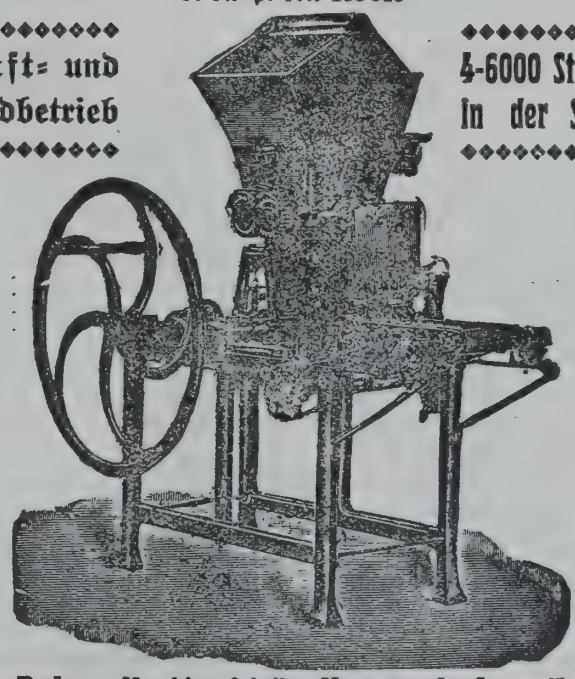
Anmeldepapiere sind kostenfrei durch die Hauptstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW., Dessauerstr. 14, zu beziehen. (1328

Käseformmaschine „Thuringia"

D. R. P. Nr. 158840

Kraft- und Handbetrieb

4-6000 St. Käse in der Stunde



Hans Bohn, Maschinenfabrik, Ilversgehofen-Erfurt.

Das infolge der Verordnung des Bundesrats vom 4. Juni 1910 notwendig gewordene

neue Plakat

über die **Beschäftigung von Meierinnen** über 16 Jahren, sowie alle anderen in Molkereien notwendigen Plakate geben wir an unsere Abonnenten **kostenlos** ab.

laubt, eine feste Rampe zu bauen. Dieselbe hatte sich deshalb in der Weise geholfen, daß sie die Rampe zum Auf- und Niederklappen nach Art der Zugbrücken baute. Zu Anfang des Betriebes wird dieselbe, an zwei Ketten hängend, heruntergelassen, um nach Schluß desselben einfach wieder an die Wand herangezogen zu werden. Sch. in B. (362

III.

Ich würde entschieden eine Zementbetonrampe einer Bohlenrampe vorziehen, schon der größeren Haltbarkeit wegen. Bei Bohlenrampen — selbst wenn man starke Eichenbohlen wählt — wird das Holz infolge der starken Benutzung derselben und durch das fortgesetzte Aufstoßen der Kannen leicht rissig und splittert dann ab, oder es bilden sich ringförmige Abdrücke der Kannen. In die so gebildeten Unebenheiten, Ritze und sonstige Vertiefungen dringt beim Reinigen der Rampe leicht Wasser hinein. Bleibt nun dieses darin stehen, so fault das Holz um so schneller. Bei Bohlenrampen muß man eben dafür sorgen, daß das Holz möglichst trocken bleibt, dadurch wird aber die Reinhaltung derselben erschwert. Alle diese Nachteile fallen bei Zementbetonrampen fort. Diese halten die Stöße der Kannen eher aus, sind auch viel schneller und bequemer zu reinigen.

Im Winter muß man selbstredend dafür sorgen, daß das so gefährliche Glatteis auf der Rampe vermieden wird. Das erreicht man dadurch, daß bei Frostwetter die Reinigung der Rampe nur mit recht heißem Wasser erfolgt, so daß die Eisstücke sofort auftauen, worauf mit einem trockenen Scheuerlappen gut aufgetrocknet wird, so daß keine feuchten Stellen verbleiben. Darauf bestreut man die Rampe mit reinem weißen Sand oder etwas Viehsalz; letzteres hat den Vorteil, daß es noch den Rest der verbliebenen Feuchtigkeit aufsaugt, bevor diese einfriert und so neues Eis bildet. Die gleiche Sorgfalt wie der Rampe muß natürlich auch den Treppen derselben zugewendet werden. Paul Rieckhoff, Hamburg.

IV.

Macht sich in Ihrem Betrieb die Erneuerung der Rampe notwendig, so raten wir Ihnen, dieselbe aus Zementbeton herstellen zu lassen. Erfolgt die Ausführung aus nur erstklassigem Material, so ist die Haltbarkeit eine unbegrenzte, während bei Bohlenrampen die Abnützung, je nach Qualität des verwendeten Holzes, mehr oder weniger rasche Fortschritte macht, auch wird durch die stete Feuchtigkeit dieselbe ungemein gefördert. Um der Beschädigung der Ecken an Zementrampen durch Aufprallen harter Gegenstände, Anfahren und dergleichen vorzubeugen, ist es sehr empfehlenswert, an diesen Stellen Eisenschienen anbringen zu lassen.

Was nun die Zweckmäßigkeit der Zementbetonrampen, besonders im Winter, anbelangt, ist zu konstatieren, daß der Rampe selbst auch das strengste Frostwetter nicht schadet, allerdings begünstigt dieselbe die Bildung von Glatteis in stärkerem Maße, als eine Bohlenrampe. Aber auch hier läßt sich Abhilfe schaffen. In erster Linie ist es zweckmäßig, den Boden der Zementbetonrampe nicht ganz glatt, sondern mit Rillen versehen, herstellen zu lassen. Das sich bildende Glatteis läßt man täglich einige Male mit einem geeigneten Eisen entfernen und bestreut den Boden entweder mit Sand oder trockenem Sägemehl, wodurch ein Ausgleiten nahezu gänzlich vermieden wird. Auch könnte in der kalten Jahreszeit der Boden mit einem oder mehreren dünnen Brettern belegt werden, womit ebenfalls vollständige Sicherheit aller Bewegungen erreicht wird. Endlich sei auf die leichte Reinigungsmöglichkeit und das damit verbundene immerwährende gefällige Aussehen einer Zementbetonrampe gegenüber einer solchen aus Bohlen hingewiesen. B. in W. (364

V.

Der Holzbohlenbelag bei Molkereirampen hat den Nachteil, daß nach einiger Zeit das Holz splittert, infolgedessen das Reinigen erschwert wird und in den Fugen sich Schmutz und Milch ansammeln. Es entwickeln sich üble Gerüche und das Holz fault verhältnismäßig sehr rasch.

Bei Beton- und Plattenbelag ist der Uebelstand der, daß der äußere Rand der Rampe, auf welchen beim Abladen die Milchkannen aufgesetzt, bezw. aufgestoßen werden, sehr rasch beschädigt wird. Es entstehen zunächst Risse, dann Löcher, in denen sich ebenfalls, wie oben angeführt, aller Schmutz ansammelt.

Bei einer Neuanlage habe ich auf Grund der gesammelten Erfahrungen die Rampe wie folgt herstellen lassen: Als äußeren Rand nahm ich ein 7 Millimeter starkes Winkeleisen 100 × 100, das die ganze Rampe fest umschloß und durch Anker mit dem Gebäude verbunden war. Bis zu einem Abstand von 40 Zentimeter vom äußeren Rande ließ ich aus Stammabfällen Holzpflaster nach Art der Holz-Straßenpflaster einfügen, den inneren Rand wieder durch Winkeleisen abgegrenzt. Die innere Fläche der Rampe wurde dann mit weißgemusterten Platten belegt, wie solche im Milchannahme-Raum vorhanden waren. —

Vor der Breitseite der Rampe, an welcher die Wagen anfahren, ließ ich in der ganzen Länge eine 8 Zentimeter starke und 25 Zentimeter breite Eisenbohle anbringen, die den Zweck hat, den Stoß der an die Rampe zurücksetzenden Wagen aufzufangen und abzuschwächen.

Die Rampe, die in der gleichmäßigen Holzpflaster-Umrahmung einen sehr gefälligen Eindruck macht, ist heute nach 7jährigem Gebrauche noch in tadelloser Verfassung, obschon täglich 15 000 Liter Milch in schweren Kannen über dieselbe befördert werden. M. B. (365

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

Molk. Gr. T. Die neuen Bestimmungen über die Beschäftigungszeit von Meierinnen gelten auch für alle Betriebe, in denen durch elementare Kraft (Dampf, Wasser, Gas usw.) bewegte Triebwerke nicht blos vorübergehend zur Verwendung kommen, also auch für Ihren Betrieb. (1551

F. K. in Gr. B. Es ist wohl möglich, daß die erwähnten Butterfehler verschwinden werden, wenn Sie den Rahm auf 75—80 Grad Cels. erhitzen. Nach dem Erhitzen muß der Rahm aber sofort möglichst tief abgekühlt werden. (1537

L. in St. Sie sind in keinem der beiden genannten Fälle zur Zahlung der vom Mandatar geforderten Mahnkosten verpflichtet. (1545

B. G. Zur Erzeugung von Dampf und warmem Wasser müssen Sie in Ihrer Motorenmolkerei einen Dampfentwickler aufstellen. (1544

M. G. in St. Unter den angegebenen Umständen können Sie, vorausgesetzt, daß Sie gut zu wirtschaften verstehen, noch einen annehmbaren Verdienst erzielen. (1533

P. in D. In Ihrem Falle war der Milchlieferungsvertrag stempelpflichtig; denn die Ausnahmebestimmung in Position 32 Absatz 11 Ziffer des Preußischen Stempelsteuertarifes trifft hier nicht zu. Die Milch wird weder zum unmittelbaren Verbrauch in einem Gewerbe noch zur Wiederveräußerung bestimmt, auch war sie nicht in Ihrem Betriebe gewonnen. In dem Ihnen zugegangenen Bescheide wird zwischen dem Betriebe der Genossenschaft und dem Betriebe der Genossen unterschieden. Die Genossenschaft bildet ein von ihren Mitgliedern getrenntes selbständiges Rechtssubjekt (so urteilt auch das Reichsgericht), sie wird also die in den Betrieben der Genossen gewonnene Milch nicht als Ware angesehen, die im Betriebe der Genossenschaft erzeugt ist. (15

P. in B. Bezugsquellen für Hoyaer Ferkel finden Sie im Inseratenteil unserer Zeitung. Der Bezug auf weitere Entfernung ist große Vertrauenssache. — Sie können von Glück sagen, daß Sie an A. R. in D. (Westpreußen) den verlangten Vorschuß nicht eingesandt haben. Schon der außergewöhnlich niedrige Preis von 50 ℳ pro Zentner mußte stutzig machen, Läuferschweine derzeit unter 60 ℳ pro Zentner kaum zu haben waren. Augenblicklich werden noch höhere Preise verlangt.

M. D. R. Wenn ein Grundstück nebst Inventar verpachtet ist, so liegt dem Pächter die Erhaltung der einzelnen Inventarstücke ob. (§ 586 Abs. 1 B. G.-B.) Auf Grund dieser Bestimmung halten wir auch den Pächter für verpflichtet, wenn zum Inventar ein Dampfkessel gehört, die Mitgliedsbeiträge zum Dampfkessel-Ueberwachungsverein zu zahlen; denn gerade die Ueberwachung durch diesen Verein ist zum ordnungsmäßigen Betriebe des Dampfkessels und zu dessen Erhaltung notwendig. (15

N. S. A. 100. Nach der Beschaffenheit der beiden eingesandten Muster käse zu urteilen, glauben wir, daß die Mängel hauptsächlich auf die Fabrikation, über die Sie nichts angeben, zurückzuführen sind. Die eingesandten Käse haben schon mehr das Aussehen und den Geschmack von Neuschateler Käse wie von Camembert. (15

F. O. in D. Reiben Sie den Schweizerkäse täglich mit trockenem Salz und etwa alle 8 Tage mit einem feuchten Tuche ab. Bei angeschnittenen Käsen bedecken Sie die Schnittfläche mit einem in Salzwasser angefeuchteten Tuche. Risse können entstehen, wenn der Käse zu trocken aufbewahrt oder wenn unvorsichtig damit hantiert wird. Zur Beurteilung der Güte der Käse gehört praktische Erfahrung und Sachkenntnis. Käsebohrer können Sie beziehen von der Firma Carl Mann in Hildesheim. Die angebohrte Stelle müssen Sie wieder mit dem herausgebohrten Propfen verschließen und gut verschmieren. Als Lieferantin für Schweizerkäse empfehlen wir Ihnen die Firma Mann & Friedeborn, Hildesheim. Schweizerkäse zu lagern, dürfte für Sie wenig vorteilhaft sein. — Das Blauwerden Ihrer Limburgerkäse ist wahrscheinlich auf metallhaltiges Herstellungsmaterial (Quark) zurückzuführen. (154

P. W. Wir möchten Ihnen nicht dazu raten, auf Grund des von Ihnen mitgeteilten Untersuchungsergebnisses gegen den Lieferanten gerichtlich vorzugehen, da es doch sehr zweifelhaft ist, ob eine Verurteilung erfolgen würde. Sie sind in der ganzen Angelegenheit zu ungenau vorgegangen. Sie hätten vor allen Dingen auch sofort Stallproben nehmen und ebenfalls untersuchen lassen sollen, dann wäre ein sicherer Schluß möglich gewesen. — Ueber die von Ihnen genannte Firma hört man nicht viel Gutes und wir fürchten, daß es recht schwer für Sie halten wird, zu Ihrem Gelde zu kommen. Ob eine Klage Erfolg haben wird, ist zweifelhaft, ebenso zweifelhaft ist es aber auch, ob die Firma Ihnen, wie sie angibt, in den beiden nächsten Jahren Ihr Guthaben freiwillig zahlen wird. (155

O. G. in Sch. Ob die angegebene Raumhöhe für die Aufstellung des Motors genügt, können wir Ihnen nicht sagen, da uns die für Ihren Bezirk geltenden baupolizeilichen Verordnungen nicht bekannt sind. Wenden Sie sich an die dortige Kreisbaupolizei. — Sie müssen Ihre Molkerei bei der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärkeindustrie, Berlin W., Ziethenstr. 6, anmelden. — Ziegenmilch ist fettreicher als Kuhmilch. Wenn sie also mit Kuhmilch vermischt wird, erhöht sich der Fettgehalt dieser. Im Uebrigen wirkt Ziegenmilch, wenn sie in größerer Menge geliefert wird, verschlechternd auf die Qualität der Butter ein. — Wenn aus 10 Liter Milch ein Pfund Butter gewonnen wird, hat die Milch einen Fettgehalt von etwa 4,40 %. Runkelrüben, in größeren Mengen an Milchkühe verabreicht, wirken ungünstig auf den Fettgehalt ein, während derselbe durch die Fütterung von Kraftfuttermitteln im allgemeinen gesteigert wird. (155

L. S. in A. Daß die kleine Rohrschlange soviel kosten soll, wie die große, ist doch wohl ein Irrtum. Uebrigens scheint uns auch der Preis von 65 ℳ für die kleine Rohrschlange reichlich hoch zu sein. Es wird wohl am besten sein, wenn Sie sich in Güte mit der Fabrik zu einigen suchen. (154

P. W. in S. „Kirnmeister" bedeutet wohl in der Margarineindustrie ungefähr dasselbe wie „Buttermeier" im Molkereiwesen. In Margarinefabriken wird im allgemeinen Sonntags nicht gearbeitet. — Ob die betr. Molkerei verpflichtet ist, Ihnen außer den sonstigen Reisekosten auch die Logiskosten für eine Nacht zu zahlen, hängt davon ab, ob es Ihnen überhaupt unmöglich war, noch an demselben Abend nach Hause zu gelangen. (153

Molk. R. Weiße Kacheln zum Bekleiden der Wände liefert Ihnen wohl jedes größere Baumaterialiengeschäft. (154

Iowa State College Library, Ames

Molkerei K. 1. Der Vater ist zur Milchlieferung nur dann verpflichtet, wenn mit seiner Genehmigung der Sohn für ihn unterschrieben hat. Das könnte, wenn Sie andere Beweismittel nicht haben, im Prozeßwege nur durch Zeugnis des Sohnes oder Eid des Vaters festgestellt werden. Eine Urkundenfälschung halten wir nicht für vorliegend, da zum Tatbestand einer solchen auch die rechtswidrige Absicht des Täters gehört. — 2. Sie können derartige Melkmaschinen beziehen von den Firmen Alfa-Laval-Separator in Berlin NW. 40 und C. F. Richter in Brandenburg a. H. Bei diesen erfahren Sie auch die Preise. — 3. Nach den gesetzlichen Bestimmungen über den Postscheckverkehr werden einzelne Formulare zu Postkarten am Schalter der Postanstalten unentgeltlich an das Publikum abgegeben (1519

G. H. S. Bei welcher Darlehnskasse Sie dort in Ostpreußen als Genosse beitreten können, wie die Bedingungen sind usw., das können wir Ihnen von hier aus doch unmöglich sagen. Sie müssen sich mit Ihrem Anliegen direkt an eine in Ihrer Nähe befindliche Darlehnsgenossenschaft wenden. (1495

G. B. Offenbar sind Sie bei Abschluß des Kaufvertrages sowohl über die Echtheit der Vertragsunterschriften, als auch über die Höhe des zu erwartenden Milchquantums in arglistiger Weise getäuscht. Wenn Ihre Darstellung richtig ist, so können Sie daraufhin die Zahlung des Kaufpreises verweigern. Zu einer solchen Weigerung erscheinen Sie auch aus dem Grunde berechtigt, weil Ihnen bis heute die Milchlieferungsverträge noch nicht ausgehändigt sind. (1513

Molk. in T. Zum Anstrich der Wände in den Betriebsräumen ist Emaillefarbe, die Sie von der Firma Carl Mann in Hildesheim beziehen können, empfehlenswert. Wieviel Farbe Sie für den Anstrich von 50 Quadratmeter nötig haben, erfahren Sie auf Anfrage bei dieser Firma. (1532

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate August und September 40 Pfg. kostet.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

20. Juli. Ia 112—114/16 *M*, IIa 110—114 *M*, IIIa 106—110 *M*, abfallende 97—108 *M*, Tendenz: flau.

16. Juli. Ia 112—114/16 Mk., IIa 110—114 Mk., IIIa 104—109 Mk., abfallende 95—105 Mk. Tendenz: unverändert.

Kopenhagen, 21. Juli. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 96 Kronen (ca. 108,— Mk.). Tendenz: fester.

Kempten, 20. Juli. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 102 Mk., Süßrahmbutter 97 Mark. Tendenz: flau. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 112—114 Mk.

Kaufbeuren, 21. Juli. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 104 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhig.

Wangen, 21. Juli. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 114 Mk., Vorbruchbutter 107 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 20. Juli. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
6 Drittel 117 Mk., 18 Drittel 116,50 Mk., 22 Drittel 116 Mk., 6 Drittel 115,50 Mk., 54 Drittel 115 Mk., 72 Drittel 114,50 Mk., 57 Drittel 114 Mk., 19 Drittel 113,50 Mk., 20 Drittel 113 Mk., 5 Drittel 112,50 Mk., 25 Drittel 112 Mk., 10 Drittel 111,50 Mk.

1. Klasse: 314 Drittel zu 114,30 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 30 Drittel zu 108,98 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 21. Juli. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt zeigt noch immer wenig Belebung, und lassen sich die Eingänge nur schleppend verkaufen. Die Zufuhren sind allerdings etwas kleiner und tendiert das Ausland fester.

Berlin, 21. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 20. Juli. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Im Geschäft ist keine Änderung eingetreten; der Absatz ist anhaltend schwach, wogegen die Zufuhren sehr bedeutend sind.

Berlin, 20. Juli. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Die Marktlage in inländischer Butter zeigte in dieser Woche keinerlei Veränderung. Die heutige Notierung war unverändert. Tendenz flau. Die Eingänge in russischer Butter sind immer noch große, konnten jedoch, zumal dieselben schon in besserer Qualität hier ankamen, ziemlich geräumt werden. Für abfallende Qualitäten herrscht jedoch nach wie vor wenig Meinung und mußten dieselben zum großen Teil zu Lager gehen. Die Abladungen ab Windau betrugen in voriger Woche: nach London 6922 Faß, nach Kopenhagen 4168 Faß, nach Hamburg 2521 Faß, nach Stettin 2395 Faß. Es wurde erzielt für sibirische Butter Ia 110—112 Mk., IIa 106—108 Mk., abfallende 100—104 Mk.

Hamburg, 21. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der Markt kann sich von dem Schaden, welcher ihm durch die künstlich hochgehaltene Notierung verursacht wurde, nur sehr langsam erholen; auch die neue Woche eröffnete in sehr ruhiger Haltung. Die Stimmung ist als recht lustlos zu bezeichnen; die Preise lassen sich nur mit Mühe behaupten.

Hildesheim, 22. Juli. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Lebhaftere Nachfrage in dieser Woche gab dem Geschäft eine angenehme Tendenz, so daß die Aussichten nicht mehr so trübe erscheinen.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 105—110 Mk. netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 21. Juli. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 118 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 110—116 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100—108 Mk. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: behauptet.

Leipzig, 22. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft liegt nicht besonders lebhaft; durch die Reisezeit treten Verschiebungen in den Konsumverhältnissen ein. Die Einlieferungen sind von einigen Provinzen kleiner, von anderen wieder größer. Preise hielten sich unverändert.

Preise für feinste Tafelbutter 114—116 Mk., II. Sorten 108—112 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden. 20. Juli. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Eine Veränderung der Marktlage machte sich auch zu Anfang der Woche nicht bemerkbar, das Geschäft verlief nach wie vor äußerst ruhig. Infolge der anhaltenden nassen Witterung wurden viele fehlerhafte Qualitäten angeliefert, die bei dem ruhigen Markte das Geschäft obendrein erschwerten.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 120—— Mk., feinste 117—119 Mk., II. Qualität 112—114 Mk., III. Qualität 108 bis 111 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 21. Juli. Bericht von Gebr. Rößler. Die Marktlage ist eine äußerst ruhige und ist wohl in diesem Monat kaum eine Besserung zu erwarten. Zu ermäßigten Preisen wurden die nicht sehr großen Eingänge besserer Marken untergebracht.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 110—115 Mk., Ia 107 bis 109 Mk., IIa 100—106 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 20. Juli. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Nachdem inzwischen trockenes, warmes Wetter eingetreten ist, ist die Stimmung eine etwas freundlichere geworden, wenn auch naturgemäß von einer eigentlichen Belebung des Geschäfts nicht gesprochen werden kann. Das Wetter ist für den Graswuchs das denkbar günstigste und werden die Zufuhren daher auch fernerhin kaum geräumt werden können.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—110 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 20. Juli. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. In voriger Woche wurden dem Markte ca. 4200 Faß zugeführt. Immer noch bestand ein großer Teil aus abweichenden Qualitäten, die zu etwas billigeren Preisen placiert wurden. Für allerfeinste Qualitäten hielten sich die Preise wie in voriger Woche auf 12,30—12,60.

b) Omsk. Die Zufuhren waren in voriger Woche wieder etwas größer und betrugen ca. 6000 Faß. Da Regen gefallen und das Wetter etwas kühl war, wurden die Qualitäten in besserem Zustande angeliefert und erzielten auch eine Kleinigkeit mehr, sonst hielten sich die Preise für allerfeinste bis auf 13,— Rubel.

Käse.

Berlin, 21. Juli. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 21. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 *M*, Romadour pro pro 50 kg 48—50 *M*, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten i. Allg., 20. Juli. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Allg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Allg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 33—34 Mk., Limburger prima 31—32 Mk., Limburger sekunda 29—30 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 36—37 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: mäßig.

Kempten, 20. Juli. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 30 Grad	(Fettgehalt der Trockenmasse)	39,—	Mark	pro	Zentner
„ 35	„	„	„	„	44,—	„	„	„
„ 40	„	„	„	„	49,—	„	„	„

Wangen, 21. Juli. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse	mit	25	Prozent	Fettgehalt	der	Trockenmasse	35	Mark.
„	„	30	„	„	„	„	39	„
„	„	35	„	„	„	„	43	„
„	„	40	„	„	„	„	48	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 22. Juli. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 113—120 *M*, IIa 105 bis 110 *M*, Tendenz ruhig.

Bodegraven (Holland), 19. Juli. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 230 Partien Käse, welche wiederum flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für gute Ware von 4—5 kg 29—31 fl., 8 bis 10 kg 30—33 fl., 12—15 kg 33—34 fl., 2. 26—30 fl., Ia Edamer 32 fl., 2. 30 fl., Kümmel-Edamer 36 fl., Gheimratskäschen 34 fl., Lunchkäse 36 fl. Für schöne, haltbare Ware bleibt die Nachfrage sehr groß und sind dafür wohl keine billigere Preise zu erwarten. Schwere Lagerkäse von 18—20 kg sind bei den Bauern nicht mehr zu bekommen und bezahlt man dafür 37—38 fl. Alte Maikäse (September-Käse) sind an 42—44 fl. noch einige Partien zu bekommen.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 20. Juli. Auftrieb 2429 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 514 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 46—65 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 38—45 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 21—25 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 14—20 Mk. Verlauf des Marktes: Lebhaftes Geschäft; zum Schluß flau; Preise unverändert.

Hannover, 21. Juli. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 922 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—68 Mk., Klasse V 60—62 Mk., Klasse VI 58—63 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 21. Juli. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1567 Stück. Preise: Schwere 64,00—64,50 Mk., leichte 65,50 bis 66,00 Mk., Sauen 54,00—60,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juli	Aufgetr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	20.	13784	67	bis	60		Schlachtgew.	ruhig
			54	bis	48		Lebendgewicht	
Hamburg	21.	1567	67	bis	60		20—24 % Tara	langsam
Bremen	21.	870	69	bis	60		Schlachtgew.	langsam
Hannover	21.	922	68	bis	60		„	schlecht
Leipzig	21.	1199	70	bis	64		„	gut
Dresden	21.	1635	70	bis	66		„	—
Chemnitz	21.	398	71	bis	69		„	—
Dortmund	21.	128	68	bis	64		„	mittel
Köln a. Rhein	21.	1720	69	bis	66		„	lebhaft
Mannheim	21.	993	76	bis	71		„	—
Stuttgart	21.	633	73	bis	66		„	—
Breslau	20.	2164	68	bis	63		„	mittel
Stettin	21.	224	65	bis	61		„	schlepp.
Posen	20.	338	53	bis	45		Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	21.	728	52	bis	50		„	—
Mülhausen i. E.	20.	636	72	bis	70		Schlachtgew.	—
München	20.	2623	80	bis	64		„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 21. Juli. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg Juli 108,— Mk., August-September 108,— Mk., Oktober-Dezember 108 Mk., Jan.-Aug. 1911 111 Mk.

Plata-Mais Juli 115 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Juli-August 124 Mk., August-Sept. 123 Mk., Oktober-Dezbr. 122 Mk., Februar-September 125 Mk.

Mais mixed Juli 140,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Juli 132 Mk., Juli-Dezember 135 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 7,85 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Juli-Dezbr. 8,— „ „ „ „ „ „ „ „

Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 21. Juli. Mais amerik. mixed 159—163 Mk., La Plata-Mais 149—154 Mk., Gerste russ. 123—126 Mk.

Hamburg, 21. Juli. La Plata-Mais cif per Juli 105 Mark, Gerste russ. cif per Juli 102 Mk.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

677	2 Br.	WT 9515	2 Br.	535	2 Br.
809	17 „	ZT 9516	1 „	529	1 „
199	11 „	AB 9514	2 „	SM 523	6 „
XX 664	11 „	894	11 „	W 7063	4 „
762	30 „	1017	18 „	760	2 „
MG 726	2 „	VM 1005	1 „	179	1 „
R 786	7 „	910	2 „	500	2 „
ML 670	2 „	979	1 „	236	3 „
804	1 „	MB 944	1 „	679	8 „
HL 472	2 „	867	1 „	697	9 „
F 793	2 „	K 898	8 „	GF 438	6 „
641	2 „	897	11 „	AS 1987	1 „
B 647	2 „	907	5 „	AD 695	6 „
MD 630	2 „	905	2 „	415	2 „
653	2 „	HE 920	6 „	687	1 „
623	12 „	35	11 „	686	5 „
617	1 „	426	1 „	DG 616	10 „
624	3 „	AL 815	1 „	AJ 618	5 „
29	1 „	839	1 „	620	10 „
M 638	1 „	833	4 „	455	1 „
481	3 „	821	5 „		

KL 970	2 Br.				
998	2 „				
E 622	10 „				
9289	2 „				
MG 921	2 „				
818	2 „				
923	6 „				
AB 844	3 „				
843	9 „				
T 827	4 „				
956	24 „				
OA 943	6 „				
928	4 „				
822	3 „				
PE 850	1 „				
3 36	4 „				
FR 859	4 „				
823	6 „				
925	1 „				

Verlangen Sie

kostenfrei

das soeben erschienene **Verzeichnis** der von uns zu beziehenden Bücher über Milchwirtschaft, Milchuntersuchung, Käserei, Fütterungslehre, Schweinezucht und -Mast, Buchführung, Genossenschaftswesen, Gesetzbücher usw.

Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Chiffre-Inserate

werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

In Chiffre-Inseraten

wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 1269 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Zum 1. Oktober suche ich für eine mittlere Dampfkäserei einen soliden, arbeitssamen, verheirateten
Verwalter.
Der in der Tilsiter Fettkäserei und Schweinemast erfahren ist. (1432
Kuchenbecker, Budehlischken
b. Neukirch, Ostpr.

Suche zur selbständigen Leitung einer kleinen Dampfmolk. einen sol.
Fachmann
der auch Kenntnisse i. Schweinemast hat. Kleine Kaution ist erforderl. Off. u. **N. 1310** an diese Zeitung.

Kontorist.
Für das Kontor einer Buttergroßhandlung in Oldenburg i. Gr. wird zum 1. Oktober oder früher ein
zuverlässiger junger Mann
gesucht; gute, flotte Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Gefl. Offerten m. Gehaltsansprüchen usw. unt. **1260** an diese Zeitung erbeten.

Zum 1. August suche einen in jeder Beziehung tüchtigen, fleißigen und sauberen (1480
Gehülfen
als zweiten oder eine
Meierin
bei 30 *M* Anfangsgehalt. Bedingungen: williges Arbeiten, anständiges Betragen. Bei zufriedenen Arbeiten Zulage. Familienanschluß.
Landmann, Zorbau-Weißenfels a.S.

Suche z. 1. Aug. **tücht. Gehülfen.** Geh. 30 *M*, fr. Stat., ausgeschl. Wäsch.
Wiedebusch, Margonin, Bromberg.

Für einen großstädtischen, gen. [illegible] senschaftlichen Molkereibetrieb [illegible] einem bedeutenden Vertrieb du[illegible] Wagen, sowie durch einige zwan[illegible] Filialen, wird zu sogleich oder z[illegible] 1. Oktober cr. ein durchaus zuv[illegible] lässiger und firmer
erster Buchhalter
gesucht. Nur eine erstklassige Kr[illegible] und nur Herren, die bereits ei[illegible] derartige Stellung in großstädtisch[illegible] Genossenschafts-Molkereien inne[illegible] habt, können berücksichtigt werd[illegible] Reflektanten wollen gefl. unter A[illegible] gabe von Referenzen und Gehalt[illegible] ansprüchen sich melden unter 8[illegible] durch diese Zeitung.

Butterküfer.
Für eine Buttergroßhandlung [illegible] Oldenburg i. Gr. wird auf möglic[illegible] bald ein zuverlässiger und gewan[illegible] ter Arbeiter gesucht als
Expedient und Lagerverwalter.
Guter Lohn. Dauernde Stellun[illegible] Gefl. Offerten unter **1261** an die[illegible] Zeitung erbeten.

Für Butterei und Kontor wi[illegible] ein fleißiger (147[illegible]
Gehülfe
bei 25 *M* Gehalt gesucht. Kenntni[illegible] im Butterformen.
Molkereigenossensch. Feldberg i. M[illegible]

Suche zum 1. August kräftigen un[illegible] tüchtigen (148[illegible]
Gehülfen
bei 30 *M* Gehalt und freier Statio[illegible]
W. Stein, Dampfmolk. **Schwiebus** Brandenburg.

Suche zum 1. August einen junge[illegible]
tüchtigen Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Gehalt 3[illegible] Mark monatlich. Stellung dauernd[illegible] Gefl. Offerten erbittet (148[illegible]
J. Claußen, Verwalter, **Remels** i[illegible] Ostfriesland.

Gesucht zu sofort ein tüchtiger[illegible] fleißiger, nicht zu junger Gehülfe al[illegible]
Milchverkäufer
bei hohem Verdienste. Eine Kautio[illegible] von 100 *M* muß gestellt werden[illegible] Zeugnisse erbitte umgehend. (147[illegible]
Molkerei **Rensefeld** bei Lübec[illegible]

Suche zum 1. August einen junge[illegible] und kräftigen (147[illegible]
Gehülfen.
Gehalt 30 *M* monatlich. Offerte[illegible] erbittet
Fr. Baade, Verwalt., **Wildeshause[illegible]** in Oldenburg.

Zum 1. August kann ein junger[illegible] tüchtiger (148[illegible]
Gehülfe
für Butterei und Milchversand ein[illegible] treten. Zahlen bei freier Station[illegible] Kassen und Familienanschluß *M* 30[illegible] Zeugnisabschriften erbittet
Wefers, Albersloh bei Münste[illegible]

Suche zum 1. August cr. eine[illegible] jüngeren, ordentlichen (147[illegible]
Gehülfen
bei Maschine und Alfa. Gehalt 3[illegible] Mark monatlich und Kassen frei[illegible] Stellung ist angenehm und dauernd[illegible]
Molkerei-Genossenschaft Bütow Erdbecker.

Für unsere Quarkkäsefabrik suche[illegible] wir per sofort einen jüngeren
Gehülfen.
Gehalt monatlich 75 *M*, freie Woh[illegible] nung mit Frühstück. (149[illegible]
Adolf Weber & Sohn, Jena, Thür[illegible]

Suche zum 1. August einen tüch[illegible] tigen, kräftigen (148[illegible]
Gehülfen
für Milchversand. Anfangsgehal[illegible] 40 *M*, freie Station und Kassen.
Dr. **Heinrich Beermann,** Milchzen[illegible] trale **Drensteinfurt** in Westfalen.

Suche zu sogleich als Aushülfe bis[illegible] zum 30. September einen tüchtige[illegible]
Gehülfen
für Annahme, Butterei und Kontor[illegible] Gehalt 30 *M*, Kassen frei. (140[illegible]
Ehlert, Suhlendorf, Station Solten[illegible] diek, Hannover.

Iowa State College Library, Ames, Iowa.

Molkerei-Zeitung.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 58. Hildesheim, den 27. Juli 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die verschiedenen ausländischen Käsesorten. Von Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. M.
Mitteilungen. Nachweise von Saccharose und Zuckerkalk in Milch und Rahm.
Maschinen und Geräte. Neuer Schleuderteller für Untersuchungszentrifugen.
Literatur. Die Kontrollvereine der Rheinprovinz im Jahre 1908.
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Monat Juni 1910.
Rundschau. Dauerwaren für die 25. Wanderausstellung der D. L. G. in Cassel vom 22.—27. Juni 1911. — Geplante Milchpreiserhöhung in Hannover. — Zwangsversteigerung einer Molkerei. — Fünfter Allgemeiner Milchwirtschaftskongreß, Stockholm 1911. — Molkerei-Genossenschaft in China.
Sprechsaal. Der Schweinestall und seine Entlüftung. — Welche Rampen sind am haltbarsten und zweckmäßigsten?
Handelsteil. Deutschlands Ein- und Ausfuhr von Molkerei-Produkten und deren Ersatzmitteln im 1. Halbjahr 1910.
Briefkasten.

Die verschiedenen ausländischen Käsesorten.

Von Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. Main.

Das kaiserliche Patentamt erließ eine Umfrage an verschiedene Korporationen und bat darin um Auskunft über diverse, speziell ausländische Käsesorten.

Die verschiedenen Sorten Käse haben ursprünglich fast sämtlich ihre Namen von den Herkunftsstätten, an denen die Bereitung stattfand, und haben sich dann später daraus die Namen als Sortenbezeichnungen gebildet. Während bei einzelnen die eigentliche Herkunftsstätte fast nicht mehr in Betracht kommt, wie z, B. bei Limburger, ist es bei anderen Sorten noch nicht gelungen, dieselben in der Güte wie im Ursprungsort herzustellen; wieder andere werden heute mindestens eben so gut, teilweise besser hergestellt wie im Ursprungsgebiet.

Was nun die einzelnen Sorten anbelangt, so gehört die Gruppe Schweizer, Emmenthaler und Greierzer, franz. Gruyère, zusammen. Die beiden letzten sind genaue detaillierte Bezeichnungen für den allgemeinen Schweizerkäse. In der Schweiz selbst versteht man unter Emmenthaler heute allgemein nicht mehr allein die im Tal der Emme, eines Nebenflusses der Aar im Kanton Bern, hergestellten Käse, sondern auch solche, die in anderen Milchwirtschaft treibenden Gebieten der Schweiz fabriziert werden. Ebenso sind Greierzer nicht allein solche, die im Städtchen Greierz, im Kanton Freiburg gemacht werden, sondern auch solche, die im Jura hergestellt werden. Die Fabrikation ist bei beiden Sorten bis auf kleine Verschiedenheiten der Milchbehandlung, resp. beim Anwärmen und Rühren des Käsebruches fast die gleiche. Die Greierzer sind jedoch an Form und Gewicht kleiner und geringer wie die Emmenthaler. Bemerkt sei noch, daß in der Schweiz noch andere Sorten, wie z. B. Kräuterkäse (Schabziger), Sbrinz, Vacherin, Bellelay, sowie Imitationen speziell ausländischer Sorten, wie z. B. des Roquefort, hergestellt werden, die jedoch unter den Spezialnamen bekannt sind. In Frankreich werden alle Rundkäse, wie bei uns Schweizer, so dort Gruyère genannt und nur ganz schwere große Laibe nennt man Fromage d'Emmenthal. In der Franche Comté, spez. den Departements Jura und Doubs, sowie den beiden Savoyen, erzeugt man schon lange Gruyère und in Mamirolles bei Besançon wird schon seit über 20 Jahren in intensiver Weise Propaganda für die Einführung der Emmenthalerkäserei mit gutem Erfolg gemacht. Bemerkt sei, daß man in Frankreich unter Schweizer resp. Suisses die kleinen double crême Käschen, die in vorzüglicher Qualität von Gervais fabriziert werden, versteht. Was nun die Einführung der Schweizerkäse im Allgäu anbelangt, so soll solche aus dem Jahre 1827 datieren, und zwar soll der Händler Aurel Stadler in Lindenberg bei Oberstaufen einen schweizer Sennen der Käsehandlung Lehmann in Langenau im Emmenthal mit Namen Johann Althaus engagiert haben, der in Bleichach bei Sonthofen ganz nach schweizer Muster sehr schöne Rundkäse herstellte und zur großen Zufriedenheit arbeitete. Die Fabrikation breitete sich dann mehr und mehr aus und erzielt heute ganz außerordentlich gute Resultate. Ebenso in Westpreußen wird viel Schweizer Käse fabriziert, der sich in Berlin und im ganzen Norden eines geregelten und guten Absatzes erfreut.

In Österreich bezeichnet man die großen Schweizerkäse, die im Inland gemacht werden, als Halbemmenthaler und die kleinen als Gruyere. Als Fabrikationsgebiete kommen die an die Schweiz grenzenden Teile, besonders Vorarlberg und Tirol in Betracht, vereinzelt auch Siebenbürgen. Rußland hat ebenfalls in den letzten Jahren im Kaukasus und in den Ostseeprovinzen derartige Käse hergestellt.

Die schweizer Produzenten und Händler stehen auf dem Standpunkt, daß nur ihr nationales Produkt Anspruch auf die Sortenbezeichnung hat und alles andere als Imitation zu kennzeichnen sei, z. B. Allgäuer Schweizerkäse, Gruyère, Comté u. a. Auch soll in Amerika streng zwischen domestic Swiss-cheese und imported Swiss-cheese unterschieden werden. In Deutschland bezeichnet dagegen der Händler seine Ware, allgemein auch die inländische, als Schweizer Käse und die feinsten als Emmenthaler und den anderen als echten oder importierten.

Die zweite Gruppe umfaßt die Romatour und Limburger. Dieselben stammen aus der Provinz Limburg, der Stadt Herve und der Gegend von Verviers. Es kommt das Ursprungsland heute gar nicht mehr in Betracht. Ende der 20er Jahre, 1829, soll Karl Hirnbein von Wilhams im Allgäu die Fabrikation dieser Sorten in den Niederlanden studiert und dann im Allgäu eingeführt haben. Heute gilt das Allgäu als Hauptfabrikationszentrum. Der Romatour, Romadour — es kommen beide Schreibweisen, mit weichem d und hartem t, vor —, teils auch Rahmkäse, Rahmatour, Ramadour, Réaumatour genannt — besonders die drei letzten Bezeichnungen trifft man in Frankreich oft an — wird ebenso wie der Limburger oder Backsteinkäse heute in verschiedenen Qualitäten hergestellt, und zwar die feinste, als vollfette Qualität bekannt, aus ganzer voller, d. h. nicht abgerahmter Milch, Alpenware, Bergkäse, sowie feinste prima, fette gewöhnliche prima, halbfette und magere aus mehr oder weniger abgerahmter Milch.

Die dritte Gruppe umfaßt die Holländer, Edamer, Goudaer Rahmkäse. In hiesiger Gegend versteht man im Publikum unter Holländer meist den gelben Laibkäse, der seinen Namen von dem Städtchen Gouda herleitet. In Holland bezeichnet man dieselbe Sorte gemeinhin als Rahmkäse, während man in Mitteldeutschland unter Rahmkäse den Allgäuer Romadour versteht. Der Edamer, der seinen Namen nach der Stadt Edam in Nordholland hat, ist überall bekannt durch seine Kugelform, die meist rot gefärbt wird. Die Edamer heißen in Frankreich außer croûte rouge auch im Publikum tête de Maure und werden daselbst in der Vendée hergestellt. Beide Sorten werden auch in Deutschland in sehr guter Qualität am Niederrhein in der Clever Gegend produziert. Auch bei dieser Gruppe gibt es verschiedene Qualitäten bei den beiden Sorten, vollfette, halbfette, Weide- oder Graskäse, Stallware, Fabrikskäse, dann schnittreife oder abgelagerte und vorjährige, sowie als besonders geschätzt die Mai- und Septemberkäse. Auf die einzelnen bestimmten Merkmale einzugehen, dürfte zu weit führen.

Als nächste Gruppe den vorhergehenden Holländern am ähnlichsten ist der Tilsiter. Derselbe stammt aus der Tilsiter Niederung und hat sich von da über ganz Ost- und Westpreußen verbreitet. Heute wird er auch in Mitteldeutschland, im Allgäu und in der Schweiz hergestellt. Im Handel gibt es vollfette, sowie ½ resp. ¾ fette und magere Ware. Einer großen Beliebtheit erfreut sich die Weideware.

Die folgende Sorte umfaßt die französischen Sorten Fromage de Brie, Kamembert, Roquefort, Gervais und Münster.

Fromage de Brie, der nach der Landschaft Brie im Departement Seine et Marne seinen Namen hat, wird außer in Frankreich in

zahlreichen Käsereien Deutschlands, Österreichs und der Schweiz hergestellt. Er ist jedoch im Ausland noch sehr selten in der Qualität erreicht worden, die der Gourmand unter Brie amateur, der Handel unter Fermier haute marque verzeichnet. Während in Frankreich der Käse ca. 10—14 Tage alt auf den Markt kommt und dann erst im Keller des Händlers seine Reifung und Verfeinerung (l'affinage) durchmachen muß, bis er vollständig mit Schimmel in allen Farben bedeckt und durch und durch speckig ist, verlangt das deutsche Publikum einen möglichst mit wenig Schimmel bedeckten Käse, und die Mehrzahl kratzt aus Bakterienfurcht auch dieses noch möglichst ab, wodurch der Käse seine ursprüngliche Eigenart verliert. Der deutsche Fabrikant hat sich dem dann auch angepaßt und bringt einen möglichst hohen und wenig gereiften Käse unter dem Namen Brie in den Handel. In der Pariser Halle werden regelmäßig 5 Sorten notiert: 1 fermière haute marque, 2. grands moules, 3. Moyen, 4. Petits (Narteuil), 5. Laitiers, und es schwanken die Preise von 15 bis 80 Francs das Dutzend. Die Käse werden in Frankreich nur stückweise gehandelt, während sich bei uns die Berechnung nach Gewicht mehr eingeführt hat. Der Name Tortenkäse, den man in Deutschland einmal für Brie aufgebracht hat, hat sich nicht halten können.

Der Kamembert soll nach den französischen Traditionen von einer Frau Marie Fontaine stammen, die diesen Käse 1790 auf einem Gute in der Gemeinde Kamembert bei Vimontiers im Departement Orne zuerst hergestellt und lange Jahre hindurch die Fabrikation, die sehr lukrativ war, geheim hielt und sogar ihren Nachkommen vererbte. Heute wird Kamembert nicht nur in ganz Frankreich, sondern auch bei uns in Deutschland speziell im Allgäu, Hessen und Schlesien in größeren Mengen, außerdem vereinzelt im ganzen Reich hergestellt. Auch das Ausland, Österreich-Ungarn und Italien, stellen kamembertähnliche Käse her. Hier gilt fast das gleiche wie beim Brie, ja wenn den Schimmel das deutsche Publikum nicht so fürchten würde. Zufällig liegt vor mir eine Postkarte einer größeren deutschen Käserei, bei der ich zur Probe einen Posten Kamembert bestellt habe, und fragt dieselbe an: „Wollen Sie mit oder ohne Schimmel". In Frankreich wäre eine solche Anfrage überhaupt nicht möglich, denn dort ist ein Kamembert ohne Schimmel ein schlechter, minderwertiger Käse, aber kein Kamembert, denn der Schimmel verleiht ja dem Käse erst seinen besonderen Geschmack, während der Deutsche das spezifische wegschabt und den Käse noch mit Staniol bedeckt, damit ja seine Vorzüge nicht zur Geltung kommen. Was den Kamembert als Handelsobjekt anbelangt, so notiert die Pariser Halle

1. Camemberts double crême,
2. „ en boîtes, a) hautes marques, b) premier choix, c) deuxième choix,
3. „ en paillons, a) hautes marques, b) premier choix, c) deuxième choix,

Bei einigen Gerichtsverhandlungen in Deutschland war von Chemikern die Meinung vertreten, Kamembert müßte ein vollfetter Käse sein, da die im deutschen Handel angetroffenen französischen Marken alle sehr fett waren. Das ist jedoch in der Praxis nicht der Fall, sondern manche französische Fabriken arbeiten speziell billige Ware, die am Platz verzehrt wird und nicht zum Export kommt. Die französischen Käse, die in Deutschland verkauft werden, stammen zum weitaus größten Teil von den Pariser Versandhäusern, die alle erstklassigen Delikatessen in den Hallen steigern, manchmal sich auch eine haute marque sichern und mit ihrem Etiquett versehen in den Handel bringen. Die Versuche, in Deutschland diesen Käse herzustellen, sind ziemlich jungen Datums, und ist eine der ersten Frau Zeis in Heinrichsthal um 1880 herum gewesen.

Der Roquefort stammt aus dem Städtchen gleichen Namens im mittleren Frankreich, Depart. Areyron und wurde früher nur aus Schafmilch hergestellt. Der von Jahr zu Jahr steigende Verbrauch hat in den letzten Jahren dazu geführt, daß zu den geringen Sorten auch Kuhmilch zugesetzt wird. Der französische Handel unterscheidet Roquefort société und autres marques, ferner 1. surchoix, 2. premier choix, 3. IIe choix und 4. imitation. Die großen Käsegesellschaften Roqueforts lassen in Sardinien und Korsika sehr viel Ware herstellen, da dort genügend gute Schafmilch vorhanden ist. Gelungene Nachahmungen, die selbst in Paris Anerkennung gefunden haben, werden in der Schweiz (La Garraz) hergestellt. In Deutschland hat man ebenfalls vereinzelt schon öfter Versuche gemacht.

Der Gervais fällt aus der Reihe etwas aus, da es einer von den Käsen ist, die ihren Namen nicht einer Landschaft, sondern einem Manne verdanken, und zwar Herrn Charles Gervais in Paris, rue Pont-neuf. Genannter ist nun aber keineswegs der Erfinder, sondern er hat nur eine speziell in Frankreich weit verbreitete Sorte der double crême-Käse nach dem Ausland zum Export gebracht. Er ist in Frankreich auch nicht alleiniger Hersteller, sondern es werden ziemlich viel von anderen Käsereien hergestellte double crême-Käse, speziell in Paris, abgesetzt. Die verbreitetsten sind die kleinen Dessertkäse, die der Franzose Suisses nennt, die runden, die sog. Demisel und die Malakoffs. Diese eigentlichen Ursprungsbezeichnungen haben sich in Deutschland nicht eingeführt, sondern das Publikum kennt bei uns nur den Namen Gervais. Diese Käse müssen ganz frisch verkonsumiert werden und werden auch in England unter dem Namen cream cheeses hergestellt. In Deutschland sind einige Käsereien, die annehmbare Qualität machen; die meisten erreichen das französische Fabrikat nicht.

Der Münster hat seinen Namen von dem Städtchen Münster in Ober-Elsaß und ist ein eigentlich französischer Käse und gehört als Unterart zu den Géromés, und zwar ähnlich wie der Emmenthaler unter den Schweizern, so ist der Münster in Frankreich als die beste Sorte Géromé bekannt, speziell in dem Depart. Vosges hergestellt. In Deutschland wird er in den letzten Jahren in ziemlichen Mengen auch im Allgäu hergestellt. Man unterscheidet echte vollfette Ware, ferner Secunda und Façon. Er wird auch als Straßburger Schachtelkäse bezeichnet.

Parmesan, Gorgonzola, Stracchino sind die bekanntesten italienischen Käsearten. Der Parmesan hat seinen Namen nach der Stadt Parma; er wird dort auch Grana genannt und hauptsächlich in der Lombardei produziert. Er ist in Deutschland nicht beliebt, da die Schnittfläche nach und nach eine grünliche Färbung zeigt. Das Publikum verlangt den gelbbleibenden Käse als Parmesan, den der Italiener als Reggiano bezeichnet und der hauptsächlich in Reggio in Emilia gehandelt wird. Die Güte wird durch Altersbezeichnung ausgedrückt; man kennt 4jährigen, 3—4jährigen usw.

Gorgonzola hat seinen Namen nach dem Städtchen gleichen Namens. Auch diese Sorte wird in verschiedenen Arten hergestellt, z. B. grasso branchi, dann grasso verdi, ferner Valsasina, sowie Excelsiorqualität.

Stracchino wird nur vom 15. September resp. 1. Oktober bis Ende Februar hergestellt. Diese Sorten werden in Deutschland nicht hergestellt, da ihre Fabrikation zu wenig lohnend ist. In den benachbarten Grenzbezirken, den französischen Alpen und dem südlichen Teil der Schweiz wird in geringem Maße Parmesan hergestellt.

Liptauer ist eine Abart des Brinsen, der in Rußland, Ungarn, Slavonien, fast im ganzen Orient hergestellt wird, und zwar aus Schafmilch. Er wird zu einer Menge Speisen, Suppen, Mehlspeisen verwendet, z. B. Halestey, eine Art Nocken u. a. m. Ferner wird er garniert mit Paprika und anderen Zutaten. Die Herbstware heißt Jasienka und ist besonders fett, während die Winterware herb ist.

Die Mainzer Käse haben ihren Namen von der Stadt Mainz, in der sie früher in ganz bedeutenden Mengen von den umliegenden Bauerndörfern, speziell Finthen, Trebur, Astheim und Groß-Gerun, auf den Markt gebracht wurden. Der Handel in Mainz hat mit der Zeit nachgelassen, da die einzelnen Käsefabriken, die sich mit der Zeit herausgebildet haben, die Ware direkt an die Händler per Bahn versenden. Der Mainzerkäse ist ein Handkäse, aus Quark hergestellt, und zwar noch vorwiegend aus Bauernquark. Da sich der Konsum dieser Waren, die teilweise bis nach Amerika exportiert werden, sehr gehoben hat, so wird schon vielfach Ware aus Zentrifugenquark gemacht, die natürlich nicht so fetthaltig ist und auch nicht so haltbar. Das Formen mit den Händen, indem eine Portion hergerichteter Quark mit den Händen zu einer Art Klos geformt wurde, hat in den letzten Jahren vollständig aufgehört und wird durch sehr sinnreiche Formmaschinen, die auch schon für ganz kleine Wirtschaften hergestellt werden, ersetzt. Die Käse werden in verschiedenen Größen hergestellt und heißt die beste Qualität Bauernkäse, die auch gleichzeitig die größte ist.

Riedheimerkäse sowie Texelkäse sind in hiesiger Gegend vollständig unbekannt.

Nieheimer Sauermilchkäse sowie Nieheimer Handkäse werden in hiesiger Gegend nicht gehandelt.

Als Chesterkäse bezeichnet man in hiesiger Gegend sowohl die Cheshire wie auch English und Scotch Cheddar und die Canadischen. Der Konsument kennt wenig davon. In den nordischen Ländern, z. B. Skandinavien, wird derselbe ebenfalls bereitet, auch in einigen Käsereien Deutschlands. In England unterscheidet man von beiden Sorten Pale oder Colonred. Als beste Sorte gilt der Royal Arms Brand.

Mitteilungen.

Nachweise von Saccharose und Zuckerkalk in Milch und Rahm. Von S. Rothenfußer. (Zeitschrift für die Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel 1910. Band 19, Seite 465). Der Verfasser hat seine Methode zum Nachweis von Saccharose verbessert, indem er die Milch vor dem Versetzen mit amoniakalischer Bleizuckerlösung auf 85—90 Grad erwärmt und Amoniak von ganz bestimmter Konzentration verwendet. Er mischt 2 Teile Bleiessig mit 1 Teil Amoniak vom spez. Gewicht 0,944. Bei sehr fettreichem Rahme findet Amoniak vom spez. Gewicht 0,967 Verwendung. Die amoniakalische Bleilösung wird unmittelbar vor dem Gebrauch hergestellt und gleiche Raumteile Milch und Lösung gemischt, ½ Minute tüchtig geschüttelt und nach 3 Minuten filtriert. Vom Filtrat werden 3 Kbztm. mit der gleichen Menge eines Reagenz vermischt, das aus 10 Kbztm. 10 prozentiger alkoholischer Diphenylaminlösung, 25 Kbztm. Eisessig und 65 Kbztm. konzentrierter Salzsäure besteht, und bis zu 10 Minuten im kochenden Wasserbade gelassen. Bei Gegenwart von Saccharose tritt eine intensive Blaufärbung ein. S.

Maschinen und Geräte.

Neuer Schleuderteller für Untersuchungszentrifugen von der Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4, Chausseestr. 10. Zur Vorprüfung neuer Geräte auf der diesjährigen Ausstellung der D. L.-G. in Hamburg hat die Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4., eine verbesserte Schleudertrommel für Untersuchungszentrifugen ausgestellt, welche nachstehend beschrieben und abgebildet ist.

Bisher war es in der Hauptsache der Antriebsmechanismus der Untersuchungszentrifugen, welcher im Laufe der Zeit verschiedentlich erhebliche Verbesserungen erfahren hat. Es hat sich nun gezeigt,

daß die Schleudertrommel zur Aufnahme der Butyrometer verbesserungsbedürftig ist, besonders in Bezug auf größere Haltbarkeit und Betriebssicherheit bei Zentrifugen ohne Schutzmantel.

Jeder Fachmann, welcher bisher mit solchen Trommeln gearbeitet hat, wird bestätigen, daß dieselben leicht verbiegen und infolgedessen ihren ruhigen Gang verlieren.

Modell A 1910.

Modell B 1910.

Zum Zwecke der größeren Haltbarkeit, Betriebssicherheit und Beibehaltung der guten Lauffähigkeit ist bei den hier beschriebenen neuen Trommeln der Trommelrand der unteren Lauftrommel nach innen eingezogen (2.) und der Deckelrand erheblich versteift worden. Hierdurch wird die Widerstandsfähigkeit resp. Festigkeit der Teller so bedeutend erhöht, daß die Lebensdauer der neuen Trommeln im Vergleiche zu den Modellen ohne diese Verbesserungen um Jahre verlängert wird.

Der durch die Neuvorrichtung entstandene Sicherheitskranz hat noch folgende sehr schätzenswerte Vorteile:

1. Der Rand der Lauftrommel erhält eine so hohe Festigkeit, daß ein Nachgeben resp. Bersten der Trommel nicht entfernt so leicht stattfinden kann, wie bei den zurzeit gebräuchlichen Modellen.

2. Der Rand verhindert das Herausfliegen der Butyrometerhülsen resp. das sogenannte Explodieren der Trommeln. Die Zentrifugalkraft hat das Bestreben, die etwas schräg liegenden Hülsen mit den Butyrometern in eine ebene Lage zu bringen, so daß sie beim Nachgeben des Verschließdeckels oder wenn derselbe durchgedrückt ist, ihren Weg aus der Schleudertrommel suchen und auch finden. Dieser große Übelstand wird beseitigt durch das neue Modell in der denkbar einfachsten und wirksamsten Weise.

3. Das Herausspritzen der Säure oder säurefreien Mischungen für den Fall, daß ein Prüfer entzwei geht, ist unmöglich, da die Flüssigkeiten durch die Zentrifugalkraft nicht in einem feinen Sprühregen, wie dies bisher möglich war, aus der Trommel herausgedrängt werden können, da der Kranz (2) alle Flüssigkeiten in der Trommel zurückhält.

4. Neu an dem Trommelmodell B. ist, daß das Unterteil der Trommel aus zwei vollständigen Teilen besteht, welche so genau übereinandergepaßt sind, daß sie eine Doppeltrommel bilden. Der Vorzug ist noch erhöhtere Betriebssicherheit und Festigkeit im Vergleich zu den Tellern mit einfacher Blechlage.

Das neue Trommelmodell A. wird jeder neuen Zentrifuge ohne Preiserhöhung beigefügt, jedoch werden beide Modelle als Ergänzung für alle bestehenden Antriebssysteme geliefert, es macht sich nur die Angabe des Modells und die Probenzahl notwendig.

Näheres teilt die Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4, Chausseestraße 10, allen Interessenten mit.

Literatur.*)

Die Kontrollvereine der Rheinprovinz im Jahre 1908. Bericht über ihre Tätigkeit, erstattet im Auftrage der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz von Dr. J. Hansen, Prof. an der Kgl. Landwirtschaftlichen Akademie Bonn-Poppelsdorf, unter Mitwirkung von Assistent H. Ebbinghaus. Veröffentlichungen der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, 1910, Nr. 1. Bonn, Verlag der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. 93 Seiten. Preis 1 ℳ.

Der Bericht, der auch diesmal von der berufensten Seite erstattet wird, gibt Kunde von der ungeheuren Arbeit, die hier im Interesse der deutschen Milchwirtschaft und Viehzucht geleistet wird, aber auch von den sehr erfreulichen Erfolgen, zu denen diese Arbeit geführt hat. Es ist sehr viel darin enthalten, was über die Grenzen des behandelten Gegenstandes hinausgeht, ja, was von allergrößtem, allgemeinem Interesse ist. Denn das, was in der Rheinprovinz durch zähe, unermüdliche, systematische Arbeit erreicht ist, läßt sich auch anderswo erreichen, wenn man dem hier gegebenen Vorbild nachfolgt. Überall ist eine Steigerung der Erträge und im allgemeinen eine Verringerung der Produktionskosten zu konstatieren. Der Wert der Kontrolltätigkeit besteht zum großen Teil darin, daß die schlechten Futterverwerter und Milchtiere von der Zucht ausgeschlossen werden und daß nur mit dem besten Material weitergearbeitet wird. Die sich immer mehr einbürgernde gruppenweise Fütterung nach Leistung gewährleistet weiterhin eine Erhöhung der Rente. Daß im einzelnen immer noch die Möglichkeit zu weiteren Verbesserungen vorhanden ist, kann den Wert des bisher Erreichten nicht schmälern; die Zahl der leistungsfähigen Kühe ist relativ und absolut eine höhere geworden. Die Ausführungen des Verfassers gipfeln in dem Satze, „daß durch eine systematische Zuchtwahl der Durchschnitt der heute schon nicht geringen Leistungen noch einer weiteren Steigerung fähig ist"; er selbst hat wesentlich dazu beigetragen, die Wege dazu zu bahnen, und es ist daher begründete Aussicht vorhanden, daß schon im nächsten Bericht von der weiteren Steigerung zu lesen ist. S.

*) Alle unter dieser Rubrik besprochenen Bücher sind durch unsere Expedition zu beziehen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Monat Juni 1910. Im Vergleich zum entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres zeigt die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewgung im Monat Juni 1910 einen Rückgang. Es wurden neu gegründet 66 — gegen 86 — aufgelöst 19 — gegen 21 —, so daß eine Zunahme von 47 — gegen 65 — Genossenschaften verbleibt. Neugegründet wurden: 27 Spar- und Darlehnskassen, 4 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 11 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwertungsgenossenschaft und 23 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkte Haftpflicht bei 3 Spar- und Darlehnskassen, 2 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 2 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwertungsgenossenschaft und 18 sonstigen Genossenschaften vertreten, während die übrigen die unbeschränkte Haftpflicht gewählt haben. In Liquidation sind getreten: 5 Spar- und Dahrlehnskassen, 2 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 2 Molkereigenossenschaften, 5 Milchverwertungsgenossenschaften und 5 sonstige Genossenschaften. Nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen hiernach im deutschen Reiche bei einer Vermehrung von 47 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat Juni am 1. Juli 1910 94 Zentralgenossenschaften, 15 498 Spar- und Darlehnskassen, 2242 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3185 Molkereigenossenschaften, 145 Milchverwertungsgenossenschaften und 2728 sonstige Genossenschaften, zusammen 23 892 landwirtschaftliche, dem Genossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften.

Rundschau.

Dauerwaren für die 26. Wanderausstellung der D. L. G. in Kassel vom 22.—27. Juni 1911. Vor wenigen Wochen erst ist die große landwirtschaftliche Wanderausstellung in Hamburg, die innerhalb 6 Tage einen Besuch von 437 776 Personen aufzuweisen hatte, geschlossen worden und schon rüstet die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft wieder zu ihrer nächstjährigen Wanderausstellung. Diese wird als die 25. Wanderausstellung vom 22.—27. Juni in Kassel auf einem 30 ha. großen Gelände bei Bettenhausen abgehalten werden. Ausgegeben ist bis jetzt die Schauordnung (Ausstellungsprogramm) für die Abteilung 2, landwirtschaftliche Erzeugnisse und Hilfsmittel, welche auch ein Preisausschreiben für Dauerwaren für In- und Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf enthält. Zur Beteiligung an diesem Preisausschreiben werden alle Nahrungsmittel wie Molkereiwaren, Fleischwaren, Fischwaren, Obsterzeugnisse, Trauben-, Obst- und Beerenweine, Gemüse, Kartoffeln, Teig- und Backwaren, Biere und alle sonstigen Dauerwaren-Nahrungsmittel zugelassen. Die für den Preisbewerb angemeldeten Dauerwaren haben an einer mehrmonatigen Prüfungsreise, die über den Aequator geht, teilzunehmen, ehe sie dem Preisgericht, welches aus Fabrikanten und Großhändlern der einschlägigen Betriebe, aus sachverständigen Beamten der Reichs- und Handels-Marine und aus Männern der Wissenschaft bestehen wird, vorgestellt werden. An Auszeichnungen werden Preismünzen ausgesetzt, auch ist die Stiftung von Sieger-Ehrenpreisen angeregt worden. Es liegt durchaus im Interesse der Fabrikanten von Nahrungsmitteln, die solche für die Ausfuhr, die Schiffsverpflegung und den Verbrauch im Inlande herstellen, diese Einrichtung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu benutzen, um ihre Erzeugnisse in einwandfreier und sachverständiger Weise ohne große Kosten prüfen zu lassen. Die Anmeldefrist läuft am 30. September 1910 ab; Bedingungen und Anmeldepapiere versendet auf Wunsch kostenlos die Hauptstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW., Dessauerstraße 14.

Geplante Milchpreiserhöhung in Hannover. Der Milchverwertungsverein e. G. m. b. H. zu Hannover beabsichtigt, diesen Herbst eine Erhöhung des Milchpreises eintreten zu lassen. Damit die dem Verein nicht angehörenden Molkereien und Milchproduzenten der Umgegend während der bevorstehenden Kampfzeit die Preise nicht unterbieten, richtet er deshalb an dieselben das Ersuchen, sich vom 1. August d. J. ab auf die Dauer von zwei Jahren zu verpflichten, keine Milch unter den von dem Verein festzusetzenden Minimalpreisen nach Hannover und Vororten zu liefern.

Zwangsversteigerung einer Molkerei. In der am 21. Juli stattgefundenen Zwanasversteigerung der Molkerei Hahlen bei Minden, eingetragen auf den Namen des Molkereibesitzers Colomar Habernoll, blieb der Darlehnskassenverein Hahlen als Inhaber der zweiten Hypothek, welche inkl. Zinsschulden zirka 38 000 ℳ beträgt, mit 24 000 ℳ Höchstbietender. Der Inhaber der letzten Hypothek von zirka 20 000 ℳ hatte es vorgezogen, sich die Reise zum Zwangsversteigerungstermin zu sparen. Die Molkerei ist seit ihrem 4jährigen Bestehen die meiste Zeit in den Händen von gerichtlichen Zwangsverwaltern gewesen. — Es sollen von der Molkerei Werttaxen in Höhe von zirka 80 000 ℳ vorliegen, und soll der letzte Besitzer seinen Glauben an diese Werttaxe mit einem Verlust von zirka 16 000 ℳ büßen müssen. (369

Ausland.

Fünfter Allgemeiner Milchwirtschaftskongreß, Stockholm 1911. Der fünfte Allgemeine Milchwirtschaftliche Kongreß, welcher von der Fédération Internationale de Laiterie veranstaltet wird, findet in den ersten Tagen des Juli 1911 in Stockholm statt und die vorbereitenden Arbeiten sind jetzt so weit gediehen, daß man die Verhältnisse einigermaßen überblicken kann.

Der Kongreß wird in zwei Sektionen arbeiten. Die eine von diesen wird sich vorwiegend mit Fragen bezüglich der Erzeugung der Milch zu beschäftigen haben, während in der andern Sektion hauptsächlich solche Fragen Gegenstand der Verhandlungen werden, die für Verwendung der Milch und der Molkereiprodukte wichtig sind.

Dem Kongreß schließen sich einige Ausflüge in landwirtschaftlich bedeutende Gegenden an.

Molkereigenossenschaft in China. Anfang Mai ist in Taitungtschen mit Unterstützung der Verwaltung eine Sammelmolkerei mit Dampfbetrieb eröffnet worden. Damit ist die im gesundheitlichen Interesse längst gewünschte Vereinigung der verschiedenen chinesischen Milchhändler von Taitungtschen gelungen. Die Milchhändler liefern täglich am frühen Morgen ihre Milch in die Sammelmolkerei ab, wo sie einer genauen Untersuchung

unterzogen, gereinigt und in plombierte Flaschen zwecks Verteilung an die Besteller gefüllt wird. Eine tägliche behördliche Kontrolle ist gesichert. Die europäische Molkerei in Taihsitschen wird nach wie vor in bewährter Weise fortgeführt.

Sprechsaal.

Der Schweinestall und seine Entlüftung. In Nr. 56 der Molkerei-Zeitung macht ein Herr N. N. Ausführungen zu meinem Artikel „Der Schweinestall etc.", die ich nicht unerwidert lassen möchte.

Es ist zwar nicht meine Gewohnheit, gegen Angriffe, die von anonymer Seite in einem Sprechsaalartikel gemacht werden, das Wort zu ergreifen. Indessen erfordert es nicht nur die Wahrheit, sondern das Allgemein-Interesse, daß endlich einmal die Entlüftungsfrage für Schweineställe geklärt wird. Wenn Herr N. N. behauptet, daß die Krügersche Ent- und Belüftung sich für den Großbetrieb nicht eignet, so kann ich ihm nur erwidern, daß er jedenfalls den Schweinestall-Neubau Reppichau, in dem diese Ent- und Belüftungs-Anlage eingebaut ist, nicht kennt oder daß es sich nur um eine Einzeichnung in einen sonst unpraktisch angelegten Schweinestall handelt, in dem die Frage der Kohlensäure-Gase gar nicht zu lösen versucht wird. Im Uebrigen würde ich dem Herrn N. N. auch sehr dankbar sein, wenn er mir sagen würde, in welchen Orten gleiche Entlüftungs-Anlagen, wie sie der Architekt Krüger, Aken geschaffen hat, vorhanden sind. Mehr oder weniger ähnlich sind selbstverständlich alle Entlüftungs-Anlagen, aber daß die bisherigen Entlüftungs-Anlagen gerade dem Zwecke der Absaugung der Kohlensäure-Gase dienen, habe ich in meiner vielseitigen Praxis noch nicht finden können.

Die angeführten Entlüftungen des Herrn N. N. sind ja längst bekannte Sachen, denen ja gerade die von mir gerügten Mängel anhaften.

Otto Pfannenberg, Magdeburg.

Welche Rampen sind am haltbarsten und zweckmäßigsten? (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 55.

I.

Zementbetonrampen haben sich in der Praxis sehr gut bewährt. Hauptbedingung ist jedoch, daß die Betonmischung in richtiger Weise hergestellt wird. Als Materialien kommen Zement und guter scharfer Kies in Betracht. Laut ministerieller und baupolizeilicher Vorschrift darf bei tragenden Konstruktionen, hierzu gehören auch Rampen, nur Zement und Kies im Verhältnis von 1 zu 6 verwendet werden, natürlich kann man bei letzterem Materiale auch noch weniger nehmen. Bei nicht tragenden Decken ist auch die Verwendung von Kohlenasche statt Kies statthaft. Am besten wird, falls Stampfbeton verwendet wird, die Rampendecke 20—25 Zentimeter stark genommen, es genügt dieses für die stärkste Inanspruchnahme. Die unterste Schicht der Decke kann in oben genannter Materialmischung in Stärke von 15 bis 20 Zentimeter hergestellt werden, auf diese kommt dann eine Schicht Beton aus gleichen Teilen Rohmaterialien in Stärke von 1 bis 10 Zentimeter, natürlich kann diese Schicht auch noch stärker genommen werden. Diese obere Schicht ist, weil infolge ihrer Zusammensetzung äußerst haltbar, von größter Wichtigkeit, da andernfalls die Rampe durch die scharfen Ränder der Milchkannen, hauptsächlich beim Abladen derselben, sehr bald beschädigt sein würde. Die Vorderseite der Rampe wird zweckmäßig durch eine starke Eisenschiene, die auch um die Ecken bis zu den Treppen geht, eingeschlossen. Hierdurch bekommt die Rampe ein sauberes und gefälliges Aussehen, andernteils wird eine Beschädigung der Vorderflächen durch Fuhrwerke usw. unter allen Umständen vermieden. Die Eisenschiene wird mittelst kräftiger, rundköpfiger Bolzen befestigt, die Anbringung derselben erfolgt also gleichzeitig mit dem Einbau der eisernen Träger. Die Rampe der hiesigen Molkerei ist in der beschriebenen Weise hergestellt; trotzdem dieselbe nun schon einige Jahre benutzt wird, kann von Abnutzung noch nichts wahrgenommen werden.

Natürlich kann die Rampe auch aus Gewölbe hergestellt und der obere Teil derselben in Stampfbeton gehalten werden. Haupterfordernis ist jedoch in allen Fällen, daß dieselbe ein genügendes Gefälle besitzt, damit das Spülwasser rasch abfließen kann.

Nachteilige Wirkungen irgendwelcher Art, durch Frost verursacht, habe ich bei Zementbetonrampen noch nicht wahrgenommen, bei etwa im Winter sich bildendem Glatteis, welches auch auf Holzrampen vorkommt, genügt ein Ueberstreuen mit Asche, um Unglücksfällen vorzubeugen.

Holzrampen sind weniger haltbar, zudem auch ziemlich teuer im Verhältnis zu Betonrampen. Ueberdies werden dieselben von den scharfen Rändern der Milchkannen sehr angegriffen, wodurch zeitweilige Erneuerungen der hauptsächlich in Anspruch genommenen Partien des Bohlenbelages unausbleiblich sind. H. H. in Tgh. (372

II.

Vor zirka 7 Jahren wurde auch hiesige Molkerei vor die Wahl gestellt, ob die inzwischen defekt gewordene Bohlenrampe zu erneuern, oder ob eine Betonrampe anzulegen sei. Wir entschieden uns für das letztere und haben dies bisher nicht zu bereuen brauchen. Bedingung ist allerdings fachgemäße, sachverständige, haltbare Ausführung. Die hiesige Rampe wurde von der Wunstorfer Cement-Industrie hergestellt und ist uns auf zirka 120 ℳ zu stehen gekommen. Bei diesem Preis ist jedoch zu berücksichtigen, daß hiesige Molkerei von betreffendem Ort nur 2 Stationen entfernt liegt und alle Gebrauchsartikel nur geringe Anfuhrkosten verursachten. Sehr zu statten kam uns, daß die eisernen, zirka 21 Zentimeter breiten T-Träger gleich von der Milchannahme aus in einem Stück durchgelegt sind, also ungefähr 1½ Meter vorspringen und so die Rampenlage bilden. Es wurden starke Bohlen stramm untergestützt und nun die Betonmischung darauf gestampft.

Um für die Rampe Abfluß zu haben (dieselbe liegt wagerecht), ließ ich zwischen den einzelnen T-Trägerfeldern seichte, nach vorn sich etwas vertiefende Rillen ziehen, auch an besonderen Stellen vorn noch einzöllige Gasrohrenden einsetzen, um so allerwärts genügend Abfluß zu haben. Nach Fertigstellung der Betondecke ließ ich an die Stirnkante Eisenwinkel anbringen, damit die Kanten nicht abgestoßen werden.

Ist so für genügenden Wasserabfluß gesorgt, so ist die Rampe nach jedem Regen oder Scheuern bald wieder trocken und der Frost übt im Winter keinerlei Nachteil auf die Rampe aus. Es kommt an einzelnen Rauhfrosttagen vor, daß man etwas Sand oder feine Asche streuen muß, doch das muß bei der Holzrampe auch geschehen. Legen Sie ohne Bedenken eine Betonrampe an, dieselbe hält, wenn sie gut ausgeführt wird, vielleicht 3 mal so lange als eine Bohlenrampe. Kluge, Lindhorst.

Handelsteil.

Deutschlands Ein- und Ausfuhr von Molkerei-Produkten und deren Ersatzmitteln im 1. Halbjahr 1910.

Einfuhr.		Ausfuhr.	
a. Butter.			
193 924 Doppelzentner		1041 Doppelzentner	
davon aus		davon nach	
Rußland	88 543	Schweiz	341
Österreich-Ungarn .	4 938		
Niederlande . . .	73 615		
Dänemark . . .	23 651		
Im gleich. Zeitraum 1907	157 049	Im gleich. Zeitraum 1907	131
„ „ „ 1908	160 934	„ „ „ 1908	114
„ „ „ 1909	182 100	„ „ „ 1909	104
b. Butterschmalz.			
1559 Doppelzentner			
davon aus			
Österreich-Ungarn . .	1436		
c. Margarine.			
437 Doppelzentner		5742 Doppelzentner	
davon aus		davon nach	
Großbritannien . .	145	Rußland . . .	1 452
Niederlande . . .	135	Niederlande . .	3 106
d. Hartkäse.			
82 720 Doppelzentner		412 Doppelzentner	
davon aus		davon nach	
Italien	2 585	Italien . . .	24
Niederlande . . .	55 981		
Schweiz	22 533		
e. Weichkäse.			
9 406 Doppelzentner		3573 Doppelzentner	
davon aus		davon nach	
Frankreich	7 280	Frankreich	1 061
Italien	542	Schweiz	2 092
Niederlande . . .	282		
Österreich-Ungarn .	822		
f. Frische Milch.			
190 205 Doppelzentner		32 328 Doppelzentner.	
davon aus		davon nach	
Dänemark	56 715	Österreich-Ungarn	28 595
Frankreich	19 496	Schweiz	3 180
Österreich-Ungarn .	27 840		
Rußland in Europa	21 973		
Schweiz	64 174		
g. Rahm.			
100 010 Doppelzentner			
davon aus			
Dänemark	83 849		
Rußland in Europa	8 930		
h. Kondensierte Milch.			
127 Doppelzentner		20 364 Doppelzentner	
davon aus		davon nach	
Schweiz	118	Großbritannien .	4 625
		Brit. Indien . .	768
		Brasilien	2 926
		China	676

Briefkasten.

B. in C. Ein Handelsgebrauch, daß Verträge über ein wöchentli zu lieferndes Butterquantum, wenn keine bestimmte Dauer des Vertrage vereinbart ist, auf 1 Jahr abgeschlossen gelten, existiert nicht. Es kan vielmehr in solchem Falle jeder Teil, ohne eine besondere Kündigungsfri einzuhalten, jederzeit vom Vertrage abgehen. Aus dem Bestätigungs schreiben des Verkäufers ist übrigens schon zu schließen, daß er den Ve trag auf unbestimmte Zeit eingegangen ist, denn er schreibt selb daß er über mehr für unbestimmte Zeit nicht garantieren könn Nach unserer überzeugung haben Sie also keine Aussicht, den Prozeß z gewinnen. (152

Dampfmolkerei T. Was wir in der Briefkastenantwort auf Seite 104 Nr. 55 über Wasserzusatz zur Buttermilch gesagt haben, gilt auch für Ihre Fall. Ob eine Berufung gegen den auf 20 ℳ lautenden Strafbefehl Erfol haben wird, kann Ihnen kein Mensch vorhersagen. Die Frage hat d Hamburger Gerichte im Jahre 1905 eingehend unter Zuziehung namhafte Sachverständigen beschäftigt. Das eine Mal ist eine Verurteilung, da andere Mal eine Freisprechung erfolgt. Diese letztere würde aber in kein Weise maßgebend sein für Ihren Fall. Wenn die Frage keine prinzipiel Bedeutung für Sie hat, so ist es das beste, Sie bezahlen die Geldstrafe u lassen die Sache damit erledigt sein. Haben Sie, oder die von Ihnen ve waltete Molkerei aber erhebliches Interesse daran, Ihre Freisprechung z erzielen, so müßten Sie die Sache bis zur Entscheidung des Stettiner Obe landesgerichts durchführen, was Ihnen bei ungünstigem Ausgang mehre hundert Mark kosten kann. Wir haben im Jahre 1905 mehrere lange A handlungen über diese Frage veröffentlicht, von denen wir Ihnen eini zugehen lassen. Wenn Sie sich daraus informieren, so werden Sie zu d Einsicht kommen, daß die Frage keineswegs so einfach liegt, wie Sie a nehmen. — Ihre Ansicht, daß nicht Sie, als Betriebsleiter, die Buttermil in Verkehr gebracht haben, sondern daß dies in einer Ihrer Leitu nicht unterstehenden Verkaufsfiliale geschehen sei, ist gänzlich irrig. (15

M. in P. Da Sie mit Ihrem Betriebsleiter eine vierteljährlic Kündigung vereinbart haben, so kann für den Schluß jeden Monats nicht nur für den Schluß eines Kalendervierteljahres, gekündigt werde (§ 133 aa Abs. 2 Gew.-O.). (15

Iowa State College Library, Ames, Iowa

M. T. O. 1. Sonntags vormittags ist Ihnen die Vornahme der Betriebsarbeiten während 6 Stunden ununterbrochen bis 12 Uhr mittags gestattet. Ihr Nachbar kann Ihnen, weil er in seiner Sonntagsandacht gestört wird, den Betrieb in dieser Zeit auch noch nicht für eine halbe Stunde verbieten. 2. Die Anlage einer Molkerei unmittelbar neben einer Kirche würde nicht genehmigt werden. (1558

K. K. N. Welche Nachrechnungen zum Aufdecken der Rechenfehler notwendig sind, muß der Revisor allein beurteilen können. Für den Schaden, den die Molkerei durch Ihre versehentlichen unrichtigen Eintragungen erlitten hat (zu diesem Schaden gehören auch die Revisionskosten), sind Sie nur dann ersatzpflichtig, wenn ein Verschulden Ihrerseits vorliegt. Man wird von einem solchen nicht sprechen können, wenn Sie mit den anderen Betriebsarbeiten so überbürdet waren, daß Sie die Eintragungen in die Bücher nicht mit der nötigen Zeit und Aufmerksamkeit vornehmen konnten. Nur für einen Schaden, für den Sie aufkommen müßten, könnte Ihre Kaution einbehalten werden. Etwas anderes ist es mit den Eintragungen über den Fettgehalt. Hier haben Sie bewußt den Fettgehalt bei verschiedenen Genossen höher eingetragen, als er in Wirklichkeit war. Dadurch haben Sie sich nicht nur einer groben Verletzung Ihrer Vertragspflichten, sondern auch einer strafbaren Handlung schuldig gemacht und der Vorstand wäre berechtigt, Sie deswegen sofort zu entlassen. Den durch diese Ihre Handlungsweise der Molkerei entstandenen Schaden müssen Sie selbstverständlich tragen. Ihre fünfte Frage beantworten wir dahin, daß, wenn Sie infolge eines Unfalles ausscheiden, nicht die Molkerei, sondern die Molkerei-Berufsgenossenschaft Ihnen eine Entschädigung aus dem Unfall zahlen muß. — Mündliche Zusicherungen wegen Gehaltserhöhung sind ebenso bindend als schriftliche. Da jedoch über die Höhe der Zulage nichts gesagt zu sein scheint und Sie sich mit dem bisherigen Gehalt durch Stillschweigen einverstanden erklärt haben, so würde wegen dieses Punktes angesichts bevorstehender Entlassung eine Klage ziemlich zwecklos sein. (1555

H. in G. Die Verpflichtung des beklagten Gutsbesitzers zur Zahlung der Entschädigung dauert bis zum 30. September 1913. Da Ihnen nur 1 ₰ Schadensersatz pro Liter zugesprochen wurde, so können Sie jetzt nach erfolgtem Verkaufe des Gutes nicht 2 ₰ pro Liter verlangen. Wir nehmen als sicher an, daß in dem ergangenen Urteil der Beklagte zur Zahlung der Schadensersatzsumme für die ganze Vertragsdauer verurteilt ist; in diesem Falle ist eine neue Klage nicht nötig. Nur wenn damals nur wegen eines Teiles Ihrer Schadensersatzforderung Klage erhoben und Urteil ergangen ist, müßten Sie den Rest jetzt noch besonders einklagen; vorausgesetzt, daß der Gutsbesitzer bei der bereits entschiedenen Rechtslage nicht auf bloße Aufforderung zahlt. (1563

K. in E. Sie haben an einen Abnehmer täglich 500 Liter Milch zu liefern und haben den Inhalt einer 20 Liter-Kanne, der bei der Alkoholprobe gerann, mit der übrigen Milchmenge vermischt. Der Abnehmer sterilisiert die Milch. Er ist jetzt vom Vertrage zurückgetreten, weil nach seiner Meinung Sie sich einer Nahrungsmittelfälschung schuldig gemacht haben. Sie bestreiten das Recht zum Vertragsrücktritt, weil nach Ihrer Meinung nach Zusatz von 20 Liter zur übrigen Milchmenge diese sich ohne Nachteil für ihre Beschaffenheit noch hätte sterilisieren lassen, eine Nahrungsmittelfälschung somit nicht vorliege. — Es fällt nur eine wesentliche Veränderung der Ware, die ihre Qualität herabsetzt und somit verschlechtert, unter den Begriff der Fälschung. Eine derartige wesentliche Verschlechterung konnte nach unserer Ansicht das Quantum von 500 Litern, dem die 20 Liter beigemischt waren, nicht erleiden. Die Milch konnte also noch ohne Schaden sterilisiert werden, wozu sie vertraglich bestimmt war. Hatten Sie mit Ihrem Abnehmer einen auf eine bestimmte Zeit laufenden Lieferungsvertrag geschlossen und war das Recht zum Vertragsrücktritt für den Fall vorgesehen, so liegt ein solcher, den Käufer zum Rücktritt berechtigender Fall nach unserer Ansicht hier nicht vor. War aber über die Dauer und Kündigung des Vertrages nichts bestimmt, so hätte der Käufer schon aus diesem Grunde jederzeit mit Abnahme der Milch aufhören können. (1515

F. S. Ob ein Lieferant, der noch 3 Jahre Vertrag hatte, berechtigt ist, vom Vertrage sofort zurückzutreten, wenn Sie das Milchgeld einen Tag nach der Fälligkeit bezahlt haben? — Nein; es müßte ihm denn dieses Recht im Vertrage ausdrücklich zugestanden sein . (1510

P. K. 100. 1. Wir raten dringend von einem Prozesse ab, einesteils, weil es uns zweifelhaft erscheint, ob der Prozeß zu Ihren Gunsten ausfallen würde, und anderenteils, weil die Kosten des Prozesses überaus hoch sein würden. Warten Sie ruhig bis zum 1. Oktober; an diesem Tage muß ja nach dem schriftlichen Vertrage spätestens die Auflassung erfolgen. — 2. Der Wandergewerbeschein wird vom Bezirksausschusse erteilt und nur auf den Namen desjenigen ausgestellt, der persönlich den Verkauf besorgt, darf also von andern Personen nicht benutzt werden. Daß ein polizeiliches Fürsorgezeugnis verlangt wird, glauben wir nicht. (1517

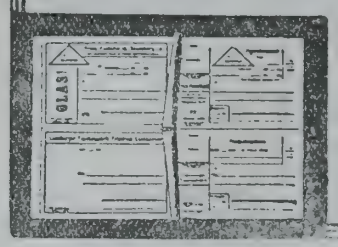
Molkerei S. Nachdem der Lehrling die Lehre unbefugt verlassen hat, so können Sie gemäß § 127 d der Gew.-O. dessen Rückkehr in die Lehre erzwingen. Sie müssen in diesem Falle binnen einer Woche nach dem Austritt des Lehrlings bei der dortigen Ortspolizeibehörde den Antrag, den Lehrling zum Verbleiben in der Lehre anzuhalten, stellen. Im Falle unbegründeter Weigerung der Rückkehr hat die Polizeibehörde den Lehrling zwangsweise zurückzuführen oder ihn durch Androhung von Geld- oder Haftstrafe zur Rückkehr anzuhalten. Sie können aber auch binnen einer Woche nach dem Weglaufen des Lehrlings das Lehrverhältnis wegen des unbefugten Verlassens der Lehre für aufgelöst erklären und Sie können dann einen Betrag als Schaden fordern, der die Hälfte des ortsüblichen Tagelohns eines Gehülfen auf die Dauer von 6 Monaten beträgt. Für Zahlung haften als Gesamtschuldner der Lehrling und der Arbeitgeber, der ihn zum Verlassen der Lehre verleitet oder ihn in Arbeit genommen hat, obwohl er wußte, daß das frühere Lehrverhältnis noch bestand. Dieser Anspruch muß binnen vier Wochen nach Auflösung des Lehrverhältnisses im Wege der Klage geltend gemacht werden (§ 127 b, Abs. 2, 127 f u. g Gew.-O.). (1572

A. B. 100. Von dem geschlossenen Dienstvertrage können Sie nicht einseitig zurücktreten. Bitten Sie den Vorstand in S., Sie vom Vertrage zu entbinden. Es liegt dies ja auch in seinem Interesse, da Sie nicht in der Lage sind, die vereinbarte Dienstkaution von 2000 ℳ aufzubringen und da außerdem zu erwarten ist, daß Sie die neue Stellung doch bald wieder aufkündigen würden, wenn man Sie an den Vertrag gebunden hielte. (1593

E. Da in Ihrer Käsefabrik Kraftbetrieb zur Anwendung kommt, so müssen Sie der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie beitreten. Hierauf hat der Umstand, daß Sie in einer Haftpflichtversicherung sind, keinen Einfluß. Die Adresse ist: Berlin W., Zietenstraße 6. (1560

Grütter's Postpaket-Versand-Block

nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis

und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter
D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von

Josef Grütter, Hannover.

P. in H. Ihr Fuhrmann macht sich in einem kleinen Kirchdorfe der Kundschaft durch lautes Peitschenknallen bemerkbar. Der Gendarm hat ihm das verboten und ihm im Wiederholungsfalle Strafanzeige angedroht. Ob Sie es hierauf ankommen lassen sollen? — Nein; denn man wird das laute Peitschenknallen voraussichtlich als in ungebührlicher Weise erregten ruhestörenden Lärm oder als groben Unfug ansehen und den Fuhrmann wegen Uebertretung des § 360 Nr. 11 Str. G.-B. bestrafen. (1564

B. in A. Irgend welche besonderen Zusätze, durch welche das Schwammigwerden des Käses hervorgerufen werden könnte, haben sich bei der Untersuchung nicht vorgefunden. Möglicherweise ist der verwendete Quark zu wasserhaltig oder derselbe ist infolge der höheren Sommertemperatur in Gährung übergegangen. Genaueres darüber läßt sich hier an dem fertigen Käse nicht feststellen. (1568

A. M. C. Durch Abrahmen der Mittags- und Abendmilch machen die Lieferanten sich des Betrugs schuldig. Sie können Strafanzeige beim Gendarm erstatten und wird dann zunächst eine Vernehmung der betr. Dienstboten durch die Ortspolizei erfolgen, bei der die Dienstboten erfahrungsgemäß sehr häufig umfallen und wenig oder gar nicht gegen ihre Dienstherrschaft aussagen. Sagen sie aber Belastendes aus und halten dies später vor Gericht auch unter Eid aufrecht, so liegt es ganz in dem Ermessen des Gerichtes, die Zeugen für glaubwürdig zu erachten oder nicht. Da Sie selbst genau Fettgehaltsuntersuchungen anscheinend nicht vorgenommen haben, und weitere Beweise, als das Dienstbotengerede, nicht haben, so glauben wir nicht, daß Sie eine Verurteilung erzielen werden. Noch viel ungünstiger würde eine Schadenersatzklage für Sie sein, da hierbei der Nachweis geführt werden müßte, wie lange und in welchem Umfange die Entrahmung vorgenommen ist. — Stallproben brauchen die Lieferanten, wenn dies nicht vertraglich ausbedungen ist, gegen ihren Willen nicht zu gestatten. — Wir nehmen an, daß Ihre Molkerei schon bei der Molkerei-Berufsgenossenschaft versichert ist, dann brauchen Sie die jetzt erfolgte Aufstellung des Motors nicht besonders anzuzeigen. Dagegen stellt die Schrotmühle einen besonderen Nebenbetrieb dar und müssen Sie diese Betriebsveränderung auch bei der Molkerei-Berufsgenossenschaft anmelden; dagegen haben Sie mit der Müllerei-B.-G. gar nichts zu tun. (1580

Q. in R. In Preußen wird für Butterlieferungsverträge, die mit Konsumenten (Anstalten, Krankenhäuser usw.) abgeschlossen werden, ⅓ % des Kaufpreises, der für die vertraglich zu liefernde Ware zu zahlen ist, als Stempel gerechnet. In Mecklenburg werden ähnliche Sätze sein, was sich schon aus der Höhe des Ihnen berechneten Stempels ergibt. (1581

D. in D. Ihr früherer Gesellschafter ist auf Grund des bestandenen Gesellschaftsverhältnisses verpflichtet, Ihnen Rechenschaft über die Ausgaben zu geben und dazu die Geschäftsbücher vorzulegen. Diesen Anspruch und die Herauszahlung Ihres Anteils von dem zuviel gebuchten Betrage erzwingen Sie durch Klage. Da Sie jetzt Prozeßkosten nicht zahlen können, so empfehlen wir, daß Sie sich bei der dortigen Gemeindebehörde ein Armutszeugnis ausstellen lassen und daraufhin bei dem Landgericht, in dessen Bezirk E. wohnt, die Bewilligung des Armenrechts beantragen. Es wird Ihnen dann ein Anwalt unentgeltlich beigeordnet. — Fraglich ist es, ob die Maschinenfabrik, die sicherlich früher schon Rechnung erteilt haben wird, zu der erforderten Auskunft verpflichtet ist. Sie erreichen aber das, was Sie wünschen, bereits durch die Klage gegen E., vorausgesetzt, daß derselbe heute für die Rückzahlung der Differenz zahlungsfähig ist. (1588

Berichtigung: In der Briefkastenantwort (1450) in letzter Nummer unter **F. O. in D.** ist irrtümlich „Limburgerkäse" statt „Nieheimerkäse" gesetzt worden.

Marktberichte.

Die **Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine** wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate August und September 40 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 1103.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

23. Juli. Ia **110—114/16 Mk.,** IIa **110—114 Mk.,** IIIa **102—109 Mk.,** abfallende **93—103 Mk.** Tendenz: ruhig.

Berlin, 26. Juli. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 30 Faß 120 Mk., 27 Faß 119 Mk., 17 Faß 118 Mk., 12 Faß 117 Mk., 26 Faß 116 Mk., 16 Faß 115 Mk., 2 Faß 114 Mk., 1 Faß 112 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 117,75 Mk. Zugeführt 131 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 26. Juli. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Mark ist sehr unbeständig und lassen sich die Eingänge nur zum Teil räumen.

Berlin, 26. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 23. Juli. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die Qualitäten, welche schon seit einiger Zeit viel zu wünschen ließen, scheinen noch schlechter zu werden, denn der größte Teil der ankommenden Butter ist molkig, käsig, sauer und unhaltbar. Diese Qualitäten drücken noch mehr auf das schon so schlechte Geschäft. Noch niemals haben wir um diese Zeit so viel schlechte abschmeckende Butter gehabt als jetzt und von allen inländischen Plätzen wird hierüber geklagt; es scheint vielen Molkereien an Eis zu fehlen. Wirklich feinste, reinschmeckende Ware, die nur sehr wenig eintrifft, konnte sich zu unveränderten Preisen räumen, die abschmeckenden Sorten blieben dagegen zu unregelmäßigen Preisen dringend angeboten. Unsere Notierung blieb unverändert.

Hamburg, 22. Juli. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Die letztwöchentliche Ermäßigung in der Notitz, Mk. 3, hat noch nicht genügt, um ein lebhafteres Geschäft zu bringen. Feinste, frische schleswig-holsteinische Meiereibutter ist im Engroshandel zu Mk. 114—115 verkauft worden, trotz dieser billigen Preise sind die Läger nicht geräumt. Es wäre notwendig, daß die Notierung heute von 120 Mk. auf 117—118 Mk. herabgesetzt würde. Es kamen ca. 3000/3 To. sibirische Meiereibutter an den hiesigen Markt, die nur zum Teil begeben werden konnten, feinste Qualitäten erzielten Mk. 106—108, feine Mk. 104—105 verzollt, abfallende Mk. 100—102 verzollt. Kopenhagen und Berlin ließen ihre Notierungen unverändert, ersteres notiert 96 Kronen = 108 Mk., letzteres 116 Mk., Tendenzen ruhig. Die Notierung blieb unverändert.

Hamburg, 26. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der dieswöchige Markt eröffnete in unverändert ruhiger Haltung. Wenn es auch den Anschein hat, als ob die Stimmung nicht mehr ganz so gedrückt ist, so wäre es doch verkehrt, dieses Zeichen als eine Besserung des Marktes zu deuten. Denn die weitaus größte Mehrzahl der Eingänge besteht aus mangelhaften Qualitäten, wodurch das Geschäft recht nachteilig beeinflußt wird. Sobald dieser Übelstand vorüber, dürfte schon eine leidliche Besserung des Handels zu erwarten sein.

Hildesheim, 27. Juli. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Nachfrage ist recht lebhaft und räumt die täglichen Eingänge schlank. Man wird mit einer baldigen Erhöhung der Preise rechnen müssen.

Leipzig, 25. Juli. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Der Absatz ist auch bis heute schwach geblieben. Feinste Qualitäten sind gut unterzubringen und sind hierfür auch die bisherigen Preise zu erzielen.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 118—120 Mk., für geringere Ware 108—117 Mk. pro Zentner.

Königsberg, 20. Juli. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Nachdem inzwischen trockenes, warmes Wetter eingetreten ist, ist die Stimmung eine etwas freundlichere geworden, wenn auch naturgemäß von einer eigentlichen Belebung des Geschäfts nicht gesprochen werden kann. Das Wetter ist für den Graswuchs das denkbar günstigste und werden die Zufuhren daher auch fernerhin kaum geräumt werden können.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—110 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Budapest, 20. Juli. Bericht von M. Düsing jr. Die Lage des Geschäftes ist unverändert, die Zufuhren an Molkereibutter genügen dem Bedarfe des Konsumes, sodaß hierin weder Ueberschuß, noch Knappheit verspürt wird. Wirklich prima Theebutter macht sich dagegen noch immer gesucht, da die Produktion nicht zunimmt, andererseits aber die in den letzten Tagen wieder aufgetretene tropische Hitze die Qualität der Einlieferungen sehr nachträglich beeinflußt. Auf erhöhte Zufuhren kann vor Mitte August kaum gerechnet werden, da erst dann der Rückgang des Bedarfes an Milch und Milchprodukten bei der Landbevölkerung die Zunahme der Milcheinlieferungen ermöglichen dürfte. Im Uebrigen läßt sich über die Entwickelung des Geschäftes in der zweiten Hälfte des kommenden Monats heute noch nichts sagen, da alles davon abhängt, in welchem Maße die Produktion zunehmen wird. Wohl war unsere Futterernte heuer eine reichliche, wenngleich das Heu durch die partiellen Ueberschwemmungen qualitativ etwas gelitten hat; ob die Landwirte diesen Vorteil aber ausnützen werden können, ist fraglich, da es den Anschein hat, als wenn in den besonders Butter erzeugenden Gegenden eine Verringerung der Milchviehbestände eingetreten sei.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,95—3,05 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,75—2,85 Kr., Kochbutter 2,00—2,10 Kr. Tendenz: unverändert.

London, 23. Juli. Auf unserem Buttermarkt herrschte auch diesmal ein ungemein lustloser Ton und das Angebot überstieg die Nachfrage. Für feinste dänische Butter forderten die Verkäufer 113—115 Schill., also ungefähr 1 Schill. weniger als in der Woche vorher. Irische Rahmbutter wurde ziemlich stark zu 106—109 Schill. angeboten. Australische und neuseeländische Ware erregten weniger Interesse, doch behaupteten sie sich im Preise. In Manchester ging diesmal wesentlich weniger von dänischer und schwedischer Butter ein als in der vorigen Woche. Die Nachfrage nach auserlesenen Sorten ließ sich ziemlich gut an, doch waren die Importeure trotzdem gezwungen, kleine Nachlässe zu bewilligen. Ein großer Teil der angebotenen Ware bestand abermals aus untergeordneter Qualität, die zu niedrigen Preisen veräußert werden mußte. Feinste dänische Butter erzielte 115—116 Schill. Auf dem Markte zu Liverpool hat sich kaum etwas verändert. Die eingegangenen Waren fanden im allgemeinen bereitwillige Käufer. Feinste dänische Butter erzielte 115—117 Schill.

Käse.

Berlin, 22. Juli. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 26. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 23. Juli 9 904 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 67—69 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2 1/2 Ztr. Lebendgewicht, 66—69 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2 1/2 Ztr. Lebendgewicht, 66—68 Mk., d) fleischige 64—67 Mk., e) gering entwickelte 63—65 Mk., f) Sauen 62—64 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Überstand.

Hannover, 25. Juli. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1001 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 64—66 Mk., Klasse V 58—60 Mk., Klasse VI 58—63 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 26. Juli. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4100 Stück. Preise: Schwere 63,00—64,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 53,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Futtermittel.

Hannover, 26. Juli. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Die Situation auf dem Getreide- und Futtermittel-Markt ist ziemlich unverändert. Die Grundtendenz ist andauernd fest, da sich die Aussichten für die kommende Ernte eher verschlechtert als verbessert haben. Gerste hat den letzten Preisstand fest behauptet. Das Einbringen der Ernte hat sich in Rußland infolge des Regenwetters stark verzögert und dürften auch die Qualitäten darunter gelitten haben. Wir notieren: Prompt 108 Mk., August 1910 107 Mk., September bis Dezember 1910 106,— Mk., Oktober 1910 bis März 1911 108,— Mk., Januar bis August 1911 110,— Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: Der Artikel hat in den letzten Tagen ebenfalls eine starke Steigerung erfahren, per D. „Ebernburg", 115 Mk., Lieferung August bis November 113,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 8,00 Mk., spätere Termine 8,50 Mk. franko hiesigen Stationen.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juli	Auf-getr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	23.	9904	69	bis	63		Schlachtgew.	ruhig
	23.	—	55	bis	51		Lebendgewicht	
Hamburg	26.	4100	66	bis	63		20—24 % Tara	ziemlich gut
Bremen	25.	695	72	bis	65		Schlachtgew.	langsam
Hannover	25.	1001	66	bis	64		„	langsam
Magdeburg	26.	1290	70	bis	64		„	langsam
Leipzig	25.	2037	69	bis	63		„	mittelm.
Dresden	25.	1514	72	bis	66		„	mittel
Chemnitz	25.	1771	72	bis	70		„	—
Dortmund	25.	2147	68	bis	62		„	langsam
Duisburg	25.	547	70	bis	63		„	mittel
Düsseldorf	22.	1871	68	bis	65		„	mittelm.
Essen	25.	3708	69	bis	65		„	lebhaft
Barmen	25.	984	69	bis	67		„	—
Köln a. Rhein	25.	3420	70	bis	62		„	zieml. leb.
Mainz	26.	189	73	bis	71		„	mittelm.
Frankfurt a. M.	25.	1704	73	bis	68		„	—
Mannheim	25.	1488	72	bis	71		„	—
Stuttgart	23.	420	73—71			70—67	„	mäß. bel.
München	25.	1170	76	bis	64		„	schlepp.
Nürnberg	25.	1761	71	bis	70		„	flau
Breslau	25.	1239	68	bis	62		„	mittelm.
Königsberg, Pr.	23.	451	56	bis	42		Lebendgewicht	—
Danzig	26.	1193	53	bis	50		„	glatt
Posen	25.	143	53—52			51—49	„	lebhaft
Mülhausen i. E.	25.	262	72	bis	70		Schlachtgew.	—
München	25.	1170	59	bis	53		„	schlepp.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 1501 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Tüchtiger Molkereiverwalter
wird zum 1. Sept. gesucht. (1527
Molkerei-Gen. **Willensen** b. Gittelde a. H.
Der Vorstand: **Georg Töppermien.**

Vertretung!
Älterer, erfahr. Fachmann auf ca. 3 Wochen zur Vertretung des Verwalters gesucht. Gefl. Offert. mit Angabe der Entschädigungsansprüche erbittet (1518
Paul, Kokotzko, Westpreußen.

Tüchtiger Molkereigehülfe
zum baldigen Antritt gesucht. (1686
Molkereigenossenschaft **Trachenberg,** Schlesien.

Vertreter
mögl. Molkereifachleute, die Margarinefabriken, Molkereien u. s. w. ständig besuchen, für lohnenden Vertrieb von Molkereibedarfsartikeln und Kulturen gegen hohe Provision. Offert. erb. unt. **1503** durch ds. Ztg.

Suche sofort einen soliden
gewandten Gehülfen
für meine Molkerei mit Handbetr., der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 Mark. Offerten erbittet (1515
A. Wohlgezogen, Gastwirtschaft und Molkerei **Friedrichsfelde**
Bahnstation Lopienno.

Suche einen kräftigen, zuverläss.
Gehülfen
für □-Käserei, Butterei u. Schweinemast, der über gute Zeugnisse verfügt und sich vor keiner Arb. scheut. Handbetrieb. Gehalt 30 Mk. (1522
Frau **B. Pfitzner, Kunitz** b. Liegnitz.

Suche zu sofort oder 1. August einen strebsamen, ehrlichen (1298
Gehülfen
evtl. solchen, der sich in Tilsiterkäserei ausbilden möchte, jedoch nicht über 22 Jahre alt. Gehalt 30 ℳ, freie Station und Kassen. Stellung dauernd. Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Reisgies, Wittgirren bei Pictupoenen, Kr. Tilsit.

Iowa State College Library, Ames, Iowa

Molkerei-Zeitung.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote. Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 59. Hildesheim, den 29. Juli 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Über die Bedeutung und Erfolge der Reinkulturen bei der Labbereitung in der Emmentalerkäserei. Von G. Wenger.

Studien über das Aufrahmen von Rahm.

Mitteilungen. Geschichtliches über Milch und Milchzucker.

Unterrichts- und Versuchswesen. Lehr- und Versuchsanstalt für Molkereiwesen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen zu Praust.

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Aus dem Verwaltungsbericht der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärkeindustrie für 1909. — Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften im Regierungsbezirk Hildesheim.

Rundschau. Die endgültigen Ergebnisse der Viehzählung in Preußen vom 1. Dezember 1909. — Unwirksame Generalversammlungsbeschlüsse einer Molkereigenossenschaft. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Amerikanische Mustermolkerei. — Bestrafung wegen Milchfälschung. — Bestrafte Butterpantscherei. — Käserei-Genossenschaften in Frankreich. — Fünfter Internationaler Milchwirtschaftlicher Kongreß zu Stockholm 1911.

Sprechsaal. Sterilisierapparate mit Rückkühlung. — Eine unbekannte Schweinekrankheit. — Welche Rampen sind am haltbarsten und zweckmäßigsten? — Wasserförderung durch eine Widderanlage. — Wilstermarschkäse. — Tierärztliche Kontrolle der Milchkühe.

Handelsteil. Der internationale Markt für Milch- und Molkereiprodukte.

Briefkasten.

Über die Bedeutung und Erfolge der Reinkulturen bei der Labbereitung in der Emmentalerkäserei.

(Mitteilung aus der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt zu Memmingen.)

Von G. Wenger.

In vielen Gärungsgewerben ist man im Laufe der Zeit mit der Entwicklung der Gärungsphysiologie, Bakteriologie und verwandter Wissensgebiete zur Einführung von Reinkulturen gekommen. Auch in der Emmentalerkäserei hat man nach mehr als 10 Jahre dauernden Versuchen Reinkulturen eingeführt, wenn auch in einer anderen Form als bei den meisten übrigen Gärungsgewerben.

Das Prinzip der Reinkulturen besteht darin, daß im Gärungsmaterial alle Lebewesen abgetötet und nachher reingezüchtete Lebewesen zugesetzt werden. Es handelt sich hier häufig nicht nur um bestimmte Arten, sondern auch um eine bestimmte Rasse einer Art, die zugesetzt wird, und dadurch kann im sterilen Gärungsmaterial eine bestimmte gewünschte reine Gärung eingeleitet und durchgeführt werden, die frei ist von allen möglichen nicht gewünschten Nebengärungen. Bei der Bierbrauerei hat das Aufkochen des Malzauszuges den Zweck, die darin vorhandenen Lebewesen abzutöten, um nachher durch Zusatz von rein gezüchteten Hefezellen eine reine Gärung durchführen zu können. Etwas ähnliches ist das Ansäuern des pasteurisierten Rahmes.

Anders sind die Verhältnisse bei der Emmentalerkäserei, überhaupt in der Käserei. Es ist ausgeschlossen, das Ausgangsmaterial, die Milch, so zu beeinflussen, daß darin die meisten Lebewesen abgetötet werden, wenn die Milch nicht darunter leiden und zur Käserei untauglich werden soll. Alle Bakterien, die mit der Milch in die Käserei geliefert werden, sind bei der Fabrikation mit in Kauf zu nehmen. Daraus ist die Schlußfolgerung zu ziehen, daß auch heute noch nur mit guter, käsereitauglicher Milch ein gutes Produkt hergestellt werden kann. Der Ausfall des Produktes wird aber auch durch das Lab beeinflußt. Selbstverständlich spielt auch die Tüchtigkeit des Käsers, wie derselbe die Fabrikationstechnik beherrscht, eine große Rolle, was allerdings an dieser Stelle nicht weiter berührt werden soll. Daß dem Lab eine ganz besondere Bedeutung zukommt, ist schon in der Tatsache begründet, daß in der Emmentalerkäserei immer noch das Naturlab zur Anwendung kommt. Die Erfahrungen haben gelehrt, daß das Naturlab vor dem Kunstlab (Pulverlab und Labextrakt) den Vorzug verdient, überhaupt notwendig ist und nicht oder nur ausnahmsweise unter bestimmten Voraussetzungen und vorübergehend durch das Kunstlab ersetzt werden kann. Im Jahre 1875 wies Cohn als erster darauf hin, daß das Naturlab als Hauptquelle der Käsereifungsorganismen anzusehen sei. Später konnte Herz im Naturlab große Mengen von Bakterien feststellen, während im Kunstlab verhältnismäßig wenig Bakterien festgestellt werden konnten. Er sprach die Vermutung aus, daß wohl deshalb das Kunstlab sich in den Rundkäsereien nicht einbürgern wolle. Die eingehendsten Untersuchungen in dieser Sache stammen von Freudenreich und Jensen. Nach den Resultaten dieser Untersuchungen spielen die langstäbchenförmigen Milchsäurebakterien bei der Käsereifung die Hauptrolle. Diese Bakterien stammen zur Hauptsache aus dem Naturlab.

Mit der Erkenntnis der Wichtigkeit des Naturlabes für die Käserei war das Verlangen, stets normales, gutes Naturlab zu verwenden, gegeben. Die Labbereitung muß aber als eine wechselnde und häufig als mangelhafte bezeichnet werden. Labfehler sind deshalb häufig und sind nicht selten die Ursache von Betriebsstörungen. Bis jetzt hatte man nur wenige und zudem unsichere Mittel in der Hand, um diese Labfehler erfolgreich bekämpfen zu können. Labfehler sind meistens auf schlechte Labmägen zurückzuführen; diese sind häufig mit zahlreichen Blähungserregern behaftet.

Es war nun das Bestreben der Bakteriologen, die Labbereitung mit Hilfe von Reinkulturen sicherer zu gestalten als es bisher möglich war. Freudenreich, der auf diesem Gebiete unermüdlich gearbeitet hat, hatte mit seinen ersten Reinkulturen nicht den gewünschten Erfolg. Er impfte sterile Schotte mit Bac. casei E, stellte dieselbe 2 Tage bei 30 Grad C. auf und fügte nachher vor der Verwendung noch die notwendige Menge Kunstlab hinzu. Im Jahre 1906 erschien im landwirtschaftlichen Jahrbuch der Schweiz S. 181 die Arbeit: „Bakteriologische Studien über Labmägen und Lab" von J. Thöni, Assistent am bakt. Laboratorium auf dem Liebefeld. Das Resultat dieser Untersuchungen gab nun Veranlassung, die Reinkulturen in anderer Form anzuwenden.

Thöni faßt die Hauptresultate der Untersuchungen in folgende Schlußsätze zusammen:

„1. Die zur Labbereitung dienenden Labmägen besitzen im allgemeinen eine ziemlich konstante Bakterienflora, die sich aus indifferenten (Kokken, Sarcinen, Bakterium fluorescenz, Streptotrix, Bakterium 1, Heu- und Kartoffelbazillen), schädlichen (Bakt. coli, Bakt. lactis aerogenes, Bazillus 1 und Bazillus 5) und nützlichen (die Gruppe der Milchsäurebakterien, die Gruppe der Propionsäurebildner und Mycoderma) Mikroorganismen zusammensetzt. Bei dieser Untersuchung sind auch mehrere neue Bakterienarten gefunden und beschrieben worden, unter denen besonders zwei Interesse bieten, Bazillus 4 (Bacillus acidi acetici), ein anaerober Essigsäurebildner, und Bazillus 5, welcher nachträgliche Blähung im Käse hervorrufen kann.

2. Die verschiedenen Labmagenteile „Hals", „fettige Teile" und „gereinigter Teil" sind verschieden stark mit Bakterien infiziert. Besonders hohe Keimzahlen weisen „Hals" und „fettige Teile" auf, und ihre Mikroflora besteht hauptsächlich aus schädlichen Bakterien.

3. Die zum Labansatz gebrauchten Schotten sind sehr keimarm und diese wenigen Bakterien, die sie enthalten, sind auf die Bakterienflora des Labes ohne Einfluß.

4. Im Lab werden die indifferenten Bakterien sehr rasch verdrängt, während die beiden anderen Bakterienkategorien, je nach ihrer ursprünglichen Anzahl in den Labmägen sich mehr oder weniger reichlich entwickeln.

5. Durch geeignete Maßnahmen, wie Reinigung der Labmägen und Beseitigung der mit schädlichen Bakterien besonders infizierten Teile („Hals und fettige Teile"), Aufstellen des Labes bei zirka 30 Grad C., hat es der Praktiker in der Hand, das Wachstum der nützlichen Bakterien zu begünstigen. Im allgemeinen erreichen auf diese Weise die nützlichen Bakterien nach 2—3 Tagen die höchsten Keimzahlen.

7.05
73

6. Durch Zusatz einer Mischkultur von Bac. casei E und Mycoderma bei der Labbereitung wird die Betriebssicherheit bedeutend erhöht, so daß selbst bei Verwendung von schlechterem Labmagenmaterial ein normales Lab erhalten wird. Es dürfte sich daher empfehlen, in der Praxis bei der Labbereitung auf diese Weise vorzugehen."

Das unter 6. angeführte Verfahren ist nun die neue und jetzige Methode der Anwendung von Reinkulturen. Sie ist gestützt auf folgende, in den Versuchen festgestellten Tatsachen eingeführt worden:

1. Im reifen, normalen, guten Naturlab ist zur Hauptsache ein langstäbchenförmiger Bazillus vorhanden, der große Mengen Milchsäure zu produzieren imstande ist. Es ist der sog. Bac. casei E, der dann auch bei der Käsereifung eine wichtige Rolle spielt. Der Bac. casei E als energischer Milchsäurebildner kann unter bestimmten Bedingungen die Gasbildung verhindern, er kann die Blähungserreger und somit die Blähung unterdrücken. Bei der Labbereitung verschwinden die indifferenten Bakterien bald, während von den beiden übrigen (nützlichen und schädlichen) Bakteriengruppen nach einiger Zeit diejenige die Oberhand bekommt, die von Anfang an in überzahl vorhanden war.

3. Die Entwicklung des Bac. casei E kann durch Zusatz von einer Hefe, der sog. Mycoderma, gefördert werden. Sie schafft für das Wachstum von Bac. casei E günstige Vorbedingungen.

Die jetzige Form der Anwendung der Reinkulturen besteht nun also darin, daß beim Ansetzen des Labes die Mägen mit einer Reinkultur von Bac. casei E und Mycoderma übergossen werden. Dadurch wird das Magenmaterial von Anfang an mit einer großen Zahl von Milchsäurebakterien infiziert, und diese werden deshalb, weil sie von Anfang an das Übergewicht haben, unter normalen Bedingungen die Oberhand bekommen. Die schädlichen Arten werden unterdrückt. Die Mycoderma hat nur indirekten Wert, sie soll das Wachstum des Bac. casei E fördern. Die mit Reinkultur übergossenen Labmägen läßt man zirka 2—3 Stunden stehen und nachher wird wie gewöhnlich die notwendige Menge „geschottete Molke" zugesetzt, bei 30 Grad C. aufgestellt und nach 2—3 Tagen kann das Lab zur Verwendung kommen.

Dieses Verfahren der Labbereitung wurde zuerst in der Versuchskäserei auf dem Liebefeld ausprobiert. Die während eines halben Jahres damit gemachten Erfahrungen waren so günstige, daß der damalige Vorstand des bakteriologischen Laboratoriums, Dr. E. von Freudenreich, in einer Mitteilung der Schweizer. Milchzeitung vom 27. April 1906 die Praktiker in Kenntnis setzte, daß das Laboratorium jetzt in der Lage sei, Reinkulturen abzugeben, dazu geeignet, die Labbereitung sicherer zu gestalten, als es bisher möglich war. Nach und nach haben die Praktiker angefangen, sich dafür zu interessieren, und man wagte wenigstens einen Versuch damit. Die Bestellungen trafen ein und bis Ende 1906 wurden 229 Flaschen abgesetzt. 1907 wurden 3031 Flaschen und 1908 3987 Flaschen abgegeben.

Um die in der Praxis damit gemachten Erfahrungen zu sammeln und über den Ausfall der Käse sich etwas zu orientieren, hat Dr. Thöni ein Fragenschema ausgearbeitet und an die Abnehmer von Reinkulturen versandt mit dem Ersuchen um Eintragung der Erfahrungen. Die Resultate dieser Erhebungen sind in Nr. 3/4 und 5/6 1908 der „Molkereitechnischen Rundschau" besprochen. Sie umfassen die Beobachtungen der Sommerproduktion 1906, Winterproduktion 1906/07 und Sommerproduktion 1907. Thöni macht am Schlusse seiner Arbeit über die dabei gewonnenen Resultate folgende Zusammenfassung und Schlußbemerkungen:

„1. Wo zur Unterdrückung von Labfehlern die Labbereitung mit Hilfe von Reinkulturen erfolgte, konnten bei 84 Prozent aller Fälle die Labfehler gehoben werden. Unter den übrigen 16 Prozent befinden sich noch eine ganze Reihe von Fällen, bei denen die Labfehler wenigstens teilweise unterdrückt worden sind. Unter den durch Reinkulturen gehobenen Labfehlern befinden sich alle bis jetzt bekannten Labfehler.

2. Wenn bei Betriebsstörungen die Ursache eher in einer fehlerhaften Beschaffenheit der Milch erblickt werden mußte, oder wenn Labfehler von ausgesprochenen Milchfehlern begleitet waren, so hatte die Verwendung von Reinkulturen im allgemeinen nur dann Erfolg, wenn zugleich die Ursache der abnormen Milchbeschaffenheit erkannt und beseitigt werden konnte.

3. Was die Eigenschaften der unter Verwendung von Reinkulturlab fabrizierten Käse betrifft, so kann von einem deutlichen Qualitätsunterschied gegenüber den mit gewöhnlichem Naturlab hergestellten Käsen kaum gesprochen werden. Immerhin scheint, wie aus der überwiegenden Zahl der Berichte zu ersehen ist, sich ein günstiger Einfluß auf die Lochbildung bemerkbar zu machen.

Im Anschlusse hieran möchten wir nun folgende Bemerkungen beifügen:

Das mit den Reinkulturen erzielte Gesamtresultat darf allgemein als ein günstiges bezeichnet werden, besonders wenn man bedenkt, daß öfters Reinkulturen erst dann verwendet wurden, wenn schon arge Betriebsstörungen eingetreten waren. Trotzdem aber wären vielerorts noch bessere Erfolge gezeitigt worden, wenn die Reinkulturen stets nach unserer Vorschrift verwendet worden wären. Wir hatten Gelegenheit, zu beobachten, daß diesem Punkte hie und da noch zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird. Fälle z. B., wo die Reinkulturen ein zu saures Lab bedingten, sind ohne Zweifel darauf zurückzuführen, daß beim Ansetzen oder beim Halten des Labes unrichtige Temperaturen angewendet wurden; der gleiche Fall ist öfters auch schuld daran, daß blähendes Lab durch die Reinkulturen nicht unterdrückt werden kann. Damit möchten wir natürlich diejenigen Käser, die durch irgend eine Abänderung der von uns gegebenen Vorschrift zur Anwendung von Reinkulturen, wie z. B. Verwendung eines kleineren Quantums, Überimpfung von Lab zu Lab usw., gute Erfahrungen gemacht haben, nicht veranlassen, auf diese zu verzichten. Eine genaue, starre Vorschrift über das zu verwendende Quantum Reinkulturen kann nicht gegeben werden, da die Bedingungen, welche die Verwendung eines kräftigen oder schwächeren, eines jüngeren oder älteren Labes angezeigt erscheinen lassen, von Käserei zu Käserei wechseln."

Seit Mai 1909 werden solche Reinkulturen auch von der Milchw. Untersuchungsanstalt Memmingen abgegeben. Diese sind in erster Linie für das Rundkäsereigebiet im Gebiete des Milchw. Vereins im bayerischen Allgäu bestimmt. Außerdem sind zahlreiche Bestellungen aus Württemberg, Westpreußen und Österreich eingelaufen.

1909:		
Mai	30	Flaschen
Juni	31	„
Juli	142	„
August	84	„
September	72	„
Oktober	60	„
November	65	„
Dezember	120	„
1910		
Januar	116	Flaschen
Februar	127	„
März	117	„
April	131	„
Mai	180	„

Um über die Erfahrungen, die man mit den Reinkulturen in der Praxis hier im Allgäu machte, orientiert zu werden, wurden ähnliche Fragebogen, wie seinerzeit vom Liebefeld, versandt mit dem Ersuchen um Eintragung der Beobachtungen. Im Ganzen liefen ca. 50 Fragebogen ausgefüllt ein und zudem noch zahlreiche sonstige Anerkennungsschreiben. Es sind folgende Fragen zur Beantwortung vorgelegt worden:

1. An welchen Tagen hatten Sie Ihr Lab mit Reinkulturen angesetzt?

2. War Ihr Lab vor der Verwendung der Reinkulturen tadellos? Oder beobachteten Sie kleinere oder größere Mängel, und worin bestanden diese?

3. Wie war die Wirkung der Reinkultur im Lab? Wurden die Labfehler vollständig behoben? (Wenn der Labfehler nicht vollständig unterdrückt wurde, so bitten wir um Angabe, welcher Fehler noch vorhanden war.)

4. Beobachteten Sie bei Verwendung des Reinkulturlabes beim Käsen und auf der Presse eine Veränderung, und welche?

5. Was haben Sie bis jetzt an den Käsen, die mit Reinkulturenlab bereitet waren, beobachtet? Konnten Sie durch die Verwendung der Reinkulturen bei der Labbereitung eine Änderung der Qualität des Käses feststellen und welche?

6. Haben Sie eventl. noch weitere Bemerkungen zu machen?

Die Frage 2 ist in den meisten Fällen verneint worden, nur an 5 Orten war das Lab vor der Verwendung der Reinkulturen tadellos. Sehr häufig war blähendes oder fadenziehendes Lab vorhanden. Aber auch andere Fehler, wie ein zu geringer Säuregrad oder Fehlen des grauen Häutchens, der Mycoderma, waren ziemlich häufig. Nicht selten hatte das Lab mehrere oder alle überhaupt vorkommenden Fehler.

Über die Wirkungen der Reinkulturen im Lab sprechen sich die meisten Abnehmer sehr günstig aus. So schreibt z. B.:

Fr. H. in E.: Die Reinkultur bewährte sich tadellos, habe gleich einen höheren Säuregrad erreicht.

B. Sch. in R.: Die Wirkung war vorzüglich, das Lab hatte nachher 42 Säuregrade.

G. P. in Q.: Nach 12 Stunden schönes Häutchen, Magen schwimmen nicht mehr. Lab normal.

J. M. in M.: Die Reinkultur wirkte im Lab vorzüglich, alle Labfehler sind gehoben.

B. H. in H.: Nach dem Gebrauch der Reinkulturen war das Lab etwas gelblich, kräftiger, guter Geschmack und muß jeder sagen, der überhaupt weiß, was gutes Lab ist, daß ohne Reinkulturen nicht möglich ist, dieses Lab zu bereiten. Man kann gewiß tadelloses Lab zubereiten ohne Reinkulturen, aber das mit Reinkulturen ist unbedingt noch besser.

Fr. F. in B.: Die Wirkung der Reinkulturen im Lab ist vorzüglich und der Labfehler ist vollständig unterdrückt.

In ähnlichem Sinne schreiben noch viele andere.

In einem Falle konnte trotz Verwendung der Reinkultur das Aufsteigen der Labmägen nicht verhindert werden.

Durch die Verwendung der Reinkulturen konnte in den weitaus meisten Fällen wieder ein normales, gutes Naturlab bereitet werden.

Wo vor Verwendung der Reinkultur ein normales Lab vorhanden war, konnte keine Änderung festgestellt werden.

Gelegentlich sind auch Stimmen laut geworden, daß durch die Verwendung von Reinkulturen gutes Lab fehlerhaft geworden sei. In den zurückgesandten Fragebogen schreibt nur ein einziger darüber. Dieser schreibt:

„Der erste Ansatz, den ich selber machte, gab ein vorzügliches Lab; den zweiten Ansatz ließ ich meinen Gehülfen ausführen ‚da ich selber nicht anwesend war, und erhielt ein brausendes Lab. Es ist deshalb dieser Fehler sicher nicht der Kultur zuzuschreiben."

Das ist natürlich kein Beweis dafür, daß der Fehler durch die Reinkultur herbeigeführt worden ist, weil man sie nicht richtig an-

gewendet hat. Man hat überhaupt gegen die Regeln der Labbereitung verstoßen, z. B. Einhalten der Temperatur, und deshalb hat die Reinkultur keine Wirkung gehabt, weil man die Vorbedingungen dazu nicht geschaffen hat. Man soll sich deshalb genau an die Gebrauchsanweisung halten und namentlich das Ansetzen und Aufstellen des Labes bei der vorgeschriebenen Temperatur vornehmen.

(Schluß folgt.)

Studien über das Aufrahmen von Rahm.

Aus den bekannten allgemeinen Gesetzen, nach denen sich die Aufrahmung von Milch und anderen Flüssigkeiten vollzieht, kann man leicht die wichtigsten Folgerungen ableiten, welche betreffs des Aufrahmens von Rahm in Betracht kommen werden. Dieser Umstand hat mutmaßlich mit dazu beigetragen, daß man in der Literatur keine Veröffentlichungen über besondere Versuche betreffs dieser Frage findet. Zur annähernden Beurteilung der Fehlergrößen, welche bei unrichtiger Probenahme aus Rahm auftreten können, erschien es in einem besonderen Falle zweckmäßig, einige direkte Versuche über das Aufrahmen von Zentrifugenrahm anzustellen, deren Ergebnisse hier mitgeteilt seien.

Kleine, unter verschiedenen Verhältnissen gewonnene Mengen Zentrifugenrahm, deren Fettgehalt zuvor festgestellt war, blieben in zylindrischen Glasgefäßen 24 Stunden bei einer Wärme von 10 bis 13 Grad C. ruhig stehen. Dann wurde aus dem untersten Teil der Rahmschicht mittelst einer verschlossen durch die Schicht bis auf den Boden des Zylinders hindurchgeführten Pipette eine Probe entnommen und in derselben Weise wie bei Beginn des Versuchs auf Fettgehalt untersucht. Die Ergebnisse, sowie die näheren Versuchsbedingungen erhellen aus nachstehender Tabelle:

Versuch	Vorbehandlung des Rahms	Höhe der Rahmschicht	Fettgehalt des gesamten Rahms	Fettgehalt der untersten Schicht n. 2-4 Std.	Von 100 Teil. Fett aus der unter. Schicht verschwund.	Bemerkungen
1	ungekühlt	12 cm	28,1 Proz.	22,6 Proz.	19,5	Mit bloßem Auge keine Rahmschicht oben zu erkennen
2	„	10,5 „	31,9 „	30,3 „	5,0	desgl.
3	„	17,5 „	52,1 „	51,9 „	0,4	desgl.
4	gekühlt	14 „	25,2 „	19,6 „	22,2	Rahmschicht von ca. ½ cm Höhe.
5	ungekühlt	9 „	48,2 „	38,0 „	21,2	Geronnen, keine Rahmschicht erkennbar
6	„	11 „	33,5 „	26,0 „	22,4	desgl.
7	„	13 „	26,1 „	21,5 „	17,6	Oben Rahmschicht.
8	tiefgekühlt	13 „	30,7 „	27,7 „	9,8	von ca. ½—1 cm
9	schwach gekühlt	19 „	23,5 „	17,0 „	27,7	Höhe sichtbar

Nr. 6 und 9 waren durch Mischen von konzentrierterem Rahm mit Magermilch hergestellt.

Wie ersichtlich, war die Aufrahmung in allen Fällen geringer als sie bei Milch unter sonst gleichen Umständen zu sein pflegt, da die untersten Schichten stets annähernd 75 Prozent oder mehr des ursprünglichen Fettgehaltes aufwiesen. Bei dem höchst konzentrierten Rahm hat anscheinend keine Aufwärtsbewegung von Fettteilen stattgefunden, während bei dem fast ebenso fettreichen Rahm in Versuch 5 die Entmischung anscheinend nicht unbeträchtlich war. Die Regel, daß fettarmer Rahm schneller und stärker aufrahmt, als fettreicher, wird also zwar im allgemeinen zutreffen, wie aus obigen Beispielen hervorgeht, kann aber durch andere Umstände mehr oder weniger verwirrt erscheinen. So hat auch in Versuch 2 umgekehrt wie in Versuch 5 trotz des mäßigen Fettgehalts nur eine unerhebliche Aufrahmung stattgefunden. Der Einfluß der Wärme kam bei vorstehenden Versuchen trotz des Umstandes, daß alle Proben bei annähernd gleicher Temperatur aufbewahrt wurden, insofern wenigstens teilweise zur Geltung, als die direkt von der Zentrifuge entnommenen Proben erst allmählich abkühlten, während andere Proben vor der Aufbewahrung mehr oder weniger tief abgekühlt waren. Hinsichtlich der Wirksamkeit der Säuerung sei daran erinnert, daß im allgemeinen unter sonst gleichen Verhältnissen fettreicher Rahm anfangs rascher säuert als fettarmer, wenngleich diese Unterschiede im Verlauf der Säuerung verwischt oder gar in das Gegenteil verwandelt werden können. Je nach der Aufbewahrungsdauer kann also der Einfluß des Säuerns ungleichmäßig sein. Mischungen aus konzentriertem Rahm und Magermilch werden wahrscheinlich, sofern die Mischung lediglich durch Zusammengießen und Umrühren erfolgt, in der Regel weniger homogen sein als unveränderte Rahmmengen von gleichem Fettgehalt. Dementsprechend ist auch ein schnelles Aufrahmen in solchen Mischungen zu vermuten. Diese Annahme scheint durch den Vergleich von Versuch 9 mit 4 und 7, bzw. von Versuch 6 mit 2 und 8 in vorstehenden Beispielen bestätigt. Ob unter sonst gleichen Bedingungen die Art der Zentrifuge eine Wirkung auf die Stärke und Geschwindigkeit der Rahmentmischung ausübt, läßt sich natürlich nur an der Hand vergleichender Versuche entscheiden.

Wegen der Schwierigkeiten bei der Probenahme ist in obigen Beispielen nicht geprüft, bis zu welcher Höhe die aus unteren Rahmschichten verschwundenen Fettmengen gestiegen waren. Daß in dieser Beziehung Unterschiede zwischen Milch und Rahm bestehen, ist bekannt. Es ist auch leicht verständlich, daß die Auftriebshöhe im Rahm ebenfalls von mehreren Umständen beeinflußt wird und daher sehr wechseln kann.

Höft.

Mitteilungen.

Geschichtliches über Milch und Milchzucker. Von Prof. Dr. W. Fleischmann. (Archiv f. Geschichte d. Medizin 1910, Bd. 4, Heft 1.) Der Verfasser steigt, mit dem gesamten Rüstzeug nicht nur milchwirtschaftlicher und chemischer, sondern auch philologischer Wissenschaft versehen, zu den ältesten Quellen hinab, in denen Angaben über die Milch und ihre Bestandteile zu finden sind. Was man in der ältesten Zeit „Butyron" nannte, und was noch Luther mit „Butter" übersetzt, war höchstwahrscheinlich nicht Butter im heutigen Sinne, sondern vielmehr eine Art Dickmilch oder Käse. Bei gewissen barbarischen Völkern wurde eine butterartige Masse durch Schütteln aus der Kuhmilch gewonnen und als Speise genossen; bei den Griechen und Römern dagegen wurde sie nur als Heilmittel und Salbe benutzt. Die Ärzte zeigten erst auffallend spät Interesse für die Milch und zwar zunächst für die Frauenmilch. Nur in kalten Ländern konnte man zur Buttergewinnung gelangen; da in warmen Klimaten die Milch gerann, ehe die Trennung in Rahm und Magermilch stattgefunden hatte.

Das beim Zerteilen geronnener Milch sich abscheidende Milchserum diente schon von altersher, frisch oder eingekocht, als Heilmittel gegen Gicht; es wird schon von Hippokrates und Galen im 2ten Jahrhundert n. Chr. erwähnt. Noch heute wird in den Gebirgen von Schweden und Norwegen eingedickte Molke als Abführmittel gebraucht. Gegen Ende des 17ten Jahrhunderts verstanden nach den Erzählungen des Forschungsreisenden Engelbert Kämpfer die indischen Brahminen, aus Milch Zucker herzustellen. In Europa hatten wahrscheinlich die Leute, die berufsmäßig mit Milch umzugehen hatten, viel früher Kenntnis von den Bestandteilen der Milch als die Männer der Wissenschaft; wenigstens wurde Schübler erst 1817 dadurch, daß er die Schweizer Sennen aus den Molken durch Erhitzen den „Ziger" ausscheiden sah, darauf aufmerksam, daß die Milch außer dem Käsestoff noch einen zweiten, durch Lab nicht fällbaren Eiweißstoff enthält.

Der erste Gelehrte, der den Milchzucker, wenn auch nur kurz, erwähnt und somit in die Wissenschaft einführt, war der Bologneser Philosoph und Arzt Fabritius Bartoletus im Jahre 1633. Er nennt ihn das „Manna des Serums". Aus der kurzen Erwähnung folgt, daß die Kenntnis damals schon nicht mehr neu gewesen sein kann. Der Name „Milchzucker" = „Saccharum lactis" wird zuerst von dem Venetianischen Arzt Ludovico Testi 1694 gebraucht; jedoch bezeichnet dieser damit ein gänzlich davon verschiedenes Geheimmittel, nämlich eine pulverförmig eingetrocknete, mit kleinen Mengen wirklichen Milchzuckers versetzte Milch, das er unter pomphaften pseudowissenschaftlichen Anpreisungen gegen alle möglichen Krankheiten empfiehlt, besonders gegen Gicht.

In seiner anfangs des 18. Jahrhunderts in Halle erschienenen Dissertation hat Dr. Stuß schon ganz richtige Anschauungen über den Milchzucker. Er hebt hervor, daß er Anspruch auf den Namen „Zucker" hat, weil er süß schmeckt, wie gewöhnlicher Zucker verbrennt und beim Verbrennen ebenso riecht und sich auch chemisch ebenso verhält. 1744 erwähnt Albert von Haller, daß der Milchzucker in der Schweiz einen bedeutenden Handelsartikel bildete; dasselbe bestätigt Andreä 1765, 1773 war er es auch in Paris. 1772 vermutet Lichtenstein, daß das Sauerwerden der Milch durch den Milchzucker verursacht wird und stellt fest, daß die Molken nur bis auf einen gewissen Grad sauer werden. 1780 unterwarf Karl Wilhelm Scheele den Milchzucker einer genauen chemischen Prüfung und stellte fest, daß es eine besondere animalische Zuckerart ist.

S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Lehr- und Versuchsanstalt für Molkereiwesen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen zu Praust. Die Lehr- und Versuchsanstalt für Molkereiwesen wurde im Geschäftsjahre 1909/10 von 20 Schülern und 22 Hospitanten besucht. Da der Andrang der jungen Leute zu der Anstalt stets größeren Umfang annimmt, so ist einerseits mit den Molkereien der Provinz das Abkommen getroffen, eine Anzahl von Lehrlingen, die sich für die Lehranstalt haben vornotieren lassen, zur praktischen Ausbildung eine Zeit lang aufzunehmen, sie zum Abschluß der praktischen und theoretischen Ausbildung auf ½ bis 1 Jahr auf die Molkereilehranstalt zu entsenden, andererseits hat die Landwirtschaftskammer der Provinz Westpreußen genehmigt, vom 1. April d. J. ab die Kurse für die Hospitanten von 1 Vierteljahr auf 1 Halbjahr auszudehnen, um einen intensiven Unterricht zu bieten und den Andrang etwas einzudämmen, wodurch denjenigen Hospitanten, die den Kursus erfolgreich absolvieren, größere Aussicht auf baldige Erlangung einer Verwalterstelle geboten wird. Von den 42 jungen Leuten, die die Lehranstalt besuchten, stammten 25 aus Westpreußen, 6 aus Ostpreußen, je 2 aus Pommern, Posen, Schlesien, Thüringen, je 1 aus Hessen-Nassau, Mecklenburg und Rußland. An dem Unterricht beteiligten sich ferner 5 außerordentliche Teilnehmer. Durch den Stellennachweis wurden für dauernde Stellung 60 Personen, für Vertretung 21 Personen gewünscht, darunter für dauernde Stellungen 5 Molkereiverwalter, 25 Gehilfen und 11 Lehrlinge. Seit dem Bestehen der Anstalt sind 95 Hospitanten und 55 Schüler ausgebildet, davon haben durch das Institut 86 Hospitanten und 47 Schüler Stellungen erhalten. An der Revisionsstelle beteiligten sich 23 Molkereien. Hospitanten und Schülern wird in dieser Stelle Gelegenheit geboten, die Prüfung der Abrechnungen zu sehen, wodurch ihre praktische Ausbildung bedeutend gefördert wird. Die milchwirtschaftliche Versuchsstation untersuchte für den Inhaber der Lehrmolkerei 6026 Proben, ferner für andere Einsender 1173 und

2 Rahmbutyrometer. Die bakteriologische Abteilung versandte 929 Milchsäurebakterien-Reinkulturen. Die Versuchsstation nahm Prüfungen mit der Butterwage „Perplex", Metallthermometern, Verzinnungsmitteln, rationellen Wandbekleidungen für Molkereien und Handzentrifugen vor. Die Schüler und Hospitanten unternahmen mehrere Exkursionen in größere Molkereien, die Institute, Ausstellungen und Vorträge der Landwirtschaftskammer.

Schemke.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Aus dem Verwaltungsbericht der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärkeindustrie für 1909. Am 22. Juni dieses Jahres fand in Heidelberg die ordentliche Generalversammlung der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärkeindustrie statt. Aus dem dieser Versammlung vorgelegten Verwaltungsbericht für das Jahr 1909 seien hier die wichtigsten, allgemein interessierenden Angaben wiedergegeben.

Die Zahl der beitragspflichtigen Betriebe ist von 8307 im Jahre 1908 auf 8486 im Betriebsjahre gestiegen, die der versicherten Personen von 50 020 auf 50 279, die der Vollarbeiter von 50 216 auf 51 011 (1 Vollarbeiter gleich 300 Arbeitstagen gesetzt). Der Gesamtbetrag der anzurechnenden Löhne und Gehälter belief sich auf 49 444 547 ℳ gegen 48 026 281 ℳ im Jahre 1908.

Unter den Versicherten befanden sich 1909 64 Betriebsunternehmer mit einem Jahresarbeitsverdienst von zusammen 103 870 ℳ, im vorhergehenden Jahre 67 mit einem Jahresarbeitsverdienst von 103 395 ℳ.

Unter den beitragspflichtigen Betrieben befanden sich 1909 rund 5750 Molkereien und Käsereien und 2740 sonstige Betriebe.

Im Falle der Vereinigung mehrerer Betriebszweige zu einem Unternehmen ist hierbei nur der Hauptbetrieb gezählt.

Den größten Zuwachs haben im Jahre 1909 wiederum die Molkereien aufzuweisen. Doch handelt es sich dabei nicht um lauter neuentstandene Unternehmungen, sondern im wesentlichen Maße um schon lange bestehende kleinere Anlagen, die erst jetzt den Organen der Berufsgenossenschaft bekannt geworden sind. Den Neuaufnahmen steht auch in diesem Jahre eine beträchtliche Zahl von Löschungen gegenüber.

Eine lebhafte Entwickelung zeigt die junge Industrie der Kartoffeltrocknerei.

Die Zahl der Unfälle, für die erstmalig Entschädigungen festgestellt worden sind, betrug im Jahre 1909 418 gegen 409 im Jahre 1908. Die Zahl der Unfälle, die die Genossenschaft überhaupt belastet haben, belief sich 1909 auf 3206 gegen 3266 im Vorjahre, die Summe der Entschädigungen auf 604 678,05 ℳ gegen 613 400,94 ℳ im Jahre 1908. Die Summe der Entschädigungen seit Beginn der Wirksamkeit der Berufsgenossenschaft am 1. Oktober 1885 beträgt insgesamt 8 432 136,78 ℳ.

Bei dieser Gegenüberstellung ist es interessant, daß die Gesamtsumme der Unfallentschädigungen im Jahre 1909 gegen 1908 abgenommen hat. In der Hauptsache erklärt sich diese Abnahme dadurch, daß 1909 verhältnismäßig viele alte Renten eingestellt und herabgesetzt werden konnten — 1908 haben 3266, 1909 nur 3206 Unfälle die Berufsgenossenschaft belastet —, sowie daß 1908 eine Summe von 15 227,06 ℳ, 1909 nur von 3 295,60 ℳ an Kapitalabfindungen für laufende Rechnung gezahlt wurden. Die Abnahme der gesamten Unfallentschädigungssumme wird zweifellos in den nächsten Jahren wieder einer Steigerung Platz machen. Denn im allgemeinen kommen immer noch mehr Rentenempfänger hinzu, als ausscheiden, so daß ihre Anzahl in der Regel noch zunehmen muß. Ferner wächst — besonders ungünstige Zeiten ausgenommen — die Zahl der versicherten Personen beständig und damit auch die Zahl der zu entschädigenden Unfälle. Und endlich steigen die Löhne, und mit ihnen hebt sich auch der Geldwert der einzelnen Renten, da diese die Bewegung der Lohnhöhe immer mitmachen müssen. An ein dauerndes Stillstehen oder gar Herabgehen der Höhe der jährlichen Entschädigungssumme ist also einstweilen nicht zu denken; vielleicht kommt es überhaupt nie dazu.

Von den verletzten Personen, für die im Laufe des Berichtsjahres erstmalig Entschädigung bezahlt worden ist, waren 371 Erwachsene männlichen und 31 weiblichen Geschlechts; Jugendliche (unter 16 Jahren) waren 14 Knaben und 2 Mädchen.

Was die Art der Entstehung der 418 im Jahre 1909 geregelten Unfälle betrifft, so stehen wie im Vorjahre (96) an erster Stelle Fall von Leitern, Treppen usw., aus Luken usw., in Vertiefungen: 89. Sodann folgen Unfälle beim Auf- und Abladen, Heben, Tragen usw.: 85 (79); bei Motoren, Transmissionen und Arbeitsmaschinen usw.: 85 (89); bei Fuhrwerken (Ueberfahren): 59 (48); durch feuergefährliche, heiße und ätzende Stoffe usw.: 19 (23); durch Tiere (Stoß, Schlag, Biß usw.): 16 (20); durch Handwerkzeug (Hämmer, Aexte, Spaten usw.): 13 (12); durch Zusammenbruch, Einsturz usw. 11 (11); bei Fahrstühlen, Aufzügen, Kranen, Hebezeugen: 9 (5); beim Eisenbahnbetrieb (Ueberfahren): 7 (5); durch Dampfkessel (Explosion): 1 (3). Unter den 24 (18) sonstigen Betriebsunfällen stehen 21 (13) durch Glas (beim Flaschenspülen usw.) an erster Stelle.

Infolge der Verletzungen wurden 25 (24) Personen getötet, 393 (385) invalid. Die Zahl der entschädigungsberechtigten Hinterbliebenen der 25 Getöteten betrug 63 (61), darunter 18 (16) Witwen, 44 (45) Kinder und 1 Aszendent.

Auf die anzurechnenden Löhne und Gehälter in Höhe von 49 444 547 Mark waren 865 463,77 ℳ Umlage zu erheben, wovon 637 948,82 ℳ von der gesamten Genossenschaft und 227 514,95 ℳ von den Sektionen allein zu tragen waren. Letzterer Betrag setzt sich zusammen aus 64 500,69 ℳ Verwaltungskosten und den gesetzmäßigen Anteilen (25 %) zu den Entschädigungen für die Unfälle in den Sektionsbezirken von 163 014,26 ℳ. Die Summe der Anteilziffern an der Umlage betrug 359 477 083 ℳ; auf die Anteilseinheit entfiel somit bei 865 463,77 ℳ Umlagebetrag ein Betrag von 0,0024076 ℳ.

Was den Aufsichtsdienst betrifft, so ist weder in dessen Organisation, noch in der Zahl der technischen Aufsichtsbeamten eine Aenderung eingetreten. Unter den 556 besichtigten Betrieben befanden sich 137, die keinen Verstoß gegen die Unfallverhütungsvorschriften zeigten., in 288 Betrieben fehlte der ordnungsmäßige Aushang der Plakate. Es zeigte sich insbesondere bei kleinen ländlichen Betrieben, die wohl kaum je einer Revision von irgend einer Seite unterzogen wurden, Fehlen von unbedingt erforderlichen Schutzvorrichtungen. Plakate und überhaupt Kenntnis der Unfallverhütungsvorschriften waren da meist gar nicht vorhanden.

Die Maßnahmen des technischen Aufsichtsbeamten fanden im allgemeinen sofortige Billigung der Beteiligten, und die Beanstandungen wurden auch in der Regel ohne weiteres als berechtigt anerkannt.

Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften im Regierungsbezirk Hildesheim. Der 20. ordentliche Verbandstag des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften im Regierungsbezirk Hildesheim und den Kreisen Burgdorf und Springe fand Mitte Juli in Lamspringe statt. Vertreten waren 19 Genossenschaften. Nach dem vom Geschäftsführer Ehrenberg-Hildesheim erstatteten Geschäftsbericht gehören dem Verbande wie im Vorjahre 35 Genossenschaften an, darunter 27 Molkereien. Im Geschäftsjahre 1909 sind 27 Revisionen nach gesetzlicher Vorschrift ausgeführt worden. Auf Antrag der betr. Vorstände sind bei 5 Genossenschaften kalkulische Revisionen vorgenommen worden. 11 Genossenschaften haben die Jahresabschlüsse ganz oder teilweise durch den Verband anfertigen lassen. Im allgemeinen kann man sagen, daß die Genossenschaften des Verbandes auf gesunder Grundlage stehen und daß die Verwaltungsorgane derselben bestrebt sind, die gesetzlichen und genossenschaftlichen Pflichten zu erfüllen. Die Revisionen haben die Ergebnisse des Geschäftsjahres 1908 überall festgestellt. Die Molkerei Wehmingen ist im Laufe des Jahres durch Verkauf in Privatbesitz übergegangen, so daß nur über 26 Molkereien zu berichten ist. Diesen gehören 1596 Genossen mit 391 Geschäftsanteilen an. Die Betriebsresultate dieser 26 Molkereien sind angelieferte Milchmenge 22 041 924 Kg., Erlös aus Molkereiprodukte Bruttoverwertung pro Liter Milch 11,33 ₰ = 2 497 874,94 ℳ, Verarbeitungskosten 0,85 ₰ = 187 683,09 ℳ, bleibt eine Nettoverwertung von 10,48 ₰ = 2 310 191,89 ℳ. Bezahlung für das Liter Milch durchschnittlich 10,34 ₰ = 2 279 441,65 ℳ, bleiben 0,14 ₰ = 30 750,24 ℳ, welche zur Aufbesserung der eigenen Betriebsmittel verwendet sind. Vom Jahre 1909 liegen die Besitzstände und die Geschäftsresultate von 13 Molkereien vor. Diese erzielten bei 11 631,925 Kg. angelieferter Milchmenge einen Ueberschuß von 13 976,35 ℳ, welcher dem Vermögensstande zugute gekommen ist. Nach dem erstatteten Rechenschaftsbericht betrugen die Einnahmen des Verbandes pro 1909 407,96 ℳ, die Ausgaben 215,56 ℳ, so daß ein Ueberschuß von 192,40 ℳ erzielt wurde. Das Vermögen des Verbandes beträgt zuzüglich dieses Ueberschusses 1 425,20 ℳ. Nach dem Bericht der Revisoren wurde dem Geschäftsführer Entlastung erteilt. — Der Verband erhebt von Kraftbetrieben einen jährlichen Beitrag von 10 ℳ, von Handbetrieben 5 ℳ und vergütet je einem Vertreter der angeschlossenen Genossenschaften die Hin- und Rückfahrt zum Verbandstage. Der Vorteile wegen, die der Verband bietet, kann allen noch fernstehenden Genossenschaften des Bezirks Hildesheim der Anschluß an denselben nur empfohlen werden.

Rundschau.

Die endgültigen Ergebnisse der Viehzählung in Preußen vom 1. Dezember 1909. (Rindvieh und Schweine.) Die „Statistische Korrespondenz" veröffentlicht in einer Sondernummer soeben die endgültigen Ergebnisse der außerordentlichen Viehzählung in Preußen vom 1. Dezember 1909, nachdem sie die vorläufigen Ergebnisse dieser Zählung bereits am 2. April dieses Jahres bekanntgegeben hatte. In ihren Endergebnissen über den Viehstand am Zählungstage weicht die erste Veröffentlichung nur unbedeutend von der endgültigen ab. Es hat sich noch vergrößert die Zahl der vorhandenen Rinder um 11 240 und der Schweine um 21 850. Der Wert dieser endgültigen Ergebnisse besteht denn auch nicht in dieser unerheblichen Berichtigung, sondern vielmehr in der Mitteilung darüber, wie sich die Gesambestände der einzelnen Viehgattungen auf die einzelnen Untergruppen der Zählung verteilen, denn nur aus der Gestaltung dieser Gruppen ist ein Schluß auf die künftige Entwicklung unserer Viehhaltung möglich.

Wenn bei der Besprechung des vorläufigen Ergebnisses der Viehzählung („Mitteilungen" Nr. 15 vom 11. April d. Js.) festgestellt werden konnte, daß dasselbe wesentlich günstiger ausgefallen sei, als bei den außerordentlich schlechten Futterverhältnissen des Jahres 1909 erwartet werden konnte, so bringen die endgültigen Ergebnisse nunmehr nicht nur eine Bestätigung dieser Auffassung, sondern sie lassen das Bild der Entwicklung unserer Viehhaltung noch weit günstiger erscheinen, als damals angenommen werden konnte.

Daß mit einer stärkeren Einschränkung der Rindviehhaltung im vergangenen Jahre gerechnet werden mußte, war selbstverständlich, denn wenn die Kleeerträge um 28 v. H., die Luzerne- und Wiesenerträge um 21 v. H. gegen das Jahr 1908 kleiner waren, so konnte mit der erheblich geringeren Rauhfutterernte naturgemäß 1909 auch nicht die gleiche Menge an Rindvieh in den Winter gebracht werden als 1908. Eine Abnahme des Gesamtrindviehbestandes um nur 325 911 Stück oder um 2,70 v. H. erscheint gegenüber der oben festgestellten starken Verringerung des Haupterhaltungsfutters für Rindvieh daher keineswegs ungünstig. Bedenklich für die künftige Entwicklung unserer Rinderzucht und damit auch für die Fleischernährung der Bevölkerung hätte diese Abnahme des Gesamtbestandes nur dann sein können, wenn dieselbe in der Hauptsache die Kühe und das ältere weibliche Jungvieh betroffen und damit die Aussicht auf eine rasche Erneuerung der Rinderbestände bei günstigeren Futterverhältnissen verringert hätte. Da ist nun die Feststellung durch die endgültigen Ergebnisse der Viehzählung von außerordentlichem Werte, daß die Zahl der über 2 Jahr alten und älteren Kühe und Färsen (Kalbinnen) nicht nur nicht abgenommen, sondern auch im Jahre 1909 noch weiter zugenommen hat.

Die Entwicklung in dieser für den Fortbestand und die Vermehrung unserer Rindviehhaltung wichtigsten Gruppe, der 2 Jahre alten und ältere Kühe, auch Färsen, Kalbinnen zeigt folgendes hocherfreuliches und alle Behauptungen über eine nicht genügende Leistungsfähigkeit der deutschen bzw. preußischen Rindviehzucht völlig widerlegendes Bild. Es waren davon vorhanden:

1904:	6 026 143	Stück
1906:	6 213 866	„
1907:	6 332 240	„
1908:	6 503 055	„
1909:	6 534 101	„

Gegenüber dieser ständigen, zum Teil, so besonders 1906 und 1908 außerordentlich starken Vermehrung der weiblichen Zuchttiere, spielt die vorübergehende Abnahme des Jungviehs und der älteren männlichen Tiere, wobei es sich nur um Schnittochsen handeln dürfte, nur eine untergeordnete Rolle. Das Jahr 1910 mit seiner voraussichtlich reichen Rauhfutterernte dürfte die Lücken in der allgemeinen Rindviehhaltung nicht nur wieder ausfüllen, sondern eine weitere Vermehrung bringen, so daß in Bezug auf ausreichende Fleischernährung auch für die weitere Zukunft keinerlei Besorgnis aufkommen kann.

Auch bei der Schweinehaltung lassen die endgültigen Ergebnisse eine sehr erfreuliche Entwicklung erkennen, haben doch auch hier die eigentlichen Zuchttiere, die 1 Jahr alten und älteren Schweine, eine Vermehrung um 27 970 Stück oder um 1,47 v. H. erfahren, so daß auch hier mit einer ständig steigenden Vermehrung der Schweinehaltung im laufenden Jahre gerechnet werden kann. Sehr interessant ist auch die Verteilung der Zunahme des Schweinebestandes auf die Gemeindearten. Die Zu- bzw. Abnahme von 1908 auf 1909 hat betragen in Prozenten:

	in Städten	in Landgemeinden	in Gutsbezirken
bei Schweinen unter ½ Jahr alt	+ 9,64	+ 9,22	+ 4,11
„ „ ½ Jahr bis noch nicht 1 Jahr alt	+ 3,06	+ 2,49	+ 0,26
„ „ 1 Jahr alt und älter	— 2,64	+ 2,53	— 2,31

Es zeigt sich hier wieder deutlich, daß der Träger unserer Schweinehaltung der Bauernstand in den Landgemeinden ist.

Nachstehend seien für die genannten Viehgattungen die Ergebnisse für 1909 und 1908 für den preußischen Staat gegenübergestellt:

Es wurden gezählt:	am 1. Dez. 1909	am 1. Dez. 1908	Zu- (+) oder Abnahme (—) Stück	in Hundertteil
Gehöfte überhaupt	**3 869 856**	**3 830 398**	**+ 39 458**	**+ 1,03**
„ mit Viehstand . .	**2 608 979**	**2 602 921**	**+ 6 058**	**+ 0,33**
Viehhaltende Haushaltungen	**3 135 953**	**3 135 270**	**+ 683**	**+ 0,02**
I. Rindvieh:				
1. Kälber unter 3 Mon. alt	785 172	839 661	— 54 490	— 6,49
2. Jungvieh				
a) über 3 Mon. bis noch nicht 1 Jahr alt . .	1 739 500	1 889 022	— 149 522	— 7,92
b) von 1 bis noch nicht 2 Jahre alt	1 866 906	2 004 771	— 137 865	— 6,88
3. 2 Jahre altes u. älteres Rindvieh				
a) Bullen, Stiere nnd Ochsen	837 482	852 562	— 15 080	— 1,77
b) Kühe auch Färsen, Kalbinnen	6 534 101	6 503 055	+ 31 046	+ 0,48
überhaupt	**11 763 161**	**12 089 072**	**— 325 911**	**— 2,70**
II. Schweine:				
1. unter ½ Jahr alte, einschl. Ferkel . . .	7 684 841	7 074 474	+ 610 367	+ 8,63
2. ½ bis noch nicht 1 Jahr alte	4 552 488	4 450 831	+ 101 657	+ 2,28
3. 1 Jahr alte und ältere überhaupt	**14 162 367**	**13 422 373**	**+ 739 994**	**+ 5,51**

Von welch außerordentlicher Wichtigkeit diese alljährlichen Erhebungen über den Stand und die Entwickelung unserer Viehhaltung sind, braucht nach dem vorstehenden nicht besonders hervorgehoben zu werden und es kann nur gehofft werden, daß Preußen sich endlich entschließt, dem schon wiederholt ausgesprochenen Wunsche des Landes-Oekonomie-Kollegiums Rechnung zu tragen, und die jährlichen Viehzählungen zu einer ständigen Einrichtung zu machen.

Unwirksame Generalversammlungsbeschlüsse einer Molkereigenossenschaft. In der Generalversammlung einer Meiereigenossenschaft war ein Beschluß gefaßt worden, gemäß welchem eine Statutenänderung dahin vorgenommen werden sollte, daß der freihändige Milchverkauf seitens der Genossen an Dritte aufzuheben, bzw. einzuschränken sei. Der fragliche Beschluß lautete: „Die Genossenschafter dürfen nur mit Erlaubnis des Vorstandes an Dritte Milch abgeben, ausgenommen sind die zur Familie gehörigen Angehörigen sowie die zum Hofe gehörigen Arbeiterfamilien, an welche die zum eigenen Gebrauch nötige Milch abgelassen werden darf. Zuwiderhandlungen ziehen für jeden einzelnen Fall eine Strafe von 50 ℳ nach sich."

Mit diesem Beschluß waren jedoch einige Genossen nicht einverstanden, und sie strengten daher gegen die Genossenschaft Klage an, mit welcher sie die Feststellung verlangten, daß der in Rede stehende Beschluß nichtig sei.

Den von der Genossenschaft erhobenen Einwand, der angegriffene Beschluß stelle lediglich ein Konkurrenzverbot zum Schutze der Genossenschaft dar, haben die Gerichte nicht für stichhaltig erachtet, sondern in dem Wortlaut des Beschlusses einen unzulässigen Eingriff in die persönliche und gewerbliche Freiheit der Genossen erblickt, zu dem die Generalversammlung nicht befugt war. Der fragliche Beschluß verbietet zwar — so führte in zweiter Instanz das Oberlandesgericht Kiel aus — den Verkauf von Milch an Dritte, sorgt aber in keiner Weise für einen anderweiten Absatz, insbesondere wird der Genossenschaft selbst keine Abnahmepflicht auferlegt; vielmehr sind die Bestimmungen des Statutes unverändert gelassen, wonach die Genossenschaft nur zur Abnahme eines gewissen Höchstbetrages verpflichtet, und wonach ferner der Vorstand berechtigt ist, auch diesen Höchstbetrag herabzusetzen. Nach den bisherigen Bestimmungen des Statutes war grundsätzlich jeder Genosse, sofern er nur die Mindestzahl von 20 Litern einhielt, völlig frei darin, wieviel Liter er liefern, und wieviel er für sich behalten wollte; es stand gänzlich in seinem Belieben, ob er über 20 Liter hinausgehen, und wieviel mehr er zeichnen wollte. Diese Regelung der Milchlieferungspflicht in der Beitrittserklärung war wesentliche Grundlage des Beitrittes. Entschloß sich der Genosse zum Behalten eines Teiles seiner überschüssigen Milch, so stand ihm nach dem Statut die Verwendung völlig frei. Der streitige Beschluß änderte also die Leistungspflicht der Genossen und ihre wirtschaftliche Stellung grundsätzlich und wesentlich. Die Leistungen der Genossen wurden vermehrt sowohl infolge Erhöhung der Milchlieferungspflicht und ihrer Ausdehnung auf die gesamte überschüssige Milch, als auch infolge der Strafandrohung und Auferlegung von Unterlassungspflichten. Legt man den Beschluß nach seinem Wortlaute aus, so enthält er Maßregeln, die außerhalb der Zuständigkeit der Generalversammlung lagen, und die nach dem Gesetze nicht wirksam sind. Der Beschluß ist daher auch ohne Anfechtung nichtig. Das alsbaldige rechtliche Interesse, der Kläger an der Feststellung dieser Nichtigkeit liegt auf der Hand; die Klage ist also begründet. (381

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den meisten inländischen Schweinemärkten ist in der Woche vom 17.—24. Juli eine weitere Aufwärtsbewegung der Preise festzustellen. Niedriger wurde in Hannover, Hamburg, Elberfeld und Nürnberg, unverändert in Düsseldorf, Mannheim und Köln gehandelt.

Auf den ausländischen Schweinemärkten Europas war die Tendenz im allgemeinen weiter eine feste; nur Wien notiert etwas niedriger. In Chikago blieben die Preise für leichte Schweine unverändert, während die für schwere eine Kleinigkeit weiter fielen.

Amerikanische Mustermolkerei. Aus Amerika wird folgende hübsch klingende Geschichte gemeldet, die den Vorzug haben soll, wahr zu sein: Der Millionär Alexander Peacock ist auf die Idee verfallen, eine Mustermilchwirtschaft für 200 000 ℳ zu errichten. Dieser Betrieb wird in der Nähe von Pittsburg errichtet. Unter anderem wird ein Bad für die Kühe eingerichtet. Außer dem Baden wird den Kühen auch täglich das Gebiß gereinigt, was vermittelst geeigneter konstruierter Zahnbürsten geschieht. Motorwagen, die mit modernen Kühlvorrichtungen versehen sind, schaffen diese Milch, die wohl als die reinste der Welt angesehen werden kann, in die Stadt. Dort wird sie zum Selbstkostenpreise abgegeben, da der Millionär es sich gestatten kann, daran nichts zu verdienen. Dabei wird auch die Zucht einer höheren Gattung von Milchvieh auf wissenschaftlicher Grundlage betrieben.

Bestrafung wegen Milchfälschung. Vor der Strafkammer in Nürnberg hatte sich vor kurzem der frühere Besitzer der dortigen Zentralmolkerei, Robert Wilberg, zu verantworten. Es lag dem Angeklagten zur Last, daß er längere Zeit hindurch Milch verkauft habe, welche einen Wasserzusatz von 2½ bis 20 Proz. hatte. Vor Beendigung des Beweisverfahrens (es waren 3 Sachverständige und gegen 20 Zeugen geladen) beschloß der Gerichtshof die Inaugenscheinnahme der Zentralmolkerei an Ort und Stelle. Nachdem die Besichtigung vorgenommen worden war, wurde die Verhandlung fortgesetzt, die in später Stunde mit einer Verurteilung Wilbergs zu 600 ℳ Geldstrafe endete.

Bestrafte Butterpantscherei. Wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz verurteilte kürzlich das Schöffengericht Bromberg den Molkereibesitzer Gast aus Karolina zu 200 ℳ Geldstrafe bezw. 40 Tage Gefängnis. Ferner wurde auf Veröffentlichung des Urteils erkannt. Der Verurteilte hatte um Ostern d. J. herum auf dem Bromberger Buttermarkt Butter feilgehalten, die er für reine Naturbutter ausgab, die aber, wie von der Gesundheitspolizei festgestellt worden war, stark mit Margarine zersetzt war.

Ausland.

Käsereigenossenschaften in Frankreich. Unter den Absatzgenossenschaften in Frankreich sind unstreitig die ältesten die Käsereigenossenschaften (Fruitières), deren Ursprung in das zwölfte Jahrhundert fallen dürfte. Den Anlaß zu ihrem Entstehen ergab die Notwendigkeit, täglich 350—600 Liter Milch, was der Produktion von 50—70 Kühen entspricht, gesichert zu haben, um Hartkäse (Gruyère) im Gewicht von 30—45—50 Kilo zu erzeugen. Schon im 15. und 16. Jahrhundert findet man behördliche Bestimmungen über die Erzeugung von Gruyère, teilweise auch Verbote der Erzeugung von Fettkäse, die eine Verteuerung der Butter zur Folge hatte. In der Mitte des 16. Jahrhunderts blühten die Käsereien im hohen Jura, von wo aus sie Verbreitung in Savoyen und Hochsavoyen fanden; die Käserei von Villette soll vor undenklichen Zeiten, die von St. Foy im Jahre 1722 entstanden sein. Die meisten dieser Genossenschaften erzeugen Gruyère, Emmenthaler oder Fromage bleu, einige in den letzten Jahren in den Vogesen gegründete fabrizieren Münster- und Geromekäse, im Departement Deux-Sevres wird auch Ziegenkäse genossenschaftlich erzeugt.

Es macht sich die aus der Schweiz bekannte Tendenz vielerorts bemerkbar, wonach sich Fruitières in Milchlieferungsgenossenschaften verwandeln, bei denen die Mitglieder ihre Milch zu vorher ausgemachten Preisen den Käsern liefern, die diese auf eigene Kosten und eigenes Risiko verarbeiten. Es ist darin ein Rückgang des genossenschaftlichen Gedankens zu sehen. In einigen Gegenden, hauptsächlich in Hochsavoyen und Ain, zeigt sich eine Reaktion dagegen, da man bemerkte, daß die Käser untereinander Verabredungen trafen, um den Milchpreis zu drücken. Die Syndikate der Käsereigenossenschaften von Gex und St. Julien wurden teilweise zu dem Zweck gegründet, dem abzuhelfen.

Die Anzahl der Käsereigenossenschaften wird im ganzen auf 1750 angegeben, viele derselben sind in Verbänden vereinigt. So existieren außer den genannten von Gex und St. Julien auch Syndikate solcher Genossenschaften in Annecy und Poligny und Salins im Jura. Das Syndikat in Annecy ist bestrebt, einen Zentralverband aller Käsesorten und Milchlieferanten im Südosten zu bilden, der die Genossenschaften des Departements Ain, Hautes-Alpes, Doubs, Isère, Jura und Savoyen umfassen soll, und führt schon Erhebungen über die von den einzelnen Genossenschaften gelieferten Milchmengen durch, ferner über die Preise und über den Konsummilchverkauf, vor allem nach Genf, dessen private und genossenschaftliche Molkereien von der Milchzufuhr aus den umliegenden französischen Gegenden abhängig sind.

Während der genossenschaftliche Verkauf von Konsummilch noch wenig verbreitet ist — es sind hier nur einige zu einem Verband vereinigte Genossenschaften im Departement Oise, die eine jährliche Menge von etwa 3 Millionen Liter nach Paris liefern, aber infolge der heftigen Konkurrenz und der hohen Spesen niedrige Preise erzielen, und die Molkerei in Guillaume, die etwa 3000 Liter täglich nach Nizza liefert, zu erwähnen - haben die Genossenschaften, die in erster Linie Butter erzeugen, einen großen Umfang und eine hervorragende Bedeutung erlangt. Es ist hier in erster Linie der Verband der Molkereien der Charentes und von Poitou zu nennen. In einem großen Teil dieser Gegenden besitzt fast jede Gemeinde eine Molkereigenossenschaft. Den Anlaß zur Gründung gab bekanntlich die durch das Auftreten der Reblaus erfolgte Krise und die dadurch entstandene Notwendigkeit, sich einer andern Kultur zuzuwenden. Die Ausdauer und das Geschick, mit welchen sich die Landwirte auf die Futterproduktion und die Milcherzeugung warfen, wodurch sie die Krise überwanden und ein allgemeiner Wohlstand wieder einkehrte, die großen Erfolge, die sie durch die Gründung der Genossenschaften sowohl auf technischem wie auf kommerziellem Gebiet errangen, bilden eines der glänzendsten Beispiele in der Geschichte des Genossenschaftswesens. Heute bestehen in diesen Gegenden 116 Genossenschaften, die 70 000 Familien von Landwirten umfassen und sich zu einem mächtigen, unter der ausgezeichneten Leitung des Senators Rouvier und des auf milchwirtschaftlichem Gebiete wohlbekannten

M. Dornic stehenden Verband zusammenschlossen. Die Anzahl der im Besitze der Mitglieder befindlichen Kühe beträgt 191 000, es entfallen also auf einen Landwirt nicht einmal drei Kühe, ein Zeichen, daß es sich fast durchweg um ganz kleine Betriebe handelt. Die Gesamtmilchproduktion des Jahres 1908 belief sich auf 250 Millionen Liter und die Buttererzeugung — der überwiegende Teil der Butter wird an die Pariser Zentralmarkthallen gesandt — mehr als 12 Millionen Kilo. Der durchschnittliche Preis, den die Landwirte erhielten, betrug netto 148 Cts. pro Kilo.

Andere vornehmlich mit der Buttererzeugung sich befassende Genossenschaften entstanden in den letzten Jahren im Departement Indre-Loire, wo deren gegenwärtig 17 mit je 350 bis 1500 Mitgliedern und einer Tageserzeugung von 5000—16 000 Liter bestehen. In Thièrache existiert ein Verband von 25 Genossenschaften mit etwa 4000 Mitgliedern; die Anzahl der Kühe beträgt etwa 27 000 und die Jahreserzeugung 80 Millionen Kilo; es ist jedoch zu bemerken, daß viele derselben nicht als eigentliche Genossenschaften, sondern als von Landwirten gegründete Aktiengesellschaften erscheinen. • Weitere Genossenschaften bestehen in den Departements Ardennes, Haute-Saône, Aube, Cote d'Oor, Yonne, Loire-Inférieure und Loire.

Im Departement Drome vereinigten sich drei vor etwa 5 Jahren gegründeten Unternehmungen zu einem Verband mit gemeinschaftlichem Verkauf; ihre Erzeugung beträgt etwa 3 Millionen Liter jährlich; während sie im Anfange ihre Butter nach Paris gesendet hatten, fanden sie in neuester Zeit im Süden des Landes und in Algerien einen besseren Absatz und verdrängten in diesen Gegenden die italienische Butter; es wird ein Nettopreis von ungefähr 3 Fr. per Kilo erzielt. In der Normandie konnte sich trotz der dort sehr entwickelten Milchwirtschaft das Genossenschaftswesen bisher wenig zur Geltung bringen. Im Departement Calvados besteht die „Laiterie coopérative des fermiers d'Isigny", die täglich über 30 000 Liter verarbeitet, aber keine eigentliche Genossenschaft ist. Im Departement La Mange bestehen vier Genossenschaften, von denen die größte und älteste in Benoitsville von 2400 Kühen jährlich ungefähr 3,5 Tausend Kilo Butter erzeugt. Im Departement Eure wurden jüngst 3 Genossenschaften gegründet; die Bretagne ist im allgemeinen noch im Rückstande.

(Schweizerische Milchzeitung.)

Fünfter Internationaler Milchwirtschaftlicher Kongreß zu Stockholm 1911. Bei der am 7. Mai in Brüssel stattgefundenen Sitzung des ständigen Vorstandes der Internationalen Milchwirtschaftlichen Kongresse wurde das Programm definitiv festgestellt.

Ehrenpräsident: Universitätskanzler Graf Wactmeister, Präsident: Medizinalrat Kjerrulf, Vizepräsident: Freiherr von Ugglas, Schatzmeister: Direktor Benzinger, Generalsekretär: Oberassistent Barthel, Stockholm. Die Arbeiten werden auf zwei Sektionen verteilt. Vorsitzende: Professor H. Juhlin Dannfelt und Freiherr Th. Adelswärd. Die eine Sektion wird sich mit dem Thema: „Die Produktion der Milch" beschäftigen, während die andere Fragen bezüglich „Behandlung und Verwendung der Milch" bearbeiten wird.

Die feierliche Eröffnung findet im Ritterhause statt, während die Sektionsarbeiten, ebenso wie das Kongreß-Bureau, nach dem Reichstagshause verlegt werden.

Der Kongreß dauert vom 28. Juni bis 1. Juli. Am Mittwoch, den 28. Juni vormittags hat der Internationale Vorstand seine Sitzung, wonach die feierliche Eröffnung stattfindet. Abends ordnet das Organisations-Komitee einen festlichen Empfang für die Mitglieder des Kongresses an. Donnerstag: Sektionsarbeiten, abends großes Bankett. Freitag: Morgens Sektionsarbeiten, nachmittags verschiedene kürzere Exkursionen. Sonnabend, den letzten Tag: Morgens Sektionsarbeiten, mittags Schlußversammlung.

Nach dem Kongreß findet eine Reise nach Oerebro statt, zur Eröffnung und Besichtigung der Landwirtschaftlichen Ausstellung, wobei das Schloß Gripsholm und die Molkerei in Eskilstuna besichtigt werden.

Nach dem Besuch in Oerebro verteilen sich die Kongreßmitglieder auf drei verschiedene Exkursionen, welche ihnen Gelegenheit bieten sollen, von der Molkereiwirtschaft, Tierzucht und Landwirtschaft, ebenso wie von der Groß-Industrie und den Naturschönheiten Schwedens Kenntnis zu nehmen. Die eine Exkursion geht durch Östergötland und Schonen mit Abschluß in Malmö. Die zweite durch Närke und Vestergötland, wobei Trollhätten besichtigt wird, Abschluß in Gotenburg. Die dritte Exkursion, welche mehr den Charakter einer Touristenreise haben wird, geht durch Darlekarlien und Nordland bis zur Reichsgrenze, doch können die Teilnehmer, welche es wünschen, schon in Darlekarlien sich von der Exkursion trennen, um nach Stockholm über Upsala zurückzukehren; in Upsala wird die neue Molkerei besucht.

Sprechsaal.

Sterilisierapparate mit Rückkühlung. Die Anfrage in Nr. 48 der Molkerei-Zeitung, betreffend die Milchsterilisierapparate mit Rückkühlung, System Henneberg, sowie die Antworten in Nummer 50, 51, 52 und 54 veranlassen mich, als Urheber dieser Apparate das Wort zu nehmen.

In der November-Sitzung 1904 der Deutschen Gesellschaft für öffentliche Gesundheitspflege, deren Verhandlungen in Nr. 7 der Hygienischen Rundschau 1905 erschienen, habe ich die Zeichnung eines Hennebergschen Milch-Pasteurisierapparates mit Rückkühlung und Dampfheizung besprochen und in der paediatrischen Abteilung der Naturforscher-Versammlung in Meran 1905 habe ich einen Demonstrationsvortrag über „Neue Milchsterilisatoren mit Rückkühlung" gehalten. Erst seit dieser Zeit hat man die Rückkühlung der in Flaschen erhitzten Milch prinzipiell und in praktischer Weise in Angriff genommen, wenngleich gelegentlich eine Abkühlung erhitzter Flaschenmilch auch schon früher stattgefunden hat. Nach den bedenklichen Erfahrungen in den Jahren 1890 bis 1893 als Berater und kontrollierender Arzt einer von mir ins Leben gerufenen Milchsterilisierungsanstalt, die sowohl Vollmilch, als auch trinkfertige Säuglingsmilch in Portionsflaschen nach einem vorher im Kaiserlichen Gesundheitsamte geprüften Verfahren sterilisierte, kann ich nur wieder, wie in der Diskussion zu meinem Meraner Vortrage, betonen, daß das Personal, wenn man auch „geschultes, gut bezahltes Personal" hat, bei etwas vorgeschrittener Zeit, speziell vor und an den Sonn- und Feiertagen es vorzieht, die heißen ungekühlten Flaschen in den Vorratskeller zu bringen, gleichgültig um das Schicksal der Milch und der Kinder, deren Eltern vertrauensvoll die „Dauermilch" oder „keimfreie Dauermilch" diesen zu verabreichen pflegen. Wenn mit der Kühlung eine größere Unbequemlichkeit verbunden ist, als

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

„Magnetine" (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

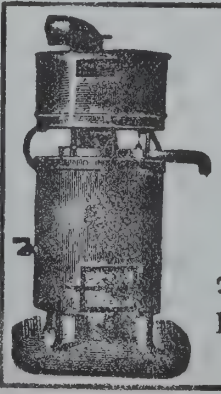
O. Thonack, Berlin 36 Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

Bornemanns Schieberohrhahn
Patentamtlich geschützt.
Verzapft Vollmilch, Magermilch, Rahm, Buttermilch oder Molken in erhitztem oder tiefgekühltem Zustande schaumfrei unter Garantie.
Kein Verlust an Milch 2c. durch übertretenden Schaum
Stets volle Kannen ohne nachzufüllen
Keine Maßdifferenzen.
Hahn 40 mm mit 1½" Gasgewindezapf. od. Muffe ℳ 28
„ 50 „ „ 2" „ „ „ „ 36
Carl Bornemann, Ing., **Hamburg**
Molkerei-Maschinen
Telefon Amt I 5478. Kl. Reichenstr. 2/4.

Kistenteile
aller Art, in saubersten und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.


Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

Iowa State College Library, Ames, Iowa

is Oeffnen eines Ventiles zum Einlassen von kaltem Wasser, dann unter- eibt das Kühlen in nicht seltenen Fällen. Die Haltbarkeit der erhitzten ilch in den heißen Sommertagen, zumal in überhitzten Wohnungen der rmen, denen jetzt die trinkfertige Säuglingsmilch zur Ernährung kranker äuglinge von vielen Stadtverwaltungen oder Vereinen gratis geliefert ird, ist alsdann eine ungenügende; die lässigen Mütter geben die teil- eise zersetzte Milch, die durch die zum Auskeimen gelangten, von der Teil- rilisation nicht abgetöteten Kartoffel- und Heubazillen verdorben ist. omit kommt als einzig zuverlässiges Verfahren der Kühlung erhitzter ilch in Flaschen die Kühlung im Apparate selbst in Frage. Ich kann es r von mir angegebenen Methode ohne Ueberhebung zuschreiben, daß lagen über ungenügende Haltbarkeit der in dem Apparate erhitzten und kühlten Säuglingsmilch nicht vorgekommen sind, so daß die Versorgung anker Kinder von größeren Milchküchen keine Schwierigkeiten gemacht t. Infolgedessen fanden die zuständigen Behörden und Vereine in den zten Jahren den Mut, immer zahlreichere Milchküchen einzurichten. Wo e von mir angegebene Methode der Milchkühlung nicht angewendet urde, wurden über schlechte Haltbarkeit Klagen laut, welche die gesamten inrichtungen jener Milchküchen in der Bevölkerung in Mißkredit brachten. ie erste Anstalt, welche einen Hennebergschen Pasteurisierapparat mit asheizung mit Rückkühlung im Wasserbade erhielt, war die 1. Säuglings- ürsorgestelle der Stadt Berlin, unter Leitung von Professor H. Neumann, lumenstraße 78. Herr Professor Neumann hat mir später wiederholt ine große Befriedigung ausgesprochen, daß die umständliche und unge- ügende Kühlung mittels Gießkanne in seiner Anstalt aufgehört, und daß uch in den heißesten Sommermonaten nicht die geringste Klage über die eschaffenheit der erhitzten und gekühlten Säuglingsmilch laut wurde. n der Praxis kommen zwei Verfahren in Anwendung: die Erhitzung und bkühlung im Wasserbade und ferner die Erhitzung mit direktem Dampf nd die Abkühlung mittels Brause innerhalb oder außerhalb des Appa- ates. Bei letzterem Verfahren muß, was jedermann leicht einsieht und uch von allen Herren Einsendern angegeben wird, der Flaschenbruch ein rheblicher sein. Nach meinen persönlichen ausgedehnten Beobachtungen n den Jahren 1890 bis 1893 beträgt der Flaschenbruch allein im Apparat eim Erhitzen mittels direkten Dampfes bei größter Vorsicht und bestem laschenmaterial mindestens 1 Proz., tatsächlich ist der Flaschenverlust bei iesem Verfahren erheblich größer, weil viele Flaschen zwar keine sofort rkennbare Beschädigungen aufweisen, jedoch bei direkter Erhitzung mittels ampf in ihrem Material so geschädigt sind, daß sie bei der Reinigung eicht brechen. Der Grund des größeren Flaschenbruches bei der direkten rhitzung ist der, daß bei direkter Erhitzung der obere, von Milch nicht ingenommene Teil der Flasche längere Zeit viel stärker erhitzt wird, als er mit Milch angefüllte Teil der Flasche, welcher von der kalten Milch ühl gehalten wird. Der Kopf der Flasche, welcher überhaupt stärker ist ls der Flaschenbauch und meist auf diesen aufgesetzt ist, dehnt sich stärker us und, da er sich infolge der erheblichen Temperatur-Differenz ungleich- äßig ausdehnt, entstehen Sprünge, welche die Flasche ganz oder teilweise um Platzen bringen. Selbst wenn man die Dampfdüse noch so vorsichtig nbringt und die Luft aus dem Apparat heraustreibt, was bei jeder Er- itzung der Milch auf 100 Grad zu geschehen hat, ist die sehr ungleich- näßige Erhitzung des von Milch nicht berührten Flaschenkopfes nicht zu ermeiden. Von ungünstigem Einflusse ist die schlechte Wärmeleitung von ölas, dessen Wärmeleitungskoeffizient 65 mal so gering ist als z. B. von isen.

Anders bei der Erhitzung im Wasserbade. Hier können sich die Tem- eraturen im Glase langsam ausgleichen, der Kopf wird von außen und nnen fast gleichmäßig erwärmt und auch bei der Kühlung werden durch as Zuströmen kalten Wassers durch viele feine Oeffnungen schroffe Tem- eraturschwankungen infolge der Durchmischung des warmen und kalten Wassers vermieden. Dazu kommt, daß die Milchflaschen nicht direkt auf en Apparatböden, sondern auf den mehrere Zentimeter über denselben tehenden perforierten Blechen stehen, so daß ein Heranspritzen kalten Wassers an die heißen Flaschen, wie es bei dem Abbrausen geschieht, un- möglich ist.

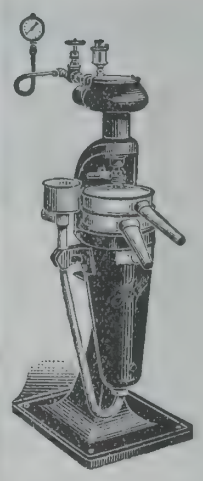
Ein weiterer bedeutsamer Vorteil der Kühlung im Wasserbade ist die tiefere und gleichmäßigere Kühlung. Von einem Arzte eines größeren Instituts wurde mir sein Bedauern ausgedrückt, daß er nicht das Hennebergsche System angeschafft habe, da mittels der Brause die Milch in dem Instituts-Apparate nur auf 18 Grad C. abgekühlt wird, während in den Hennebergschen bezw. Rud. A. Hartmannschen Apparaten die Tempera- ur des einströmenden Wassers bei 3/10 Liter-Flaschen nach durchschnittlich 12 Minuten nach Beginn der Kühlung, bei größeren Flaschen etwas später erreicht wird.

Da bei den mit Brausen versehenen Apparaten der breite Flaschen- oden nicht gekühlt wird, da bei manchen Brausen manche Flaschen von en Wasserstrahlen nicht getroffen werden, scheint die tiefere Kühlung ittels Brausen nicht möglich zu sein.

Nun zu der Beantwortung der Frage, ob das System Henneberg auch ür größere Betriebe zu empfehlen ist. Die größeren Apparate werden be- anntlich im Gegensatz zu den kleinen, die mit Gas erwärmt werden, mit Dampfheizung eingerichtet. Da die gefüllten Milchflaschen bis zum Kopfe 16—20 Zentimeter im Wasserbade stehen, muß auch das Wasserbad mit rwärmt werden. Andererseits tritt eine Ersparnis an Dampf ein, weil ast der gesamte Dampf zum Anwärmen des Wasserbades bezw. der Milch Verwendung findet, während bei den mit Dampf direkt beheizten Appa- aten dauernd eine starke Kondensation des Dampfes an den Seitenwän- en, Boden und Decke, also an allen 6 Flächen stattfindet. Immerhin muß nan bei dem Hennebergschen Apparat, wie bei allen anderen Heizanlagen, ein Augenmerk auf die Größe des Kessels richten, sowie ob Hoch- oder Niederdruck desselben zur Verfügung steht. Wem das Ablaufen des Warm- vassers aus Sparsamkeitsrücksichten wehe tut, der mag es auffangen und erwenden. Steht genügend Dampf und besonders höher gespannter Dampf zur Verfügung, so muß die Erhitzung auf 100 Grad bei dem mit Dampf zu erhitzenden Apparat ebenso schnell erzielt werden, als in den kleinen mit Gasheizung versehenen. Einer der Herren Einsender erwähnte, daß die Hennebergschen Apparate zu viel Platz einnehmen; derselbe hat offenbar eine ältere Konstruktion mit Wagengestell gesehen. Ursprünglich war ich für diese Bauart eingenommen, weil die Beladung und Entladung bequem von statten geht. Im letzten Jahre ist aber eine neue Konstruk- tion geschaffen worden, welche viele Vorzüge vor den alten hat. Die neuen Apparate haben die Schrankform; es bestehen aber keine Wasser- kästen für sich, sondern die einzelnen Etagen sind gegeneinander abge- schlossen und abgedichtet, so daß erst mit dem Verschlusse des Apparates die einzelnen Etagen zu Wasserkästen ausgebildet sind.

Männer der Praxis

urteilen wie folgt:



Wir teilen Ihnen gerne mit, daß wir mit unseren fünf **„Tubular"-Dampf-Turbinen-Separatoren** nach wie vor sehr zufrieden sind. Nachdem wir jetzt bald 4 Jahre damit arbeiten, glauben wir die Maschinen genau genug zu kennen, um ein massgebendes Urteil über ihre Tauglichkeit abgeben zu können. **Wir würden,** wenn wir heute wieder vor der Wahl ständen, Centrifugen anzuschaffen, **unbedingt „Tubular" nehmen.** Die großen Vorzüge der Tubulare, wie Oel- und Reparaturersparnis, sowie das Fortfallen der Riemen. Schnüre, Dichtungsringe u. s. w.. und vor allen Dingen die Gefahrlosigkeit, sollten jeden Molkereifachmann veranlassen, sie anzuschaffen.

Uelzen, den 12. 7. 1909.

gez. **Molkereigenossenschaft Uelzen.**

„Tubular" ist auch mit Riemenantrieb lieferbar.

Verlangen Sie gratis und franko unsere

Molkerei-Broschüre Nr. 34.

Tubular-Werke, Harburg a. E.

Steinschrotmühle

„Rentablit"

mit selbstschärfenden Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.

Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.

Vorzüglich als Nebenbetrieb für Molkereien 2c. geeignet.

Größ. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.

Fr. Schöttler

Maschinenfabrik

Diepholz i. H.

Voll- und Magermilchbassins

Rahmkippbassins

Metallkäsewannen, doppelwandig, D. R. G. M.

Bassin-Doppelsiebe

Milch-Leitungsteile

fabriziert und liefert als langjährige Spezialität

Carl Nebel

Klempnerei und Molkereigerätefabrik

Schöningen, Braunschweig.

Wer Traisers Käseformmaschinen

und **Quarkmühlen** kennt, kauft keine andern. Nur allein zu bezieh. von der **Ersten Deutschen Käseformmaschinenfabrik**

Peter Traiser II, Gross-Gerau (Hessen).

Da die einzelnen Etagen von einander wasserdicht geschieden sind, so kann sofort nach Beschickung einer Etage mit dem Einlassen des Wassers und alsdann des Dampfes begonnen werden. Dies hat seinen besonderen Wert, wo die Dampfquelle, wie bei Niederdruckkesseln, schwach ist.

Noch auf eine wertvolle Verwendungsmöglichkeit der neu konstruierten Hennebergschen Apparate will ich nicht unterlassen hinzuweisen. Seitdem das Institut für Gärungsgewerbe in Berlin Yoghurtkulturen zum Preise von 1,50 ℳ und 3 ℳ abgibt, verlohnt es sich für Molkereien, die beim Publikum sehr beliebte Yoghurtmilch zu bereiten und zu verkaufen. Schwierig ist nur, ohne geeigneten Apparat die Innehaltung der Temperatur bei Yoghurtbereitung. Einem Sonderabdrucke aus der Zeitschrift für Spiritus-Industrie 1909 Nr. 42 „Yoghurt und seine Bedeutung" von Dr. W. Henneberg entnehme ich folgende Vorschriften:

1. Die Milch wird auf 85—90 Grad C. erhitzt oder zum kurzen Aufwallen (100 Grad) gebracht.
2. Die Milch wird abgekühlt bis auf 40—45 Grad C. (36 Grad R.)
3. Bei 45 Grad C. wird das erste Mal die Hälfte der Reinzucht zu 1—2 Liter Milch, bei den folgenden Bereitungen etwa 1—2 Eßlöffel von der vorhergehenden Yoghurtmilch unter Umrührung zugesetzt. Es würde dies für 1 Liter Milch ausreichen. Bei größeren Milchmengen vergrößert man entsprechend die Aussaat.
4. Nach der Pilzeinsaat wird die Milch an einem Ort mit einer Temperatur von 30—40 Grad C., auf keinen Fall über 45 Grad C., aufbewahrt. Umhüllen des Topfes mit einem wollenen Tuche oder dergl. ist zweckmäßig..
5. Sobald die Milch geronnen ist, wird sie kaltgestellt.
6. Der Yoghurt ist nur in abgekühltem Zustande zu genießen.

Mit Hilfe der neuen Hennebergschen Apparate ist es sehr leicht, die mit Yoghurt geimpfte Milch auf den vorgeschriebenen Temperaturen im Wasserbade zu erhalten.

Ich kann zum Schluß nur mitteilen, daß ich nach meinen mehr als 20jährigen milchhygienischen Studien und Erfahrungen die Hennebergschen Apparate als die zuverlässigsten und bequemsten Apparate ebenso für Groß- und Kleinbetrieb halte. Sie sind nur auf das Wärmste zu empfehlen.

Dr. Norb. Auerbach, Berlin O.

Eine unbekannte Schweinekrankheit. Vor etwa 10 Jahren hatte ich im Kreise Namslau eine Herde Schweine von 70—80 Stück. Diese erkrankten unter denselben Anzeichen, wie in dem Sprechsaalartikel in Nr. 56 angegeben ist. Nachdem mir 6 Stück eingegangen waren, zog ich den Kreistierarzt zu Rate. Dieser stellte Vergiftung fest, und dies auch mit Recht, da ich den Schweinen Salzmolken im Futter beigab. Nachdem ich im Futter jeden salzhaltigen Stoff mied, hörte die Krankheit auf, aber diese Schweine habe ich noch lange als Schmerzenskinder sehen müssen. Da es mir seinerzeit unmöglich schien, daß Schweine mit Salz vergiftet werden könnten, so wurden an 2 Schweinen Versuche angestellt. Es stellte sich bei starker Salzgabe die Krankheit in 10 Tagen ein und bei geringer Salzgabe in 28 Tagen. Die Tiere wurden sofort getötet und im Fleisch zeigten sich keinerlei Merkmale. Bei der in dem obenerwähnten Artikel angegebenen Futterzusammensetzung ist eine Salzgabe direkt unnötig. Will man den Tieren durchaus Salz verabreichen, so darf dieses nur mäßig und nicht zu oft geschehen.

A. Leonhardt-Holtorf.

Welche Rampe ist am haltbarsten und zweckmäßigsten? (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 55.)

I.

Die haltbarste und zweckmäßigste Molkereirampe ist fraglos eine Eichenholzrampe. Dieselbe ist bei Verwendung von spindfreiem Material nicht nur von längerer Haltbarkeit als die Betonrampe, sondern vor allem werden auch die Transportkannen beim Abladen nicht entfernt so stark angegriffen wie bei einer Rampe letztgenannter Art. Ein weiterer Nachteil der Betonrampen ist der, daß dieselben bei Eis und Schnee derart glatt sind, daß sie ohne Gefahr kaum zu betreten sind, welcher Nachteil sich auch selbst dann unangenehm bemerkbar macht, wenn dieselben mit geriffelten Tonplatten abgelegt sind, was jedoch auch wiederum nicht zu empfehlen ist, da diese durch die heftigen Stöße beim Abladen der Kannen leicht losbröckeln und dann fast nie wieder haltbar zu befestigen sind.

Wir haben hier zwei Eichenbohlenrampen, deren einzelne Bohlen 8 Meter lang und 4½ Zentimeter stark sind, die sich in jeder Weise bestens bewährten, und bei denen heute nach vierjährigem Gebrauche eine Abnutzung kaum wahrzunehmen ist. Von der vielfach üblichen Sitte, die Kanten der Bohlen mit Bandeisen zu benageln, sahen wir mit Rücksicht auf die schnellere Abnutzung der Transportkannen ab und ich kann Ihnen nur raten, ein Gleiches zu tun, da gerade die mit Bandeisen benagelten Bohlen durch das unter das Eisen dringende Wasser an ihren Kanten morsch und weggestoßen werden. Nur wenn die Inanspruchnahme der Rampen eine sehr starke ist, mag es angebracht sein, die Außenkante der vorderen Bohlen mit einem Winkeleisen zu benageln.

P. F. in S. (379

II.

In hiesiger Molkerei hatten wir früher eine einfache Bohlenrampe. Jedoch war diese schon nach einigen Betriebsjahren ein stetes Schmerzenskind der Molkerei, weil die Unterlagen bald morsch und mürbe wurden, und ebenso die Bretterbohlen bald anfingen zu faulen. Einige Jahre versuchten wir, durch Ausbesserung die Rampe in einigermaßen betriebsfähigem Zustande zu erhalten, aber es waren die alten Zustände immer bald wieder da, so daß stetige Unkosten zuletzt nicht mehr ausblieben, und die Betriebssicherheit bald zu leiden begann.

Wir sahen uns daher veranlaßt, die Rampe von Grund auf zu erneuern. Zu diesem Zwecke ließen wir Pfeiler in Zement auf eine gute Betonschicht mauern, und auf diese starke eiserne Träger in Zement einmauern, Als Belag verwandten wir jedoch wieder Holzbohlen. Die eisernen Träger ließen wir nachbohren, um die Holzbohlen mittelst Schraubenbolzen daran zu befestigen. Diese Bauart hat sich als durchaus praktisch und haltbar erwiesen. Ein Morschwerden der Unterlagen ist ja vollkommen ausgeschlossen. Nur muß streng darauf gehalten werden, daß die eisernen Träger im Sommer bei guter Witterung mit Mennigefarbe mehrere Male gestrichen werden, um dem Rosten vorzubeugen. Wenn dann im Laufe der Jahre der Bohlenbelag mal schadhaft wird, so braucht nur die schadhafte Bohle entfernt und durch eine neue ersetzt zu werden.

Wenn es jedoch in Molkereien die baulichen Verhältnisse gestatten, und zum Beispiel der Annahmeraum nicht als Kellergeschoß dient, so ist meiner Ansicht nach eine massive Rampe, hergestellt, indem einfach eine starke Mauer herumgezogen und der leere Raum mit Sand ausgefüllt wird und oben darauf gute Klinker in Beton oder gute Fliesen gelegt werden, sehr zu empfehlen. Ich kenne Molkereien, in denen solche Rampen schon

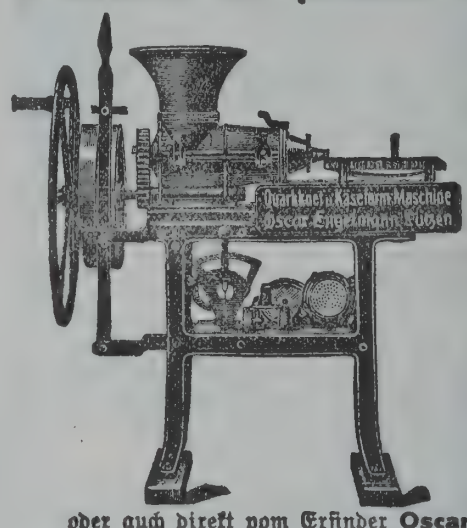
Beste Verzinnung
für
Molkerei-
Geräte.

Epicassit A

Prospekte
gratis und franko.

Metallanstrich-Syndikat
G. m. b. H.
Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5 II.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!



Engelmanns Pat. Quarkknet- u. Käseform-Maschine
für runde und lange Käse aller Art.
Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu: „allerfeinsten Speisequark zu erzeugen". — Nur ff. Zeugnisse.
Zu beziehen durch: Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G., Bergedorf. — Eduard Ahlborn, Hildesheim. — Dirks & Möllmann, Osnabrück. — Ewald Noack, Magdeburg. — Carl Mann, Hildesheim. — N. Jepsen Sohn, Flensburg. — Franz Maager, Breslau. — Zentral-Ankaufstelle, Halle a. S. — Rich. Schoen & Co., Erfurt. — Friedr. Jaeger, Halle a. S. — F. Peters, Leipzig. — A. Moritzen, Dresden. — Gebr. Bayer, Augsburg. — Joh. Deiring, Weiler i. Allgäu. — Roths Molkerei-Zentral-Büro, Stuttgart. — A. Schönemann & Co., Schöningen. — Ferd. Rothe & Co., Braunschweig. — Alfa-Separator, Wien. — Astra, Paris und Wien. — Jurany & Wolfram, Wien. — A. de Saint-Moulin, Verviers. — Zentral-Molkerei-Büro, München. — Nisu Weinberg, Bucarest. — C. Wasser & Co., Rotterdam 2c. 2c.
oder auch direkt vom Erfinder Oscar Engelmann, Lützen.

Neuzeitliche Maschinen und Apparate
zur Reinigung von Milchflaschen
BOLDT & VOGEL m. b. H., HAMBURG.

Kartoffelflocken!!
liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggonladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in Magdeburg, Bremen, Hannover, Berlin, Posen und Oldenburg.
S. Priwin & Cie., Magdeburg.

Pergamentpapier
empfehlen
Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Gründliche theoretische und praktische Ausbildung von Molkereipersonal.
Beginn des Kursus am 1. Oktober und 1. April. Aufnahme von Hospitanten zu jeder Zeit. Anm. u. Ausk. d. d. Leiter Dr. Hesse, Güstrow.

15 Jahre und länger bestehen, ohne daß Reparaturen daran notwendig wurden. Auch sind diese eben gegenüber den Holzrampen eine Zierde für den Molkereibetrieb. Wenn auch zuerst die Kosten einer massiven Rampe höher scheinen als die einer hölzernen, so werden sich doch erstere im Laufe der Jahre, weil keine Reparaturen vorkommen, billiger stellen als die hölzernen Rampen. B. in E. (378

Anfragen an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Wilstermarschkäse. Wie wird der sogenannte Wilstermarschkäse in vollfetter und halbfetter Qualität hergestellt und wie vollzieht sich die Lagerung desselben? Wie hoch verwertet sich die Milch bei der Fabrikation dieser Käsesorte? H. M. S. (1612

Tierärztliche Kontrolle der Milchkühe. Wir beabsichtigen, die Ställe und die Milchkühe unserer Lieferanten unter tierärztliche Kontrolle zu stellen. Bevor wir jedoch unsere Absicht den Lieferanten unterbreiten, möchten wir Näheres über die in dieser Beziehung gesammelten Erfahrungen hören. In Frage kommen zirka 150 Produzenten mit ungefähr 600 Kühen. Wie stellt sich die Bezahlung des Tierarztes? M. E. L. (1606

Handelsteil.

Der internationale Markt für Milch- und Molkereiprodukte. 2. Quartal 1910.

1. Weltwirtschaft im allgemeinen. Im 2. Quartal hat die Situation auf dem Weltmarkt etwas gewechselt. Der April brachte durchgehends noch sehr günstige Berichte, aber bereits der Mai ließ ein gewisses Abflauen im Geschäftsverkehr erkennen. Bei der Börse setzte eine rückläufige Bewegung ein, die bis Mitte Juni anhielt. Den Anstoß zu dieser Kursbewegung gab Amerika, wo in der letzten Zeit die Spekulation stark eingesetzt hatte und zu einer Überspannung führte, der die Entwicklung im Geschäftsverkehr nicht zu folgen vermochte. Dieser hat nach dem letzten Quartalsbericht durchschnittlich keine Steigerung mehr erfahren. Die Beschäftigung der Industrien, die Einnahmen der Verkehrsanstalten und die Arbeitslosenziffern entsprechen ungefähr den Verhältnissen des 1. Quartals. Die allgemeine Wirtschaftslage präsentiert sich heute allerdings wesentlich günstiger als im Sommer 1909; ihre neueste Entwicklung dagegen mahnt zur Vorsicht. Beruhigend wirken die fortdauernde Billigkeit des Geldes und der gute Ausfall der Getreideernte.

2. Allgemeines über den Milch- und Molkereiproduktenmarkt. Der Handelsverkehr in Milch- und Molkereiprodukten hat in der letzten Zeit eine Änderung erfahren. In Amerika und in den mitteleuropäischen Ländern ist der Konsum bedeutend gestiegen. Der Export ist meist zurückgegangen, der Import bei vielen wesentlich vermehrt worden.

3. Beginn der Grünfütterung und Ausfall der Heuernte. Die Futterverhältnisse gestalteten sich im 2. Quartal wesentlich günstiger als im letzten Jahr. Abgesehen von Schottland und einigen Teilen des Alpgebietes konnte das Vieh in diesem Jahr früher mit Grünfutter ernährt werden als 1909. Auch die Heuernte ist durchschnittlich quantitativ gut ausgefallen. Nur in der Union und in Schottland soll sie quantitativ nicht ganz befriedigen. In sämtlichen Berichtsstaaten wird die Futterqualität weniger günstig beurteilt; sie wird als mittel bis gut taxiert. In späten Lagen hat die Futterernte durch die naßkalte Witterung der letzten Wochen stark gelitten. Im großen und ganzen ist die Futterernte 1910 quantitativ gut, qualitativ ordentlich ausgefallen.

4. Milchproduktion. Im 2. Quartal war die Milchproduktion in Österreich, Ungarn, Frankreich, Deutschland und in Holland größer, in Schweden ungefähr gleich und in Italien, der Schweiz, Norwegen, Schottland und im Staate New-York etwas kleiner als in der Vergleichszeit des Vorjahres. Die Produktion an Molkereierzeugnissen dürfte auf der nördlichen Halbkugel im 2. Quartal nur wenig größer gewesen sein als in den gleichen Monaten 1909.

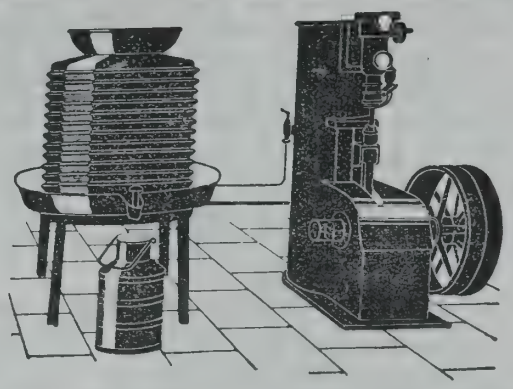
5. Milchpreise. In Österreich, Ungarn, Frankreich, Deutschland, Niederlande, Norwegen, England, Schottland und in den Oststaaten der Union und in der Schweiz stehen die Milchpreise über, in Schweden gleich und in Italien unter den Juniangaben des Vorjahres. Seit dem März sind die Preise für Konsummilch im Kleinhandel gestiegen in Österreich, Deutschland, Norwegen und der Schweiz, gleichgeblieben in Schweden und den Niederlanden und zurückgegangen in Ungarn, Italien und Frankreich. Die Konsummilch im Großhandel notiert heute höher als im März in Österreich, Ungarn, Italien, Deutschland, der Schweiz und Norwegen. In den Niederlanden und in Schweden ist der Preis gleichgeblieben und in Frankreich, England und Schottland etwas gesunken. Für Käsereimilch wird in Italien, Deutschland, der Schweiz, Norwegen mehr, in Österreich und Schweden gleich viel und in Ungarn und Frankreich weniger bezahlt als im März. Die Molkereimilch ist in Ungarn, Italien, Frankreich und Holland billiger, in Österreich, der Schweiz und Norwegen teurer geworden. Im Preise blieb sie in Deutschland und Schweden gleich. In der Schweiz ist der Preis der Milch zur Kondensierung in den letzten drei Monaten leicht gestiegen, in Norwegen und Holland gleich geblieben, im Osten der Union gesunken.

Die Milchpreise sind im allgemeinen höher als im Sommer 1909. Seit dem März sind die Preise für die Konsummilch im Großhandel durchschnittlich noch ganz leicht gestiegen. Dasselbe gilt auch für die Käsereimilch. Der Kleinhandelspreis für Konsummilch und die Preise für die Milch zur Kondensierung sind im großen und ganzen in dieser Periode gleich geblieben. Die Molkereimilch (Butterfabrikation) dagegen ist seit dem März durchschnittlich billiger geworden.

6. Die Bewegung der Käsepreise. Auf dem Berliner Markt vermochte bayerischer Emmentaler, westpreußischer Weidekäse, Edamer und Gouda höhere Preise als im 1. Quartal zu erzielen. Die übrigen in der Preisbewegung beobachteten Sorten erlösten gleichbleibende Preise. Am Niederrhein ist der Edamerkäse billiger geworden. In Wien und Mailand hat Emmentaler den früheren Preis behauptet. An letzterem Orte ist der Preis für Sbrinz ebenfalls gleich geblieben, die Notierungen für einheimische Grana haben aber einen weiteren kleinen Kursverlust erlitten. Paris notiert für alle beobachteten Schnittkäsesorten etwas höher als im 1. Quartal. Der Holländerkäse ist im Preise gegenüber dem 1. Quartal

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in
Molkerei-Buchführung
einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20
Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

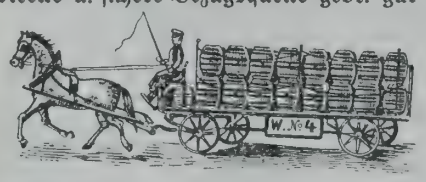
Kühl-Maschinen



Alle Systeme für direkte und indirekte Milch- und Rahmkühlung, mit und ohne Eiserzeugung, nach dem Ammoniak-, Kohlensäure- und Schwefligsäure-System.

TH. WITT, Maschinen-Fabrik, **Aachen**
Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen für Molkereien etc.
Hunderte prima Referenzen.

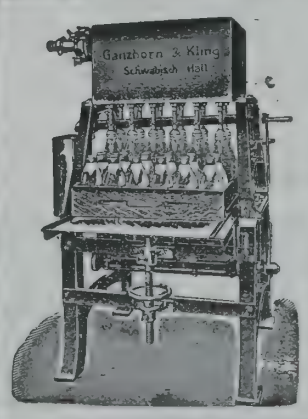
Reelle u. sichere Bezugsquelle gebr. gut verböttcherter u. saub. gereinigter



1 Ztr. Buttertonnen

à Stück für 55 Pfg. Extra ausgesuchte weiße Tonnen und Kübel, garantiert nur einmal gebraucht, à Stück 65 Pfg., nur leistungsfähigste und prompte Bedienung. Bei evtl. Aufträgen bitte stets genaue Bahnstation anzugeben. Spezialabgabe in Buttertonnen u. Kübel für Molkereien nach allen Grenzen Deutschlands.
H. Leidel, Böttchermeister, **Cöthen** (Anh.) Klepzigerstr. 61/62.

Ia Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.
Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!
Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer **Meß- u. Abfüllapparate** sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.
Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen
in Königsberg i. Pr. (früher Kleinhof-Tapiau)
verbunden mit Molkereischule. Aufnahme von Hospitanten und Eleven
Nähere Auskunft erteilt **Prof. Dr. Hittcher.**

sowohl in Holland als auch in London gesunken. Die Detailpreise für Käse sind in der deutschen Schweiz gleich geblieben, in der französischen Schweiz für Fettkäse etwas gestiegen, für Magerkäse leicht gewichen. Weniger günstig hat sich der englische und amerikanische Markt entwickelt. In England und Schottland stiegen die Preise einzelner Sorten noch bis in den April; seither haben aber alle Käsearten einen erheblichen Preisrückgang erfahren.

In der Union notierten Schweizerkäse und Wisconsin höher als im 1. Quartal. Bei den übrigen Sorten ist ein Preisabschlag eingetreten. Auch in Canada sind die Preise seit dem April etwas gesunken.

Von den Weichkäsen ist Camembert und Gorgonzola in Berlin und Gorgonzola in Mailand im Preise gleich geblieben. Vollfetter feinster Limburger und Romadour notieren in Kempten etwas höher, feinster Limburger etwas tiefer als im 1. Quartal. Camembert und Brie ist in Paris im Preise gesunken.

Roquefort notiert in Berlin die alten Preise, in Paris sind sie wesentlich gesunken.

Das Verhältnis der diesjährigen Preise zu den Preisen von 1909 hat sich seit dem letzten Bericht auf dem Kontinent und in der Union nicht wesentlich verändert. Im großen und ganzen sind die Schnitt- und Weichkäsepreise höher, die Reib- und Schafkäsepreise niederer als im letzten Sommer.

In England und Schottland dagegen stehen die Preise unter der Notierung des Sommers 1909.

Die Käsepreise zeigten im 2. Quartal größere Schwankungen. Durchschnittlich sind die Preise bis in den April noch gestiegen, seither aber vielerorts wieder gesunken. Von der rückläufigen Bewegung sind die Weichkäse stärker als die Hartkäse erfaßt worden. Von den Hartkäsen sind namentlich die einheimischen Qualitäten etwas im Preise gesunken. Importierter Käse hat vielfach noch eine weitere Preissteigerung erfahren. Die von den Berichterstattern vorgesehene Preisbewegung ist also eingetreten.

7. Bewegung der Butterpreise. Nach den Angaben der Berichterstatter sind die Preise der Butter seit dem März in Österreich noch etwas gestiegen, in Italien, Frankreich und der Schweiz ziemlich gleich geblieben, in Ungarn, Deutschland, Norwegen, Holland und England gesunken. England, Schottland und Holland haben die Preise des Sommers 1909. In den übrigen Berichtsstaaten sind die Notierungen erheblich höher als im Vorjahr.

Die Butterpreise sind seit dem 1. Quartal in Berlin, Hamburg, Riga, Maastricht, Paris und der Union von Monat zu Monat gesunken. Die Aprilnotiz übertraf die Notierung des 1. Quartals in Kempten, teilweise Mailand, Pavia und der Schweiz, für einzelne Sorten in Budapest und London. Die Preise waren im Juni höher als im 1. Quartal in Wien, Budapest, Kopenhagen und der Schweiz. Auf den übrigen Märkten sind die Preise gleich oder etwas kleiner als vor drei Monaten.

Butter notiert in Pavia- und Issignybutter in Paris niedriger als im Vorjahr. Alle übrigen beobachteten Notierungen sind höher als im 2. Quartal 1909.

Der Vergleich der Junipreise zeigte in Berlin, Kempten, Hamburg, London und der Schweiz kleinere, in Wien, Budapest, Kopenhagen, Maastricht, Mailand, Pavia, Paris, New-York und Elgin größere und in der Union durchschnittlich die gleichen Differenzen wie der Quartalsvergleich. Demgemäß haben sich die Preise in Deutschland, der Schweiz und London ungünstiger, in der Union ungefähr gleich, auf allen übrigen beobachteten Märkten dagegen günstiger entwickelt als im 2. Quartal 1909.

Der Buttermarkt hat sich günstig entwickelt. Der Preisrückgang nach Pfingsten war nicht so groß wie im Vorjahr. Die Preisbewegung der letzten drei Monate darf als normal bezeichnet werden.

8. Gestaltung der Preise in den kommenden Monaten. Die Aussichten für die Gestaltung der Preise in den nächsten drei Monaten werden von unsern Berichterstattern nicht mehr so günstig beurteilt wie im abgelaufenen Quartal. Für die Butter scheint sich die Marktlage günstiger zu gestalten als für den Käse.

9. Gesamtübersicht. Im großen und ganzen hat sich die Preisbewegung auf dem Milch- und Molkereiproduktenmarkte so vollzogen, wie wir sie im letzten Berichte voraussagten: Die Milch- und Käsepreise haben sich im allgemeinen behauptet. Für den Hartkäse gestaltete sich der Markt günstiger als für den Weichkäse. Im Handel mit Molkereimilch und auf dem Buttermarkt ist nach Pfingsten ein kleiner Preisrückgang eingetreten. Er war aber nicht so groß wie in normalen Jahren. Für die nächsten drei Monate ist eine weitere allgemeine Preissteigerung nicht zu erwarten, aber auch ein eigentlicher Preissturz ist unwahrscheinlich. Der preisdrückende Einfluß der verhältnismäßig günstigen Futterernte dürfte sich um so rascher ausgleichen, als die Futterqualität doch in vielen Gebieten nicht voll befriedigt. Der Ausfall der Ernteerträge und der Herbstweide kann allerdings das Bild noch wesentlich verändern. Für eine ruhige Entwicklung des Marktes sprechen die relativ geringe Milchproduktion des 2. Quartals und die hohen Fleisch- und Schweinepreise. Auch die Verdienste der Arbeiterschaft und der Beschäftigungsgrad der Industrien ist, wenn auch nicht so ganz günstig zu beurteilen wie im 1. Quartal, doch wesentlich besser als 1909. — Es ist zu erwarten, daß in den Gebieten, in denen in den letzten drei Monaten ein starker Preisrückgang für Molkereierzeugnisse eingetreten ist (Union), die Notierungen sich bald wieder etwas erholen werden.

Briefkasten.

A. B. Sie fragen, ob es gesetzlich zulässig sei, daß der Vorsitzende des Vorstandes einer aus Rahm-Lieferanten gebildeten Genossenschaft Ihrer Molkerei als Mitglied beitrat. Es fehlt wohl in Ihrer Anfrage der weitere Satz, ob dadurch die von dem Vorsitzenden des Vorstandes vertretene Genossenschaft nun Mitglied Ihrer Genossenschaft geworden sei. Die aus den Lieferanten gebildete oder noch zu bildende Rahmstation als selbständige Genossenschaft kann Ihrer Molkerei als Mitglied beitreten. Dazu ist aber erforderlich, daß der Vorstand der neuen Genossenschaft eine Beitrittserklärung zu Ihrer Molkerei unterzeichnet. Wenn zur Willenserklärung im Statut der Genossenschaft nichts darüber bestimmt worden ist, wie viele Vorstandsmitglieder rechtsverbindlich für die Genossenschaft zeichnen können, so müssen sämtliche Vorstandsmitglieder ihre Unterschrift unter die Firma der (Rahm-)Genossenschaft setzen. Einer Beglaubigung der Unterschriften bedarf es nicht. Würde nur, wie Sie meinen, der Vorsitzende Mitglied werden, so wäre er das auch nur für seine Person. Die Genossenschaft kann gesetzlich für ihre Vertretung nicht weniger als zwei Vorstandsmitglieder bevollmächtigen. Fr. (1583

Vorrätig sind folgende Tabellen à Mk. 4,50:

2 2,1 2,2 2,3

Tabellen pro % Fett
2,7 · 2,8 und 2,9 Pfg.
erscheinen in ca. 14 Tagen und bitte jetzt schon um Aufträge.

2,4 2,5 2,6 3 Pfg.

pro % Fett, sowie nach Menge in 1/4 und 1/10 Pfennig Einteilung.

Wilh. Brader, Hildesheim i. Hann.

B. in R. Ihre jetzigen Mißerfolge sind auf die Verarbeitung von fehlerhaften Material zurückzuführen. Der bemusterte Qaurk ist übersäuert, hat einen eigenartigen Geruch und ist durch Metallsalze stark verunreinigt. Weitere derart beschaffene Sendungen brauchen Sie nicht anzunehmen. — Eine Schadenersatzklage halten wir für aussichtslos, da Sie den Quark verarbeitet haben, obwohl bei einer etwas genaueren Prüfung die Übersäuerung, auf die schon der abweichende Geruch hinweist, von Ihnen hätte erkannt werden können. — Soweit sich ohne Kenntnis des Vertrages und der näheren Umstände beurteilen läßt, ist anzunehmen, daß der mit dem früheren Besitzer der Molkerei abgeschlossen gewesene Vertrag durch die Zahlungsunfähigkeit desselben und durch die längere Unterbrechung der Milchabnahme hinfällig geworden ist. (1484

E. P. in Fr. Ohne zu wissen, welchen Durchschnittsfettgehalt die Milch von dem betr. Gute im allgemeinen hat, läßt sich auf Ihre Anfrage nichts Genaues erwidern. Falls der Fettgehalt 3,2 bis 3,5 Proz. beträgt, kann unter den angegebenen Bedingungen der Abschluß empfohlen werden. Bleibt aber der Durchschnittsfettgehalt unter 3 Proz., so werden Sie wohl schwerlich etwas verdienen. (1595

B. in S. Zur Vornahme von Isolierungen von Dampfkesseln und -Rohren ist die Isoliermaterialienfabrik von Heinr. König in Lüneburg zu empfehlen. Diese Firma führt Isolierungen aller Art (in Kieselguhr, Kork und Asbest) aus und versendet gratis eine kleine Broschüre, in der auch eine Gebrauchsanweisung für Selbstisolierung enthalten ist.

C. D. in G. In dem Verzeichnis der von unserer Expedition zu beziehenden Bücher ist zwar kein besonderer Briefsteller für Bewerbungsschreiben aufgeführt. Muster zu solchen Briefen enthalten aber die Seiten 319 bis 322 des 672 Seiten starken Buches „Der Hausekretär" von Dr. Carl Otto, welches unsere Expedition gebunden für 3 ℳ, mit Porto für 3,50 ℳ liefert. Dieses Werk enthält zugleich Muster zu allen möglichen Briefen und Schriftsätzen, Titulaturen und Anreden, Zinstabellen, Wörterbuch, Fremdwörterbuch und vieles andere mehr, weshalb das Buch als sehr preiswert zu empfehlen ist. (1604

J. W. Gegen den zurückweisenden Bescheid des Staatsanwalts können Sie Beschwerde einlegen. Wir versprechen uns aber davon keinen Erfolg, da Sie Beweise dafür, daß die Fälschung der Milch vom Lieferanten selbst oder mit dessen Vorwissen durch Dritte vorgenommen ist, nicht erbringen können. Der Weg des Zivilprozesses steht Ihnen offen; hierbei können Sie dem Lieferanten über die Tatsache der Fälschung den Eid zuschieben. Sie müssen dann aber auch, um die Höhe des Schadens zu berechnen, nachweisen können, wie lange Ihnen verfälschte Milch geliefert worden ist und dazu ist eine längere Reihe von genaueren Untersuchungsresultaten erforderlich, woran es anscheinend fehlt. (1603

O. W. in G. Sie brauchen keinen Wandergewerbeschein; ein solcher ist nur nötig, wenn Sie außerhalb Ihres Gemeindebezirks Waren feilbieten, nicht aber wenn Sie solche aufkaufen. Jedoch haben Sie eine vom Landratsamt auszustellende und auf Ihren Namen lautende Legitimationskarte (Preis 1 ℳ) nötig. (1605

Sch. H. Der Umstand, daß Ihr Abnehmer den Kaufpreis für eine Wochenlieferung eine Woche nach Fälligkeit eingesandt und hierbei noch einen unberechtigten geringen Abzug vom Kaufpreis gemacht hat, berechtigt Sie nicht, mit den weiteren Lieferungen aufzuhören und vom Vertrage zurückzutreten. Sie sind nur berechtigt, den Abnehmer auf Zahlung des abgezogenen Betrages zu verklagen. Der Abzug ist schon dann unberechtigt, wenn nicht unverzüglich nach Ablieferung der Ware die Untersuchung und Mängelanzeige erfolgt ist. Die in Abzug gebrachte Gebühr von 10 ℳ für Beurteilung der Butter durch einen von der Handelskammer vorgeschlagenen Sachverständigen ist reichlich hoch, jedoch läßt sich ohne Kenntnisse der wahren Umstände hierüber nichts Genaues sagen. (1610

Sch. in E. Die schwarzen und roten Stellen auf Ihren Käsen werden durch zwei verschiedene Arten von Schimmelpilzen gebildet. Während der schwarze Schimmel tief in der Fettschicht liegt und schwer zu entfernen ist, läßt der rote Schimmel sich unmittelbar nach dem ersten Auftreten durch Verstreichen noch beseitigen. Die Infektion erfolgt jedesmal in Ihren Räumen, weshalb ein Neukalken derselben und eine gründliche Säuberung aller Geräte mittels Kalkmilch zu empfehlen ist. B. (1569

J. B. in H. Sie sind mit Ihrer Forderung im Recht. Da Sie bereits Klage erhoben haben, so warten Sie das Urteil des Gerichts ab. Die bei Ihnen lagernde Butter müssen Sie schleunigst öffentlich versteigern lassen. Wenden Sie sich zu diesem Zwecke sofort an einen Auktionator oder an einen Handelsmakler, der zu öffentlichen Versteigerungen ermächtigt ist. Bei der Versteigerung können Sie selbst mitbieten und die Butter erwerben. (1596

Molkerei Sch. Unpünktliche Zahlung einzelner Kaufpreisbeträge bei Successivlieferungen berechtigt den Verkäufer nicht zum Vertragsbruch; er ist dagegen berechtigt, die fälligen Lieferungen so lange zu verweigern, bis der rückständige Kaufpreis bezahlt ist (§ 273 B. G.-B.). Ist nach Vertragsabschluß eine wesentliche Verschlechterung in den Vermögensverhältnissen des Käufers eingetreten, so haben Sie das Recht, die weiteren Lieferungen davon abhängig zu machen, daß der Kaufpreis vor Absendung der Ware oder aber Zug um Zug gegen Aushändigung der Ware gezahlt wird. (1526

N. N. in H. Ob Tierquälerei vorliegt, kommt auf die Heftigkeit des Schlagens und darauf an, ob und in welchem Maße die Tiere verletzt worden sind. Sie schützen sich gegen das fernere Uebertreten der Hühner dadurch, daß Sie beim Amtsgericht eine einstweilige Verfügung erwirken, wonach Ihrem Nachbar unter Strafandrohung aufgegeben wird, ausreichende Vorkehrungen dahin zu treffen, daß seine Hühner nicht mehr Ihr Grundstück betreten. (1601

Iowa State College Library, Ames, Iowa

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

27. Juli. Ia 112—114/116 *M*, IIa 105—114 *M*, IIIa 100—108 *M*, abfallende 93—105 *M*, Tendenz: ruhig.

23. Juli. Ia 110—114/16 Mk., IIa 110—114 Mk., IIIa 102—109 Mk., abfallende 93—103 Mk. Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 28. Juli. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 96 Kronen (ca. 108,— Mk.). Tendenz: ruhiger.

Kempten, 27. Juli. Preisnotierung der Butter-Notierungs-Kommission für das bayr. und württ. Algäu. Molkereibutter 102 Mk., Süßrahmbutter 97 Mark. Tendenz: flau. Wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität 112—114 Mk.

Kaufbeuren, 28. Juli. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 104 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhig.

Wangen, 28. Juli. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 114 Mk., Vorbruchbutter 107 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 27. Juli. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
6 Drittel 117,50 Mk., 2 Drittel 117 Mk., 15 Drittel 116,50 Mk., 38 Drittel 116 Mk., 48 Drittel 115,50 Mk., 69 Drittel 115 Mk., 31 Drittel 114,50 Mk., 63 Drittel 114 Mk., 29 Drittel 113,50 Mk., 17 Drittel 113 Mk., 6 Drittel 112,50 Mk., 10 Drittel 112 Mk., 7 Drittel 111,50 Mk., 8 Drittel 110,50 Mk., 12 Drittel 110 Mk., 5 Drittel 109 Mk.

1. Klasse: 366 Drittel zu 114,32 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 49 Drittel zu 106,15 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 28. Juli. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt etwas fester und ist gute Nachfrage nach wirklich ersten Qualitäten. Es gelangt noch immer viel abweichende Butter auf den Markt und erschwert dieselbe den Verkauf.

Berlin, 28. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 27. Juli. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Im Geschäft ist keine Veränderung eingetreten. Die Zufuhren in Hofbutter sind belangreich; leider besteht ein großer Teil derselben immer noch aus abfallenden, minderwertigen Qualitäten; welche auf den momentan schon schwachen Markt erschwerend einwirken. Den Produzenten ist im eigenen Interesse dringend anzuraten, bei der Bearbeitung der Butter die größte Sorgfalt anzuwenden, um feine, fehlerfreie Butter herzustellen; dies würde zur Besserung des Absatzes wesentlich beitragen. Während feinste, reinschmeckende Qualitäten zu unveränderten Preisen geräumt werden konnten, blieben geringere und fehlerhafte Sorten angeboten.

Berlin, 27. Juli. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Obwohl die Eingänge in russischer und sibirischer Butter in dieser Woche nicht so groß als bisher waren, ließ das Geschäft hierin immer noch zu wünschen übrig. Nachfrage herrschte nur für gute Grasbutter, welche zu annehmbaren Preisen guten Absatz fand. Abfallende Qualitäten fanden jedoch immer noch keine Meinung und konnten nennenswerte Preise hierfür nicht erzielt werden. Die jetzigen Preise in Sibirien sind derartig hoch, daß ein Kauf dort nur ganz bedeutende Verluste nach hier bringen würde. Mit Rücksicht darauf, daß die Zufuhren von Sibirien im Monat Juni a. St. 185 000 Faß gegen im Monat Mai a. St. verladene 132 000 Faß betragen, hoffe, daß die Preise dort demnächst wieder in normale Bahnen zurückkehren werden. Die Verschiffungen betrugen in voriger Woche:

	ab Windau:		ab Riga:	
nach London	8637	Faß	1903	Faß
„ Kopenhagen	2863	„	35	„
„ Hamburg	2397	„	48	„
„ Stettin	1734	„	30	„

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 110—112 Mk., IIa 106—110 Mk., abfallende 100 bis 104 Mk.

Hamburg, 28. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Situation auf dem Buttermarkt neigt zu einer Besserung des Geschäftes. Die Zufuhren sind langsam in der Abnahme begriffen und dürften die Nachfrage nicht mehr übersteigen, wenn durch den Eigenverbrauch auf dem Lande infolge der Erntearbeiten größere Quantitäten aus dem Markte genommen werden. Auch scheint ein besseres Wetter einzutreten, so daß bessere Qualitäten zu erwarten sind. Unsere Notierung dürfte morgen unverändert bleiben.

Hamburg, 28. Juli. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Unsere letzte Notierung blieb leider unverändert auf 120 Mark bestehen, obgleich fast alle Interessenten eine kleine Ermäßigung sehr gern gesehen hätten. Der Markt schloß ruhig. Wirklich feinste Butter war auf fast allen Lägern, wenn auch zu billigen Preisen, geräumt. Der neue Markt versprach mit Beginn der Woche etwas besser zu verlaufen, doch ist diese Hoffnung leider wieder zu Wasser geworden. Es war nicht möglich, höhere Forderungen als bisher herauszulegen und diejenigen Inhaber, die sich hierzu nicht bequemen wollten, konnten bis heute ihre Butter noch nicht verkaufen. Die Klagen über mangelhafte Qualitäten haben sich wieder vermehrt. Der fast tägliche reichliche Regen trägt hierzu die Hauptschuld, da es selbstverständlich ist, daß das Vieh sehr darunter leidet und nachteilige Einwirkungen auf die Milch resp. Butter nicht ausbleiben können. Unsere Käufer reflektieren aber nur auf wirklich allerfeinste Marken, die auch nicht im geringsten irgend welche Fehler aufweisen. Dagegen bleiben II. und abfallende Sachen nur sehr schwer verkäuflich. Auf allen inländischen Märkten ist die Lage der unserigen gleich. Auf den meisten Plätzen ist nach wie vor die regelmäßige Zufuhr derartig groß, daß ein Zukaufen unterbleiben muß. Vom Auslande lauten die Berichte ein wenig fester, doch ist ein günstiger Einfluß auf unseren Markt dadurch noch nicht zu bemerken. — Nach den bisherigen Erfahrungen wird auch in dieser Woche unsere Notierung unverändert bleiben, obgleich alle Verkäufe sich bedeutend unter Topnotiz bewegten. — Die Zufuhr russischer Butter belief sich in dieser Woche wieder auf ca. 2500 Tonnen. Das Geschäft läßt auch hier zu wünschen über und sind Verkäufe nur schwer und zu wenig befriedigenden Preisen zu vollführen. Wirklich hochfeinste Kurgansachen brachten 108—110 Mk., andere gute Qualitäten wurden mit 105—107 Mk. bezahlt, dagegen sind nicht einwandfreie Partien vorläufig noch sehr schwer zu begeben. — Kopenhagen ließ seine heutige Notierung unverändert auf 96 Kr. = 108 Mk. bestehen.

Hildesheim, 29. Juli. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Eine recht lebhafte Nachfrage hat dem Geschäft eine angenehme Wendung gegeben. Wie schon in letzter, so konnten auch in dieser Woche sämtliche Eingänge schlank in den Konsum übergehen. Da nun auch das Ausland fester liegt, wird man mit wesentlichen Preissteigerungen rechnen müssen.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 107—110 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Magdeburg, 28. Juli. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 118 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 110—116 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100—108 Mk. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: unverändert.

Leipzig, 29. Juli. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft liegt nicht besonders lebhaft, und nur feinste, kernige Butter findet zu den bestehenden Preisen schlanken Absatz. Ob alle Hoffnungen, die man in die Entwickelung des Geschäfts in der zweiten Hälfte des Jahres setzt, sich erfüllen werden, dürfte zweifelhaft sein. Die Produktion ist größer und die Kühlhäuser sind stark gefüllt.

Preise für feinste Tafelbutter 114—116 Mk., II. Sorten 108—112 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 27. Juli. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Das Geschäft verlief nach wie vor äußerst ruhig; zu dem kommt, daß die Marktlage unter dem Einfluß der vielen fehlerhaften Qualitäten, die gerade jetzt von allen Seiten geliefert werden, zu leiden hat, wodurch sich das Geschäft äußerst schwer gestaltet.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 120—— Mk., feinste 117—119 Mk., II. Qualität 112—114 Mk., III. Qualität 108 bis 111 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 28. Juli. Bericht von Gebr. Rößler. Die Nachfrage in feinen Qualitäten ist etwas besser geworden und wird voraussichtlich mit dem Schulanfang in nächster Woche weiter zunehmen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 112—116 Mk., Ia 107 bis 112 Mk., IIa —— Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Dresden, 27. Juli. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die Zufuhren waren vergangene Woche ganz bedeutend und betrugen ca. 8500 Faß, die zu unveränderten Preisen Abnehmer fanden. Die Preise bewegten sich wiederum auf Rubel 12,30 bis 12,60.

b) Omsk. Auch am hiesigen Platze waren die vorwöchentlichen Zufuhren weit größer und betrugen ca. 7500 Faß. Die Qualitäten waren durchweg gut und wurden zum Preise bis zu 13,— Rubel aus dem Markte genommen.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 27. Juli. Bericht von J. Themans Izoon. Seit meinem letzten Bericht blieb die Notierung unverändert 47,50 fl., das war nach der allgemeinen Marktlage verhältnismäßig hoch. Die Stimmung war lustlos und der Geschäftsgang schwach, bis Ende voriger Woche ein Umschwung einzutreten begann. Die Nachfrage wurde besser und gleichzeitig war allgemein ein ziemlich starker Rückgang der Produktion zu verzeichnen. Die nasse und kalte Witterung hatte auf die Milchergiebigkeit der Kühe eine schlechte Wirkung ausgeübt. Diese Woche konnten demzufolge erheblich höhere Preise erzielt werden und wird voraussichtlich die Notierung Freitag entsprechend höher erwartet. Ia Molkereibutter notiert 101—104 *M* pro 100 Pfund ab hier. Vorläufig bleibt auf schlechten Absatz und abnehmende Produktion zu rechnen.

Budapest, 27. Juli. Bericht von M. Düsing jr. Die freundliche Stimmung des Marktes hält an, so daß sich die Eingänge flott placieren lassen und auch die Preise behauptet werden können. Vor Eintritt der Produktionszunahme dürfte in der geschäftlichen Lage kein Wandel eintreten.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,95—3,05 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,75—2,85 Kr., Kochbutter 2,00—2,10 Kr. Tendenz: stetig.

Käse.

Berlin, 28. Juli. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 *M*, Romadour pro pro 50 kg 48—50 *M*, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 29. Juli. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 114—120 *M*, IIa 105 bis 110 *M*. Tendenz: ruhig.

Kempten i. Alg., 27. Juli. Notierungen der Engros-Händler und Produzenten der Stadt Kempen i. Alg., mitgeteilt von der Firma Gebrüder Rinker, Käse-Engrosgeschäft, Kempten i. Alg., über Monatskäse (Fabrikat, das in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommt), Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 34—35 Mk., Limburger prima 32—33 Mk., Limburger sekunda 29—30 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 37—38 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 50—52 Mk., Weißlacker (Bierkäse) $^3/_4$ fett 45—46 Mk. Tendenz: mäßig.

Kempten, 27. Juli. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 40,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 45,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 50,— „ „ „

Wangen, 28. Juli. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 36 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 40 „
„ „ 35 „ „ „ „ 44 „
„ „ 40 „ „ „ „ 49 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Bodegraven (Holland), 26. Juli. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 280 Partien Käse, welche flott verkauft worden sind. Wir zahlten für schöne Ware von 4—5 kg 30—31 fl., 8 bis 10 kg 31—33 fl., schwere bis an 34 fl., 2. Qualität 26—30 fl., $^3/_4$ fette 28—29 fl., Ia Edamer 32—33 fl., 2. 30 fl., Geheimratskäschen 34 fl., Lunchkäse 36 fl. Diesjährige Mailagerkäse verkauft man in den Lagern schon für 37—39 fl. Alte Käse noch immer an 43—45 fl. Der außerordentliche Regenfall der letzten Tage schadet dem Lande und wirkt auch dadurch auf eine flotte Stimmung des Käsemarktes.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 27. Juli. Auftrieb 2050 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 1197 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 48—67 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 40—47 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 23—27 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 16—22 Mk. Verlauf des Marktes: Lebhaftes Geschäft; Preise anziehend.

Hannover, 28. Juli. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 617 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 68—72 Mk., Klasse V 63—65 Mk., Klasse VI 60—64 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 28. Juli. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1482 Stück. Preise: Schwere 64,00—00,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,50 Mk., Sauen 54,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Juli	Auf-getr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	27.	13923	69	bis	65		Schlachtgew.	ruhig
			55	bis	52		Lebendgewicht	
Hamburg	28.	1482	67	bis	60		20—24 % Tara	rege
Bremen	28.	747	72	bis	65		Schlachtgew.	langsam
Leipzig	28.	1325	70	bis	63		„	mittel
Dresden	28.	2471	70	bis	65		„	—
Chemnitz	28.	461	73	bis	70		„	—
Dortmund	27.	694	75	bis	70		„	—
Köln a. Rhein	28.	1400	72	bis	68		„	lebhaft
Mannheim	28.	1298	72	bis	70		„	mittel
Stuttgart	28.	749	72	bis	68		„	mäßig
Breslau	27.	1953	70	bis	62		„	mittel
Stettin	28.	363	66	bis	62		„	schlepp.
Posen	27.	554	53	bis	46		Lebendgewicht	ruhig
Kiel	28.	732	52	bis	50		„	gut
Mülhausen i. E.	27.	361	73	bis	71		Schlachtgew.	—
München	27.	2716	78	bis	64		„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 28. Juli. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Juli 107,— Mk., August-September 107,— Mk., Oktober-Dezember 107 Mk., Jan.-Aug. 1911 110 Mk.
Plata-Mais Juli 115 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Juli-August 123 Mk., August-Sept. 123 Mk., Oktober-Dezbr. 123 Mk., Februar-September 125 Mk.
Mais mixed Juli 140,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Aza Juli 136 Mk., Juli-Dezember 140 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,— Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Juli-Dezbr. 8,— „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 93 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 98 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 28. Juli. Mais amerik. mixed 160—163 Mk., La Plata-Mais 146—150 Mk., Gerste russ. 123—126 Mk.

Hamburg, 28. Juli. La Plata-Mais cif per Juli 108 Mark, Gerste russ. cif per Juli 101,25 Mk.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Bücher für Käser:

Aufsberg, Die Bereitung von Rundkäsen nach Emmenthaler Art. 68 Seiten m. 26 Abbild., kart. . . . Mk. 1.—
Aufsberg, Dasselbe, II. Teil. Ergänzungen und Nachträge mit einem Anhang. Die Bereitung von Tilsiter Käsen. 74 Seiten, m. 18 Abbild., kart. . . . „ 1.—
Aufsberg, Die Bereitung von Weichkäse im Algäu . . . . „ —.40
Aufsberg, Labbüchlein f. d. Käser nach Emmenthaler Art. 22 Seiten „ —.40
Eugling, Handbuch für die prakt. Käserei. 2. Aufl., 286 Seit. m. 125 Abbild., geb. . . . „ 5.—
Fleischmann, Die Bereitung von Backsteinkäsen aus Zentrifugenmagermilch. 2. Aufl., 60 S. . . „ 1.—
Lützen, Die Herstellung der französischen Weichkäse. 100 S. . . „ 1.20

für Schweinemäster:

Hillreich, Das kranke Schwein. Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung des Fleisches kranker Schweine. 2. Aufl., 90 S. m. 25 Abb., geb. Mk. 1,60
Koch, Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweins . . . . „ 2.—
Mays Schweinezucht. 6. Aufl., 217 Seit. m. 25 Abbild., geb. . . . „ 2.50
Nörner, Prakt. Schweinezucht. 2. Aufl., 434 Seiten, 112 Abbild., geb. „ 8.—
Rohde Schweinezucht. 5. Aufl., 399 Seit. m. 33 Abbild. und 31 Rassebildern, geb. . . . „ 12.—
Schmidt, Zucht- und Mastschweine, ihre sachgemäße Haltung und Ernährung. 95 S. . . . „ 1.80
Schmidt, Schweineaufzucht bis zur Reife. 3. Aufl., 35 Seit. . . . „ —.80
Steuert, Schweinezucht. 140 Seit. m. 44 Abbild., geb. . . . „ 2.50
Strauch, Die Schweinewage in der Tasche . . . . . „ 0.75

für Buchhalter:

Brader, Tabellen zum Ablesen des Milchgeldes bei Bezahlung nach Milchmenge. A. Milchpr. 6 Pf., um $^1/_{10}$ Pf. steigend bis 12 Pf. . . . Mk. 4.50
A. Nachtrag, Milchpreis 12—15 Pf. . „ 2.50
B. Milchpreis 5 Pf., um $^1/_4$ Pfennig steigend bis $11^1/_4$ Pf. . . . „ 4.50
Brader, Tabellen für Bezahlung nach Fettgehalt, C für 2, D für 2,1, E für 2,2, F für 2,3, G für 2,4, H für 2,5, J für 2.6 N für 3 Pfg. pro Prozent Fett, à Band . . . „ 4.50
Frost, Bezahlung von Milch und Rahm nach Butteranteilen. 48 S. „ 1.50
Haus-Advokat. Nachschlage- und Formularbuch für Klagen, Bittschriften, Kontrakte, Verträge, Testamente, Erbschafts-Angelegenheiten, Konkurssachen etc. 1000 Seiten, geb. . . . . „ 3.—
Helm, Tabelle für die Bezahlung von Milch und Rahm nach Gewicht und Fettgehalt . . . . „ 1.50
Mertens, Anleitung zu Dietrichs u. Mertens Molkerei-Buchführung nebst Anweisung zur Geschäftsführung in Molkereien . . . . „ 2.—
Nelscher, Praktische Molkereibuchführung. Leitfaden zum Selbstunterricht in der Molkereibuchführung. 122 Seiten, geb. . . . „ 4.—
Nelscher, Buchführung für Milchgeschäfte und Privatmolkereien „ 0,75
Öllers Geschäftshandbuch. Die Kaufmännische Praxis. 14. Aufl., 111.—130. Tausend. 384 S., geb. „ 3.—
Otto, Der Haussekretär, enthaltend über 1000 Muster zu allen möglichen Briefen und Schriftsätzen (Glückwunsch, Einlad., Polizei, Militär, Gericht), Wechsel, Vereinsangelegenheiten, Wörter- u. Fremdwörterbuch usw. 672 S., geb. „ 3.—
Schellenberger und Schwarz, Anleitung zur Buchführung für Molkereigenossenschaften. 2. Aufl. „ 2.—
Siedel, Milchwirtschaftl. Ratgeber. Anleitung zur richtigen Lösung milchw. Berechnungen u. zur Abfassung der diesbez. Korresp. 92 S. „ 1,60

für Geflügelzüchter:

Baldamus, Das Haus- und Nutzgeflügel. Anleitung zur Aufzucht, Pflege, Ernährung u. Verwertung desselben, mit besonderer Berücksichtigung der Krankheiten und ihrer Heilung. Ein praktischer Ratgeber für den ländlichen Geflügelhalter. 4. Auflage von Otto Gruenhaldt, mit 61 Abbildungen Mk. 4.—
Gruenhaldt, Die industrielle Geflügelzucht im Groß- und Kleinbetrieb. Eierproduktion, Brut, Aufzucht, Mästung u. Verwertung. 6. Auflage, mit 50 Abbild., geb. „ 3.—
Römer, Die Nutzgeflügelzucht. Eine Anleitung zum praktischen Betrieb derselben. 3. Auflage mit 56 Abbildungen, geb. . . . . „ 2.80
Schneider, Künstliche Geflügelzucht (1904), geb. . . . . „ 3.00

und alle anderen für Molkereifachleute nützlichen Bücher liefert die

Molkerei-Zeitung Hildesheim.
Katalog umsonst und postfrei.

Versand geg. Betrageinsendung od. geg. Nachnahme unt. Zuschlag v. Porto u. Nachnahmegeb.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	894	8 Br.			1412	12 Br.	
VM	1005	1 „			1333	2 „	
M	1239	4 „		MB	1409	1 „	
	1260	17 „			1337	1 „	
M	1095	30 „		F	1335	3 „	
	1091	1 „			1357	1 „	
MQ	1060	1 „		AB	1453	3 „	
	1261	20 „		EQ	1352	2 „	
RS	1267	5 „			1438	2 „	
BM	1227	2 „			1351	3 „	
	1221	5 „			1277	1 „	
	1134	1 „			1483	4 „	
	1079	1 „			1365	4 „	
A	1015	4 „			1410	4 „	
	1175	1 „			1370	3 „	
PN	1034	1 „		AB	1366	2 „	
	1086	5 „			1271	7 „	
	1118	1 „		MA	1274	10 „	
	1083	4 „			1275	4 „	
	1097	12 „			1037	10 „	
A	1036	22 „			1272	2 „	
EK	1062	6 „		EA	1321	7 „	
SG	1050	5 „		N	1309	18 „	
GB	924	8 „		GS	1299	3 „	
	839	1 „			1293	1 „	
	833	2 „		MB	1349	7 „	
EP	708	2 „			1450	3 „	
AM	682	1 „		MS	1425	3 „	
W	7063	3 „			1421	2 „	
	529	1 „			1428	3 „	
	9730	1 „			426	4 „	
	760	3 „		B	1345	6 „	
	1168	1 „		MG	921	1 „	
AD	695	1 „			1456	4 „	
	843	4 „			10969	1 „	
OQ	849	1 „			1346	3 „	
	1107	30 „		AB	844	3 „	
	1045	31 „			1279	4 „	
	1167	2 „		AQ	1460	10 „	
OA	943	13 „			1301	8 „	
	1084	1 „		MB	1391	4 „	
FS	1100	9 „		DK	1413	7 „	
AH	1035	10 „			1382	6 „	
	928	4 „			1401	2 „	
PS	850	8 „			1405	2 „	
WT	9515	3 „			823	12 „	
	822	4 „			1283	5 „	
	686	3 „		3	36	5 „	
	455	8 „		MF	1285	17 „	
ZT	9516	1 „			1336	1 „	
AB	9514	1 „			1065	1 „	
N	1310	36 „			1043	1 „	

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 1707 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Zum sofortigen Antritt suchen wir einen (1875
verheirateten Verwalter.
Derselbe muß imstande sein, einen großen Betrieb selbständig zu leiten und die nötigen Kenntnisse dazu besitzen. Anfangsgehalt 2400 Mk., freie Wohnung, Feuerung, Beleucht., Molkereiprodukte, Nutzung eines Gemüse- und Obstgartens. Personal wird von der Genossenschaft gehalt. und bezahlt. Die Speisung eines Teiles desselben liegt dem Verwalt. ob, wofür eine angemess. Entschäd. gezahlt wird. Meld. mit Zeugnisabschriften und eigenhändig geschr. Lebenslauf erbittet (1875
Molkerei-Genossenschaft **Drengfurt** in Ostpreußen.

Für eine **größere Molkerei** Norddeutschlands wird ein (1626

Fachmann

der sicher in der Herstellung tadelloser

kondensierter Milch

ist, **gesucht.** Offerten unter **Z. 336** an **Haasenstein & Vogler, Dresden.**

Techniker

aus der Molkereimaschinenbranche, Christ, wird von **Berliner Molkerei-Maschinenfabrik gesucht.** Derselbe muß kaufmännisch gebildet sein, selbständig Entwürfe resp. Zeichnungen machen und selbständig Korrespondenz führen können. Selbst geschriebene Offerten mit Angaben über die bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüchen sind unter **1792** an diese Zeitung zu richten.

Iowa State College Library, Ames, Iowa

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 60. Hildesheim, den 3. August 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Über die Bedeutung und Erfolge der Reinkulturen bei der Labbereitung in der Emmentalerkäserei. Von G. Wenger. (Schluß.)

Mitteilungen. Die Bekämpfung der Tuberkulose in den Schweinebeständen.

Unterrichts- und Versuchswesen. Aus dem Tätigkeitsbericht der Molkerei-Lehranstalt der Landwirtschaftskammer für die Provinz Posen zu Wreschen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Geschäftsbericht der Sanitäts-Dampfmolkerei Jena. — Der milchwirtschaftliche Verein in Niederbayern.

Rundschau. Wie weit kann eine Molkerei-Genossenschaft zur Einkommensteuer herangezogen werden? — Das Chemnitzer Milchregulativ vor dem Oberlandesgericht. — Anklage wegen Verkaufs verdorbener Butter. — Eine ekelhafte Butterfälschung. — Bestrafung wegen Verkaufs von minderwertigem Gervaiskäse.

Sprechsaal. Sprüche in Molkereien. — Strafbare Veräußerung von Vermögensbestandteilen zum Nachteile der Gläubiger. — Wasserförderung durch eine Widderanlage.

Briefkasten.

Über die Bedeutung und Erfolge der Reinkulturen bei der Labbereitung in der Emmentalerkäserei.

(Mitteilung aus der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt zu Memmingen.)

Von G. Wenger.

(Schluß.)

Über die Beobachtungen beim Käsen und auf der Presse schreibt u. a.:

C. F. in S.: Vor dem Ansatz mit Reinkulturen waren meine Käse immer zu hochgelb, welch letzteres Übel sehr gerne rötliche Käse im Stiche gab. Nach Verwendung von Reinkulturen wurde der Käse schön strohgelb.

J. G.: Den Schwimmbruch habe ich durch dieses Lab gänzlich verloren, die Kesselmilch hat nun beim Dicken viel besser gezogen, der Bruch ist sehr schön matt, der vorher immer glänzend und hautig blieb, und der Geschmack war vorher immer säuerlich und rauh. Auf der Presse läßt er die Molken gut laufen und ladet sich sehr schön aus, was vorher niemals der Fall war.

P. Sp. in D.: Ich verwendete das Lab nach 48 Stunden mit 38 Säuregrad; der Bruch war sehr schön glatt und kernte sehr befriedigend. Der Käse auf der Presse trocknete sehr schön und hatte ebensolches Aussehen.

Th. S.: Die Dicketen waren milder und zarter und länger, das Anziehen und Kernen während des Vorkäsens regelmäßiger, so daß der Käse einen viel zarteren Kern hatte und dadurch trockener wurde. Die Sirte lief wieder heller und leichtflüssiger ab und die Sirtenflecken verschwanden.

L. H. in H.: Beim Käsen weniger als auf der Presse, die Molke läuft viel besser ab und der Käse ist am Morgen viel schöner und griffiger.

E. H. in D.: Im Kessel hat sich der Bruch viel besser verarbeitet, wurde kerniger und ließ die Molke auf der Presse besser abfließen, auch trocknete der Käse auf der Presse zur richtigen Zeit.

Was diesen Punkt betrifft, wird sozusagen einstimmig betont, daß es besser kernt, und daß infolgedessen die Käse die Molke besser abfließen lassen, daß sie also besser trocknen. Auch dort, wo schon ein gutes Lab vorhanden war, und man am Lab bei Verwendung von Reinkulturen keine Änderung feststellen konnte, und wo die Wirkung nicht den gewünschten Erfolg erzielte, konnte trotzdem beim Käsen oder auf der Presse ein Unterschied konstatiert werden und zwar eine Verschiebung zugunsten der Fabrikation.

S. B. in E., der mit Reinkulturen das fadenziehende nicht in normales Lab überführen konnte, schreibt: Beim Käsen bemerkte ich wenig Veränderung. Auf der Presse wird die Molke etwas rascher sauer, die Käse kommen im Gärkeller stärker in Gärung.

O. M. in O.: Da wir keine Betriebsstörung (auch tadelloses Lab) hatten, konnten wir nur wahrnehmen, daß es den Kern etwas schneller bildete als ohne Kultur.

A. B. in Sch.: Daß der Bruch lieber kernig wurde und daß sich überhaupt etwas zugunsten der Fabrikation verändert hat.

Auf die Frage 5 liefen u. a. folgende Antworten ein:

B. W. in F.: Die ersten zwei Käse, die mit Reinkulturenlab fabriziert wurden, wurden soeben gestochen und zeigten eine normale Lochung, trotzdem sie viel zu früh am Rand in Gärung kamen.

J. St. in O.: Die Käse zeigen eine reinere Lochung.

L. H. in H.: Die Käse fangen länger nicht an zu schaffen, nachher jedoch um so schöner und glaube ich, daß die Käse von September bis Oktober tadellos werden. Ich habe heute den Laib vom 28. August angebohrt und ich glaube sagen zu dürfen, daß er einem Emmentaler vollständig entspricht.

J. M. in M.: Seitdem ich Reinkultur verwende, ist die Gärung im Käse normaler, sie hatten mehr Kraft zur Lochbildung und die Lochung ist schön rein.

M. H. in L.: Infolge des niedrigen Säuregrades waren die Käse ungemein feingriffig und waren 2—3 über Nacht ladoffen geworden und habe diese als Nißler gerechnet, was aber gar nicht der Fall war, sondern die Käse, die ich mit Reinkulturenlab hergestellt habe, waren die schönsten in Loch und Stoff und werde, sobald die Wintermilch angeht, wieder Reinkulturen verwenden.

S. Sch.: Die Käse, die mit Reinkulturenlab fabriziert wurden, hatten eine reinere Lochung.

G. E. S.: Der Gärungsprozeß ging sehr regelmäßig und langsam vor sich und die Käse sind nach den bisherigen Beobachtungen reiner gelocht. An der Qualität war kein Unterschied zu erkennen.

P. Sp. in D.: Wesentliche Änderungen in der Qualität der Käse konnte ich nicht feststellen.

F. Sch. in W.: Was ich bis jetzt beobachtete, werden die Käse im Teig feiner und glaube auch in der Lochung werden sie schöner.

Fr. Fr. in B.: Seitdem ich Reinkulturen beziehe, setzen die Käse nicht mehr soviel Loch an wie vorher und das Randschaffen ist bis jetzt vollständig beseitigt.

W. O. W.: Hatte bis jetzt noch keinen Ausschuß von denen, die ich mit Reinkulturenlab gemacht habe.

M. F. in O.: Lochung war reiner und gleichmäßiger als vorher. Im Geschmack der Käse kann ich keinen Unterschied finden.

J. W. in K.: Nach jeder Flasche waren die ersten zwei Käse schön gelocht. Durch das weitere Überimpfen bekamen sie zu viel Lochansatz. Stoff und Geschmack ist gut, die Lochung ist etwas schöner.

O. B. in Sch.: Bei Verwendung der Reinkulturen habe ich in H. viel, in Sch. weniger festen, spröden Teig bekommen, hingegen hat sich auf letzterer Sennerei die Lochung gebessert.

X. K. Unterzeichneter als Käufer der Sommerkäse 1909 der Sennerei H. bestätigt gerne, daß die Käse der Monate September und Oktober, während welcher Zeit die von der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt Memmingen gelieferten Reinkulturen zur Anwendung kamen, in Lochung und Teig tadellos ausgefallen sind.

Wie aus der größten Anzahl der Gutachten hervorgeht, haben die Reinkulturen einen günstigen Einfluß auf die Lochbildung. Von einer Verbesserung der Qualität der Käse wird selten gesprochen.

Die Frage 6: Haben Sie eventuell noch weitere Bemerkungen zu machen? wird wie folgt beantwortet:

H. E. in D.: Die Reinkultur wurde nach Vorschrift angesetzt und übertragen, jedoch machten wir die Wahrnehmung, daß die Mägen nach 8—12 Tagen nach Gebrauch der Kultur wieder obenauf kamen.

T. M. in M.: Ich werde mich stets an die Reinkulturen halten. Sobald das Lab anormal wird, lasse ich mir sofort Reinkulturen zugehen, da ich alles Vertrauen auf diese setzen darf.

M. H. in G.: Die Reinkulturen sind vorzüglich. Jeder Käser, der mit der Labbereitung Schwierigkeiten hat, sollte unbedingt Reinkulturen verwenden.

Fr. Fr. in B.: Die Reinkulturen sollten in jeder Emmentalerkäserei verwendet werden.

L. Sch. in R.: Die Reinkultur für den Labansatz ist vorzüglich, aber das Überimpfen sollte nicht länger als höchstens 10 Tage dauern, dann sollte wieder eine neue Kultur verwendet werden.

L. H. in H.: Ich glaube, wenn man den Wert der Reinkulturen richtig ausnützen will, sollte man nicht überimpfen, sondern alle Wochen eine Flasche verwenden. Das Überimpfen finde ich nicht für richtig, es können sich schädliche Pilze einschleichen.

M. F. in O.: Labfehler können mit Reinkulturen rasch und meist sicher behoben werden. Den Milchfehlern kann man nur soweit entgegen-

wirken, als man mit einem guten Lab entgegenwirken kann. Größere Milchfehler kann man damit nicht bekämpfen.

G. E. in S.: Nach den verschiedenen Anwendungen, die ich mit Reinkulturen gemacht habe, bin ich der Überzeugung, daß diese von Zeit zu Zeit bei Milchen mit zu wenig Säuregrad und Reifung sehr zweckdienlich angewandt sind.

O. M. in O.: Vor der Verwendung der Reinkulturen hatten wir Betriebsstörung und zwar schon 3 Tage, welche ein Lieferant durch Lieferung von geblähter Milch verursachte. Nach Zurückweisung dieser Milch hatten wir wohl offene Käse, bis wir Reinkulturen verwendeten. Die Käse ohne Kultur sind jetzt getrieben und die Käse mit Kultur sind normal und gingen mit Prima-Käsen.

Die meisten Abnehmer sprechen also sehr günstig darüber und empfehlen die Anwendung der Reinkulturen. Viele warnen vor einem zu langen Überimpfen oder vor einem Überimpfen überhaupt. Andere dagegen warnen nicht, sondern sie klagen, daß das Lab nach 8 oder 10 Tagen fehlerhaft geworden sei, und glauben, die Kultur trage die Schuld daran. Es ist selbstverständlich unrichtig, wenn man annimmt, daß eine Flasche Reinkultur nun monatelang ihre gute Wirkung ausübe. Es ist deshalb von Wichtigkeit, auch über die Frage, wie oft die Reinkulturen angewendet werden sollen, einige Worte zu verlieren. In der Gebrauchsanweisung steht überhaupt nichts vom Überimpfen. Wenn man ständig Reinkulturen anwenden wollte, im Sinne der Gebrauchsanweisung, so hätte man alle zwei Tage eine Flasche notwendig. Tatsächlich beziehen einige Käser alle vier Tage zwei Flaschen, und wer dies tut, arbeitet fortgesetzt mit tadellosem Lab. Damit soll natürlich nicht gesagt sein, daß das Überimpfen ganz verwerflich sei. Wer gute Erfahrungen gemacht hat damit, soll es in der gleichen Form weiterführen. Wie lange überimpft werden kann, ist von Käserei zu Käserei verschieden. Der eine wird früher wieder eine Kultur beziehen müssen als der andere. Im allgemeinen tut man gut, mit dem neuen Bezug nicht zu lange zu warten. Tatsächlich machen diejenigen die besseren Erfahrungen, die innerhalb kurzer Zeiträume Reinkulturen beziehen, z. B. zweimal in der Woche oder alle Woche einmal, als die, die nur innerhalb größerer Zeiträume eine Kultur beziehen, mit anderen Worten, die ersteren sind mit der Kultur besser zufrieden als die letzteren. Wer auch ohne Reinkultur ein gutes Lab herzustellen imstande ist, kann vom Gebrauch der Reinkulturen zeitweise absehen. Wo dies nicht der Fall ist, soll man regelmäßig innerhalb nicht zu langer Zeiträume Reinkulturen verwenden.

Eine wichtige Frage ist die, ob die Reinkulturen imstande sind, Milchfehler zu korrigieren. Nach den bisherigen Erfahrungen ist dies im allgemeinen nicht anzunehmen. Wenn dies vielleicht auch bei ganz leichten Milchfehlern bakteriologischer Natur der Fall sein kann, so kann dies für die Fehler, die chemisch-physikalischer Natur sind, nicht zutreffen. Daraus ergibt sich die Folgerung, daß an die Qualität, also an die Käsereitauglichkeit der Milch die gleichen Anforderungen zu stellen sind, wie bisher.

Zusammenfassung:

1. In der Emmentalerkäserei gelten als Grundbedingungen zur Gewinnung eines erstklassigen Produktes neben der vollständigen Beherrschung der Fabrikationstechnik, daß normale, sog. käsereitaugliche Milch und normales Lab verwendet werden.

2. Die Reinkulturen sind ein wirksames Hilfsmittel zur Erhöhung der Betriebssicherheit. Sie setzen uns in den Stand, die eine Bedingung, die Herstellung eines normalen Labes, zu erfüllen. Der Wert macht sich also in erster Linie beim Lab bemerkbar. Nach den bisherigen Erfahrungen können alle bis jetzt bekannten Labfehler unterdrückt werden.

3. Eine Beeinflussung der Bakterien der Milch ist unwahrscheinlich, und die bisherigen Erfahrungen scheinen diese Ansicht zu bestätigen. Die Reinkulturen sind also kein Mittel zur Beseitigung der Milchfehler.

4. Die Anforderungen an die Käsereitauglichkeit der Milch sollen gleich bleiben wie vorher; es liegt kein Grund vor, auch nur im geringsten davon abzuweichen.

Mitteilungen.

Die Bekämpfung der Tuberkulose in den Schweinebeständen. Von Prof. Dr. A. Eber in Leipzig. (Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene 1910. Band 20. Seite 321.) Während in früheren Jahren die Tuberkulose unter den Schweinen überaus selten war, hat sich dies in der letzten Zeit leider erheblich geändert. In den drei Jahren 1905—1907 erwiesen sich von den im Reiche geschlachteten Schweinen im Durchschnitt 2,785 Prozent als tuberkulös. Da jährlich im Durchschnitt rund 14,5 Millionen Schweine geschlachtet werden, so liegt auf der Hand, daß das Nationalvermögen dadurch eine erhebliche Einbuße erleidet, trotzdem von den tuberkulösen Schweinen meistens nur ein Teil vollständig verworfen werden muß. Nach Ansicht des Verfassers ist die Schweinetuberkulose im wesentlichen auf die Fütterung mit tuberkelbazillenhaltigen Molkereirückständen zurückzuführen, sie ist eine echte Fütterungstuberkulose. Die Verseuchung der Schweinebestände hat parallel mit der Ausbreitung der Genossenschaftsmolkereien zugenommen, und zwar durch die vielfach übliche Rückgabe der Magermilch an die Genossen in rohem unsterilisiertem Zustande. Der häufig stark bazillenhaltige Zentrifugenschlamm, der eine große Gefahr darstellte, muß heute verbrannt werden. Es kann aber absolut keine Rede davon sein, daß durch das Zentrifugieren die Tuberkelbazillen vollständig in den Zentrifugenschlamm übergehen. Sie bleiben auch in großen Mengen in der Magermilch und im Rahme. Glücklicherweise ist es nicht schwer, diese Infektionsquelle zu verstopfen, nämlich durch Pasteurisierung oder Sterilisierung der aus Sammelmolkereien stammenden Rückstände. Das kann auf zweierlei Weise geschehen, entweder durch Pasteurisierung der gesamten Vollmilch vor der Verarbeitung oder durch Sterilisierung aller Molkereirückstände vor der Rückgabe an die Lieferanten. Wo diese beiden Forderungen nicht erfüllt werden, muß der Schweinezüchter und Mäster selbst dafür sorgen, daß die Molkereirückstände vor der Verfütterung genügend erhitzt werden, um die Krankheitskeime abzutöten. Außerdem aber sind Maßnahmen zu ergreifen, die auf eine Kräftigung der allgemeinen Widerstandsfähigkeit, namentlich der Zuchtschweine, hinauslaufen. Die Ansteckungsgefahr, welche den Tieren von tuberkulösen Menschen droht, muß ebenfalls sorgsam vermieden werden. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Tätigkeitsbericht der Molkereilehranstalt der Landwirtschaftskammer für die Provinz Posen zu Wreschen vom 1. April 1909 bis 31. März 1910. Die Lehrtätigkeit wurde an der Anstalt wie in den Vorjahren ausgeübt. Der Unterrichtsplan fand keine Veränderung. Die vorgesehenen Meierinnenkurse fanden wegen mangelnder Besucherinnen nicht statt. Die Abneigung gegen diesen Beruf, der doch gerade geeignet ist, jungen Mädchen ein gutes Fortkommen zu gewähren, bleibt trotz vielfacher Ermahnungen und Belehrungen bestehen. Ein weiterer Umstand dürfte auch der sein, daß vielfach in größeren Gutsbetrieben jede weibliche Person als zur Meierin geeignet angesehen wird. Ob diese Person etwas versteht oder nicht, ist gleichgültig. Die Hauptsache ist, daß die Milch entrahmt und Butter gemacht wird. Das „Wie" ist nebensächlich. Daß dadurch große Verluste entstehen und die Milchwirtschaft der betreffenden Güter sich unrentabel gestaltet und gestalten muß, wird übersehen. Nur eine einzige Meierin besuchte die Lehranstalt, um sich weiter auszubilden. Die Meiereikurse wurden in vorgesehener Anzahl abgehalten, weil sich zu den Kursen, auch den für Meierinnen vorgesehenen, stets eine genügende Anzahl männlicher Personen einfanden. Der Besuch der Anstalt durch männliche Personen blieb annähernd auf der Höhe der Vorjahre und fand gleichmäßig während des ganzen Jahres statt, doch wurden im allgemeinen der Herbst- und Winterkursus bevorzugt, weil in dieser Zeit infolge der geringeren Milchmenge die jungen Leute leichter entbehrlich und abkömmlich sind. Die meisten Besucher unterzogen sich der vorgeschriebenen Abgangsprüfung und konnten mit vollgiltigen Zeugnissen entlassen werden. Die übrigen erhielten Aufenthaltsbescheinigungen. Als besonders erfreulich ist zu bezeichnen, daß sämtliche Besucher stets Stellung in der Praxis fanden. Die Nachfrage nach den an der hiesigen Lehranstalt ausgebildeten jungen Leuten war sehr lebhaft. Die Nachfragen nach Meierinnen konnten aus den oben angeführten Gründen nicht befriedigt werden. Dagegen wurde das Institut auch sonst noch zur Besetzung und Vermittlung von Molkereiverwalterstellen in Anspruch genommen.

Die Gesamtzahl der Besucher der Molkereilehranstalt betrug 20, und zwar 19 männliche und 1 weibliche Person.

Als Lehrer wirkten an der Anstalt außer dem Direktor Dr. H. Tiemann und dem Assistenten des Instituts, Dr. Osterburg, noch Molkereidirektor Stier, Bürgerschullehrer Schölzchen und molkereitechnischer Assistent Schulz, seit 1. November 1909 anstelle des letzteren molkereitechnischer Assistent Kirsch.

Auf Wunsch wurde seitens des Leiters der Lehranstalt auch außerhalb des Instituts in einem Genossenschaftsbetrieb eine Lehrlingsprüfung abgehalten. Der sich der Prüfung unterziehende Lehrling bestand dieselbe mit bestem Erfolge.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Geschäftsbericht der Sanitäts-Dampfmolkerei Jena. Dem Geschäftsbericht der Sanitäts-Dampfmolkerei Jena für das erste Halbjahr 1910 entnehmen wir folgendes: Während der Berichtszeit wurden 772 204 Liter Milch in die Molkerei eingeliefert, wovon 222 634 Liter als Vollmilch verkauft und 86 428 Liter entrahmt wurden. Ferner wurden verkauft: 59 177 Liter Magermilch, 8033 Liter Schlagsahne, 4879 Liter Kaffeesahne, 2102 Liter saure Sahne, 34 324 Pfund Butter, 5779 Pfund Quark und 5209 Liter Buttermilch. Die Durchschnittsauszahlung an die Genossen betrug pro Liter Milch 14,99 ₰, gegen 14,26 ₰ im Vorjahre. Die Unkosten betrugen pro Liter Milch 3,546 ₰ gegen 3,686 ₰ im Vorjahre.

Im Bericht heißt es dann weiter: Der Milchverkauf ist sehr gestiegen, weil wir alles daran setzten, eine tadellose schmackhafte Milch in den Handel zu bringen. Es liegt in der sachgemäßen Behandlung und Kühlung der Milch, daß sie einen angenehmen süßen, nußkernartigen Geschmack erhält und von langer Haltbarkeit ist. Dann haben wir durch Einrichtung von Milchausschank in Schulen und an öffentlichen Plätzen sehr gute Erfolge erzielt, und diese Einrichtung ist eine recht wirksame Reklame für uns.

Der Verkaufspreis der Vollmilch in Flaschen beträgt pro Liter 20 ₰. Die Betriebskosten haben sich im laufenden Geschäftsjahr etwas vermindert und wir hoffen, daß durch Aufstellung einer neuen Flaschenreinigungs-Anlage der Flaschenbruch noch geringer wird. Wir werden voraussichtlich fürs 2. Halbjahr mindestens ½ ₰ pro Liter mehr an die Genossen zur Auszahlung bringen können.

Der Verkauf findet statt durch 2 große Verkaufswagen, 8 Handwagen und 10 Verkaufsstellen, sowie im Laden in der Molkerei. Im Betriebe sind beschäftigt: außer dem Betriebsleiter 1 Kontoristin, 1 Obermeier, 4 Gehülfen, 4 Spülfrauen, 5 Kutscher und 16 Austrägerinnen.

Der milchwirtschaftliche Verein in Niederbayern wählte in seiner Generalversammlung am 24. Juli in Plattling einen neuen Verwaltungsrat und als dessen 1. Vorsitzenden Herrn Gutsbesitzer Münsterer in Altheim, 2. Vorsitzenden Landrat Streibl-Hengersberg, als geschäftsführenden Vorstand Herrn Oekonomierat Mittermaier-Haunersdorf und als Mitglieder u. a. die beiden Vorsitzenden des Vorstands und Aufsichtsrates der niederbayerischen Butterverkaufs-Genossenschaft Gutsbesitzer X. Scheuerer-Hagelstadt und von Mayer-Starzhausen in Wald a. Alz.

Rundschau.

Wie weit kann eine Molkereigenossenschaft zur Einkommensteuer herangezogen werden? Die bereits seit dem Jahre 1908 schwebende Streitsache in betreff der Einkommensteuer-Veranlagung der Molkerei-Genossenschaft Strückhausen in Oldenburg ist vor kurzem durch das Oldenburgische Oberverwaltungsgericht als Berufungsinstanz an das Großherzogliche Ministerium der Finanzen zurückverwiesen worden. Der Sachverhalt dieser Angelegenheit, die zweifellos für alle Molkereigenossenschaften recht lehrreich ist, und die also vorläufig noch nicht endgültig entschieden ist, verhält sich kurz folgendermaßen:

Der Vorsitzende des Schätzungsausschusses erkannte die Veranlagung der Genossenschaft Strückhausen für 1908 nicht als richtig an, sondern erhob Einspruch dagegen. Aus den Jahresberichten hatte er noch Beträge ermittelt, die ihm steuerpflichtig erschienen. Der Schätzungsausschuß erklärte dann diesen Einspruch für begründet und stellte u. a. als steuerpflichtig ein:

1. Die Zuwendungen an den Reservefonds aus Eintrittsgeld, 2. die Zuwendungen an den Betriebsrücklagefonds aus besonderem Eintrittsgeld neuer Genossen, 3. den Ertrag aus den Rückzahlungen der Genossen von 1/3 ₰ von 1 Kg. Milch, 4. Rückzahlungen von Kapitalschuld. Danach ergab sich für 1908 ein Einkommen der Genossenschaft von 17 030 ℳ = 61. Stufe = 544 ℳ Steuer.

Darauf legte der Vorstand der Genossenschaft Berufung beim Großherzoglichen Staatsministerium der Finanzen ein. Das Ministerium erklärte die Berufung für begründet und entschied dahin: „1. Die aus den Eintrittsgeldern bestrittenen Zuwendungen an den Reservefonds und den Betriebsrücklagefonds werden von der Steuer frei gelassen, 2. die erfolgten Abschreibungen von 2,5 Proz. vom Grundstück- und Gebäude-Konto und 10 Proz. vom Maschinen- und Geräte-Konto können passieren, die darüber hinausgehenden, außerordentlichen Abschreibungen sind steuerpflichtig, 3. der Ertrag aus dem 1/3 ₰ ist steuerpflichtig, soweit daraus Neuanschaffungen oder andere Vermögensverbesserungen der Genossenschaft erfolgt sind, 4. der Abtrag von Schulden ist nach Erklärung des Vorstandes nicht aus Einnahmen des Steuerjahres erfolgt und ist deshalb abzusetzen, 5. (als neuer Gesichtspunkt). Steuerpflichtiges Einkommen der Genossenschaft sind die Betriebsüberschüsse in dem in Art. 19 des E .G. angegebenen Umfange und als Ueberschuß ist in einem derartigen Falle das anzusehen, was die Mitglieder der Genossenschaft mehr bekommen, als wenn sie ihre Milch ohne die Einrichtung einer Molkereigenossenschaft verwerteten. Steuerpflichtig ist daher auch der Betrag, um den die Genossen die von der Genossenschaft bezogene Butter billiger erhalten haben, als die Nichtgenossen. Denn dieser Betrag gehört zu den Ueberschüssen der Genossenschaft, da die Genossen ihn außer dem ihnen als Gegenwert für die Gestattung der Entbutterung ihrer Milch gezahlten Milchgeld erhalten, und die Verwendung dieser Ueberschüsse durch Verteilung an die Genossen macht sie nach Art. 19 Ziff. 1 a des E. G. steuerpflichtig."

Der Vorstand mußte die betreffenden Zahlen aufgeben und danach ergab sich ein Einkommen von rund 3000 ℳ aus dieser Quelle. Die Neuveranlagung durch das Ministerium ergab ein Einkommen von 12 437 ℳ = 51. Stufe = 336 ℳ Steuer.

Gegen diese Entscheidung beantragte der Vorstand der Genossenschaft Revision durch das Großherzogliche Oberverwaltungsgericht mit dem Erfolge, daß die Revision als begründet erklärt und die Angelegenheit zur anderweitigen Entscheidung an das Großherzogliche Ministerium der Finanzen zurückgegeben wurde.

Der Vorstand der Molkerei-Genossenschaft Strückhausen vertritt die Ansicht, daß Molkerei-Genossenschaften, die ihre Tätigkeit auf den Kreis ihrer Mitglieder beschränken, keine Betriebsüberschüsse erzielen können. Sie unterscheiden sich darin von Konsumvereinen, Spar- und Darlehnskassen und vielen anderen Genossenschaften. Sie sind reine Wirtschaftsgenossenschaften, die die ihren Mitgliedern gehörende Milch verarbeiten und verwerten. Die Mitglieder haben Anspruch an den ganzen Erlös. Jahresüberschüsse sind keine Betriebsgewinne, sondern sind zurückbehaltenes Milchgeld, an das die Mitglieder vollen Anspruch haben. Wenn die Mitglieder Zuwendungen an die Genossenschaft machen, oder von dem Milchgelde zurückzahlen oder auf einen Teil verzichten, um das Vermögen der Genossenschaft zu verbessern, so sind dies keine Einnahmen der Genossenschaft aus dem Betriebe.

Die wirtschaftlichen Vorteile, die die genossenschaftliche Verarbeitung und Verwertung der Milch den Mitgliedern bringen, kommen in dem größeren Einkommen der einzelnen Mitglieder zum Ausdruck.

Das Chemnitzer Milchregulativ vor dem Oberlandesgericht. Eine für Milchproduzenten und Händler wichtige Entscheidung von prinzipieller Bedeutung fällte der Strafsenat des Kgl. Sächsischen Oberlandesgerichts zu Dresden. Der Stadtrat zu Chemnitz hat in seinem im Jahre 1901 erlassenen Milchregulativ bestimmt, daß die in den Verkehr gebrachte und nach Chemnitz eingeführte Milch einen Fettgehalt von 2,80 Prozent besitzen muß. Der Milchgroßhändler Schneider in Chemnitz, der täglich 3000 bis 4000 Liter Milch von außerhalb bezieht, war nun wiederholt zur Anzeige gebracht worden, weil die seitens des chemischen Untersuchungsamtes entnommenen Milchproben nur einen Fettgehalt von 2,60 Prozent aufzuweisen vermochten. Der genannte Milchgroßhändler, der mindestens zweimal im Monat selbst eine Prüfung der von ihm in den Handel gebrachten Vollmilch vorzunehmen pflegt, machte gegen seine Bestrafung wegen des nach dem Chemnitzer Milchregulativ zu geringen Fettgehaltes seiner Vollmilch geltend, daß das Milchregulativ des Rates zu Chemnitz ungültig sei. Der Stadtrat habe unter allen Umständen seine Kompetenz überschritten, denn die Polizei dürfe nicht in der Weise reglementieren, daß Milch mit einem Fettgehalt von weniger als 2,80 Prozent ohne weiteres als Magermilch anzusehen sei. Das Milchregulativ enthalte unhaltbare Bestimmungen, die von den Milchhändlern und Produzenten nicht erfüllt werden könnten. Wenn die Polizei der Ansicht sei, daß Milch mit einem Fettgehalt von 2,60 Prozent anstatt mit einem solchen von 2,80 Prozent als Magermilch zu gelten habe, so sei diese Auffassung eine irrige. Magermilch sei Milch, die ganz oder teilweise abgerahmt worden sei. Milch mit weniger Fettgehalt als 2,80 Prozent, die nicht abgerahmt sei, sei aber keineswegs Magermilch. — Die von dem Chemnitzer Milchgroßhändler gegen das landgerichtliche Urteil eingelegte Revision beim Oberlandesgericht hatte, obgleich die Oberstaatsanwaltschaft selbst Bedenken gegen eine Verurteilung des Milchhändlers trug und die Entscheidung, in das Ermessen des Gerichts stellte, keinen Erfolg. Das Rechtsmittel wurde als unbegründet kostenpflichtig verworfen. Das Oberlandesgericht führte zur Begründung seiner Entscheidung folgendes aus: Es bestanden keinerlei Zweifel an der formellen Gültigkeit des Milchregulativs des Stadtrats zu Chemnitz. Die von dem Angeklagten aufgeworfene Frage, was aus derjenigen Milch werden solle, die nicht den vorgeschriebenen Fettgehalt von 2,80 Proz. besitze, und nicht abgerahmt sei, sei gegenstandslos und für die Rechtsprechung des Oberlandesgerichts ohne Interesse. Es sei unbestritten Absicht des Milchhändlers gewesen, Milch mit einem Fettgehalt von 2,80 Proz. in Chemnitz einzuführen. Das sei in verschiedenen Fällen aber nicht geschehen. Wenn auch die Milchregulative anderer Städte andere Bestimmungen enthalten, so besage das keineswegs, daß das Chemnitzer Milchregulativ materiell ungültig sei. Vielleicht habe der Stadtrat zu Chemnitz mit vollem Bedacht bestimmt, daß in Chemnitz nur Vollmilch mit einem Fettgehalt von 2,80 Proz. eingeführt werden solle. Das Chemnitzer Milchregulativ sei gültig und dessen Bestimmungen für Chemnitz maßgebend. (386

Anklage wegen Verkaufs verdorbener Butter. Wegen Verstoßes gegen das Nahrungsmittelgesetz stand vor einigen Tagen vor dem Potsdamer Schöffengericht Frau Bertha Krumnow. Sie hatte von einer Berliner Engrosfirma ein halbes Faß allerbeste Naturbutter, das Pfund zu 1,05 ℳ, bezogen. Trotzdem ihr die Butter keinen besonders delikaten Eindruck machte, verkaufte sie zwei Pfund an eine Kundin, die die Butter jedoch als ungenießbar erkannte. Inzwischen war ein Konkurrenzreisender der Engrosfirma zu Frau K. gekommen und veranlaßte, daß die Butter dem Lieferanten zur Verfügung gestellt wurde. Dieser aber verweigerte die Annahme. Die Richter der ersten Instanz hatten auch große Bedenken und überwiesen die Sache der Staatsanwaltschaft. Hier wurde nun statt gegen die Firma gegen Frau K. das Verfahren eröffnet. Im Gegensatz zur ersten Instanz entschied die Zivilkammer des Landgerichts Potsdam, die Firma brauche die Butter nicht zurückzunehmen, da Frau K. von der Butter ja bereits zwei Pfund verkauft habe. Durch dieses Zivilurteil war natürlich auch der Weg für ein Strafverfahren geöffnet, und die Firma reichte nun im Laufe des Prozesses einen längeren Schriftsatz ein, der die vorzügliche Beschaffenheit der Naturbutter dartun sollte. Da sich niemand des zurückgeschickten Butterfasses erbarmen wollte, gelangte es schließlich auf der Güterexpedition Alexanderplatz-Berlin zur bahnamtlichen Versteigerung. Ein Angestellter der Firma erstand die Butter und verkaufte sie sofort an Ort und Stelle an einen Bäckermeister, der davon 20 Pfund zum Kuchenbacken verwendete. Trotzdem wurde Frau K. unter Anklage gestellt, weil sie in einem Protokoll zugegeben hatte, daß sie, obgleich sie die Butter für schlecht hielt, davon verkauft habe. Der Strafrichter verurteilte sie zu 10 ℳ Geldstrafe.

Eine ekelhafte Butterfälschung. Eine recht empfindliche Strafe erhielt am 25. Juli vom Schöffengericht in Zabrze die Händlerin Anna Poloczek aus Zabrze Nord wegen Butterpanscherei. Wie aus dem Gutachten des Nahrungsmittelchemikers Dr. Wanjek hervorging, hat die Angeklagte ihren Kunden Meiereibutter verkauft, die bis zu 53 Prozent Wasser und zu wiederholten Malen zur Erhöhung des „Wohlgeschmacks" auch sonstige, aus ekelhaften Gemischen hergestellte Zutaten enthielt. Da die Angeklagte eine wegen Butterfälschung schon oft vorbestrafte Persönlichkeit ist, so machte sie es der polizeilichen Kontrolle recht schwer, ihr beikommen zu können. Mit Rücksicht auf die bodenlose Unverschämtheit und ferner darauf, daß sie ihren Kunden für ein minderwertiges und ekelhaftes Buttergemisch den hohen Preis einwandsfreier Butter abnahm, und weil sie bereits 23 Mal vorbestraft ist, zum Teil wegen Butterfälschung, erkannte das Schöffengericht auf eine Gefängnisstrafe von 9 Monaten und sofortige Verhaftung der Angeklagten.

Bestrafung wegen Verkaufs von minderwertigem „Gervaiskäse". Neuerdings wird vielfach Gervaiskäse in den Handel gebracht, der nur aus Vollmilch hergestellt worden ist, während der echte Gervais ein Fabrikat aus Vollmilch mit Rahmzusatz bildet. Bei dem minderwertigen Käse ist infolgedessen der Fettgehalt mit 20 Prozent auch nur halb so hoch. Da jedoch die Verpackung und die ganze Aufmachung des echten Käse nachgeahmt wird, sind Täuschungen des konsumierenden Publikums überhaupt leicht. Die Strafkammer in Duisburg hat aus diesem Grunde wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz den in Düsseldorf wohnenden Meiereibesitzer Heinrich Nobis zu 75 Mark Geldstrafe verurteilt.

Sprechsaal.

Sprüche in Molkereien. Verschiedentlich findet man in Molkereien, daß die Wände der einzelnen Betriebsräume mit Sprüchen verziert sind. Diese haben dann meistens auf das Molkereifach Beziehung. Es ist zwar nicht jedermanns Geschmack, an den Wänden Sprüche zu sehen, es läßt sich jedoch nicht leugnen, daß viele dieser Sprichworte gerade für das Molkereifach wie geschaffen sind.

Da sind zunächst die beiden speziell für Genossenschaftsmolkereien passenden Sprichworte, welche viel Beherzigenswertes enthalten: „Einer für Alle, und Alle für einen", sowie auch: „Einigkeit macht stark." Wie viele genossenschaftliche Unternehmen, welche an sich lebensfähig waren, sind schon längst wieder von der Bildfläche verschwunden, weil die einzelnen in ihrem starren Egoismus sich nicht dazu entschließen konnten, die weisen Lehren, resp. den Inhalt dieser beiden Sprüche sich zunutze zu machen.

Das Sprichwort: „Spare mit Fleiß und Müh" wird seine Berechtigung wohl nie verlieren; wenn dasselbe beherzigt wird, kann es sehr viel zur Rentabilität eines Molkereibetriebes beitragen. Auch der einzelne tut gut, stets danach zu handeln. „Ein jedes Ding an seinen Ort, erspart viel Müh', viel Zeit und Wort." Auch der Sinn dieses Sprichwortes ist zu beherzigen, desgleichen das Sprichwort: „Zeit ist Geld." In mancher Hinsicht ist in unseren maschinellen Betrieben Zeitverlust gleichbedeutend mit Geldverlust. Dieses wird auch in nachfolgender Inschrift, die ich vor vielen Jahren einmal in einer Molkerei der Provinz Sachsen gesehen habe, ausgedrückt: „Sag' was du willst, kurz und bestimmt, laß alle schönen Phrasen fehlen, wer nutzlos unsere Zeit uns nimmt, bestiehlt uns, und du sollst nicht stehlen." Oberflächlich betrachtet, erscheint die Inschrift mehr für ein kaufmännisches Bureau passend, aber in der heutigen rasch pulsierenden Zeit muß der Molkereileiter, wenn er auf der Höhe bleiben will, auch über ein gutes Teil kaufmännischer Fähigkeiten verfügen, da im anderen Falle für seinen Betrieb sowohl, wie auch für ihn selber, schwerwiegende Nachteile entstehen können.

„Ordnungssinn und Reinlichkeit, sei dir Vorbild allezeit." Auch hierin steckt ein Körnchen Wahrheit, da nicht zum wenigsten die Her-

stellung guter, marktfähiger Produkte hiervon abhängig ist, denn „Reinlichkeit“ und „Sauberkeit“ sind Schlagworte, ohne welche ein geregelter Molkereibetrieb nicht gut denkbar ist.

„Sauberkeit und gutes Futter, erhöht die Qualität der Butter.“ Dieser Spruch hat wohl mehr für den Landwirt, bezw. den Milchproduzenten Bedeutung. Leider hat in manchen Fällen der Landwirt nicht das geringste Verständnis dafür, vielfach werden Futtermittel an das Milchvieh verabreicht, welche eine schlechte, mangelhafte und minderwertige Qualität der Molkereiprodukte im Gefolge haben müssen, und in welch trauriger Verfassung präsentiert sich oft das Milchvieh dem Beschauer, in welchem Zustande befinden sich oft die Milchgeräte, Milchkannen usw.! Das Sprichwort verdiente in allen Milchviehställen angeschrieben zu werden, von solch eminenter Bedeutung ist dasselbe für den Viehzüchter, wie auch für den Landwirt überhaupt.

Den Spruch: „Wer Milch verfälscht, mit Wasser tauft, ist wert, daß er sie selber sauft, am längsten währt die Ehrlichkeit, Abrahmen ist 'ne Schlechtigkeit“, habe ich vor vielen Jahren einmal im schönen Niedersachsen gelesen, woselbst derselbe die Milchannahme einer Molkerei zierte. Derselbe enthält eine Mahnung, resp. Warnung an gewisse Leute, welche immer noch nicht alle werden und immer wieder ihre „Künste“, der Natur in's Handwerk zu pfuschen, versuchen.

„Wenig Milch und wenig Mist, gibt die Kuh, die wenig frißt“ gilt ebenfalls für den Milchproduzenten. Mehr und mehr bricht sich die Erkenntnis Bahn, daß die Milchkuh „durch den Hals milcht“ und die gute Pflege und das gute Futter durch gesteigerte Milchproduktion lohnt, das gute Futter macht sich eben durch gesteigerte Milchsekretion bezahlt. Es gibt ja Fälle, in welchen das nicht zutreffend ist, der Landwirt hat es aber dann stets in der Hand, solche Tiere abzuschaffen.

Der Spruch: „Macht man ins Leben kaum den ersten Schritt, hat man für gute Milch schon Appetit“ besagt so recht, welchen Wert die Milch bei Arm und Reich in der Ernährung der Kinder besitzt. Tatsächlich gibt es bis heute noch kein Präparat, welches in der Kinderernährung guter reiner Milch gleichkommt. Man kommt stets wieder auf sauber gewonnene und gute Milch zurück. H. H. in Tgh. (384

Strafbare Veräußerung von Vermögensbestandteilen zum Nachteile der Gläubiger. Ueber die Veräußerung von Vermögensbestandteilen, um die Befriedigung der Gläubiger zu vereiteln, heißt es im Paragraphen 288 des Reichsstrafgesetzbuches: Wer bei einer ihm drohenden Zwangsvollstreckung in der Absicht, die Befriedigung des Gläubigers zu vereiteln, Bestandteile seines Vermögens veräußert oder bei Seite schafft, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren bestraft.“

Gegen diesen Paragraphen wird sehr stark gesündigt und würden die Staatsanwälte einen großen Posten Arbeit zu leisten haben, wenn derselbe in weiteren Kreisen bekannt wäre. Soweit es sich um Geschäfte der Lebensmittel-Branche handelt, ist dieser Fall, den der Paragraph vorsieht, für die Großstädte geradezu typisch. Unter den vielen Fällen, die Schreiber dieses bekannt sind, läuft die Sache meistenteils wie folgt ab: Der Schuldner, Inhaber eines Geschäftes der Lebensmittel-Branche befindet sich in leidlich guten Verhältnissen und hat es verstanden, sich Kredit zu verschaffen. Aus irgend einem Grunde verschlechtert sich seine Lage plötzlich, er übergibt sein Bar-Vermögen seiner Frau, seinem Kinde etc. und er selbst verkauft das Geschäft, um zu verschwinden. An der neuen Stelle fängt der Betreffende alsdann ein Geschäft auf den Namen seiner Frau an. Für diesen Fall würde obiger Paragraph zutreffen und beide, der Käufer wegen Beihilfe, der Schuldner wegen § 288, würden belangt werden können. In vielen Fällen ist der Käufer außerdem noch ein Verwandter des Käufers und liegt alsdann die Sache noch klarer. Der Nachweis, daß eine Zwangsvollstreckung gedroht hat, ist sehr einfach zu führen, indem der Schuldner sicher bereits vorher einmal scharf gemahnt worden war. Es ist alsdann nachzuweisen, daß der Käufer von den Manipulationen des Schuldners etwas gewußt hat. Ist dies ein Verwandter, so muß dasselbe ohne weiteres als sicher angenommen werden. Ist es ein guter Freund usw.. so kann es in den meisten Fällen auch nachgewiesen werden, und zwar allein schon durch den billigen Preis, den der Käufer gezahlt hat,

Diese Zeilen bezwecken, die Leser auf obigen Paragraphen aufmerksam zu machen und sich desselben zu bedienen. Im Handel muß Treue und Ehrlichkeit die erste Bedingung stets sein. Merkur. (383

Wasserförderung durch eine Widderanlage. Anfrage: Wie hoch kann ein Widder das Wasser treiben? Was hebt das Wasser nach oben, der Stoß des Widders oder der erzeugte Luftdruck. Welche Höhen kommen für Widderwasserhebung in Betracht? H. Sch. (1531

Antwort: Ihre Fragen sind so ohne weiteres nicht zu beantworten, die Förderhöhe eines Widders ist, wie seine Fördermenge, ein Produkt des ihm gegebenen Gefälles und seines Zuflußquantums pro Minute. Je größer diese beiden Faktoren sind, desto größer sind auch die Leistungen des Widders. Ist eine große Förderhöhe zu überwinden, so kann selbstverständlich die Fördermenge nur eine den großen Widerständen entsprechende kleine sein. Wird dagegen eine große Fördermenge beansprucht, so kann an Ueberwindung einer großen Förderhöhe nicht gedacht werden.

Die in der gewöhnlichen Praxis vorkommenden Gefälle variieren zwischen 1 bis 5 Meter, die zum Betrieb erforderliche Zufluß-Wassermenge zwischen 20 und 60 Liter pro Minute, und die gewünschten Druckhöhen bewegen sich zwischen der 10- bis 15fachen Höhe des Gefälles.

Für derartige Anforderungen reichen die allerdings nicht immer zuverlässigen und oft nicht einwandfrei aufgestellten und montierten Handelswidder aus, denn der Widder ist ein ausgezeichneter und rationeller Wasserförderungsmotor, aber in den Händen eines nicht vollkommen damit vertrauten Monteurs ein widerspenstiger Geselle, der seinem Besitzer viel Aerger bereiten kann.

In allen Fällen sind daher die Widder von Spezialwidderfabrikanten, wie z. B. der Präzisionswidder von Wilh. Studti in Elbing, oder der geräuschlos arbeitende Schweizerwidder von Alois Schnitzer in Hüttenkofen (Post Mengkofen-Niederbayern), vorzuziehen.

Bei großen Anforderungen aber, wo große Wassermengen, etwa bis 200 Liter pro Minute, und große Gefälle, etwa bis 28 Meter, zu bewältigen sind, vermag ein Spezialwidder oder eine kambinierte Widderanlage das Wasser bis zu 180 Meter Entfernung zu fördern. Für solche schwierige Anlagen ist Otto Nitting in Blankenhain (Thüringen) oder Merkel jun. in Dresden zu empfehlen. —

Auch die zweite Frage, wie die Hebung des Wassers mittelst Widder erfolgt, ist ohne ein wenig technisches Verständnis nicht leicht zu beantworten, sie erfolgt direkt durch den Stoß des Wassers auf das Sperrventil des Widders. Es folge hier eine kurze Beschreibung: Der Widder steht unter dem Druckwasserspiegel des Betriebswassers in Höhe seines Gefälle besitzt an seinem aufwärtsgebogenen Ende, entgegengesetzt seinem Eingan ein Sperrventil, welches im geeigneten Augenblick plötzlich die durch d Gefälle im Zuflußrohr bewegte Wassersäule zum Stillstand zwingt. seiner Mitte, etwa zwischen Einlauf und Sperrventil, hat der Widder e nach aufwärts sich öffnendes Druckventil und dicht darüber einen Dru windkessel und eine seitliche Ausströmung in das Förderrohr.

Kommt nun während der Funktion des Widders das Wasser unt dem Druck seines Gefälles mit der ihm entsprechenden Geschwindigkeit demselben an, so wird das Sperrventil plötzlich geschlossen, die Wassersäu erhält im Widder sofort einen Stillstand und eine im Zulaufrohr sich rü wärts konzentrierende Gegenbewegung, die sogenannte Reaktion, die in diesem aufwärts fortpflanzt, aber nach und nach in der vorwärtsg triebenen Wassermenge sich auflöst. Die Rückschlagaufwärtsbewegung reicht aber infolge des Beharrungsvermögens den Eingang am Zuflu reservoir (Quelle, Teich, Bach etc. nicht, ist aber der genaue Zeitpunkt, welchem sich noch unter dem Druck der Wassersäule das Druckventil unt dem Druckwindkessel geöffnet und einen entsprechenden Teil des Betrieb wassers durchgedrängt hat.

Wiederum aber ist der inzwischen eingetretene Stillstand der Wasse säule durch Auflösung der Rück- und Vorwärtsbewegung im Zuflußro der gegebene Moment (nachdem sich das Druckventil bereits geschlossen u die durch das Eindringen von Wasser in dem Windkessel eingeschlossene z sammengepreßte Luft das Weiterbefördern des Wassers in das Förderro besorgt hat), in welchem das Sperrventil infolge seines Gewichtes u durch ein unter ihm durch die Rückwärtsbewegung der Wassersäule er standenes Vakuum sich öffnet. Die Wassersäule fängt von neuem an fließen, erreicht in kurzem wiederum ihre volle Geschwindigkeit und d Sperrventil schlägt zu, den Vorgang von neuem beginnend.

Aber gerade diese für das Gefälle genaue Geschwindigkeit des Wasse im Zuflußrohr, bedingt durch seine wohlberechnete Länge, ist das fehle hafte Objekt, an dem sehr viele dieser Widderanlagen leiden.

Ing. Georg Schober, Bautze

Briefkasten.

Molk. B. Gegen die amtliche Konfiskation Ihres Magermilch-Me Apparates können Sie nichts machen, da nach den gesetzlichen Bestimmu gen auch die dem ausschließlichen Verkehr mit den Genossen dienend Milchwagen und Meß-Apparates geeicht sein müssen. Es werden ja zw immer noch von den Maschinenfabriken auch nicht eichfähige Wagen u Meß-Apparate angeboten, von denen manche an und für sich auch sehr pra tisch und empfehlenswert sind. Wenn die Polizei aber bei einer Revisi derartige Apparate entdeckt und beschlagnahmt, so ist ein Einschreiten d gegen vergeblich. (16

B. K. in D. Wir lassen augenblicklich mit den betreffenden Rei kulturen Versuche anstellen und können Ihnen erst nach deren Abschl nähere Angaben machen. (16

H. Sch. in R. Quark 1 enthält Metall in großen Mengen und als untauglich für die Käsefabrikation zu bezeichnen. Quarkproben 2 u 3 enthalten kein Metall und sind einwandfrei. Quark 4 enthält gerin Mengen Kupfer, läßt sich aber mit der Hälfte einwandfreien Materia noch ohne Nachteil verarbeiten. Für die Untersuchung des Quarks a Metallgehalt ist der Apparat von Dr. Schaeffer zu empfehlen. Preis Mark. Zu beziehen von Carl Mann, Hildesheim. (16

F. R. in C. Der Quark hat einen bitteren Geschmack und enthä große Mengen gelöstes Metall. Zur Käsefabrikation ist er nicht zu g brauchen, da der aus demselben hergestellte Käse dunkel werden würd Falls die Käsekessel Ihres Lieferanten in gut verzinntem Zustande sind, möglicherweise die Milch in verrosteten Kannen angeliefert worden. D Beanstandung Ihrerseits ist mit Recht erfolgt. (16

O. L. Obg. R. Ein Verfahren, mit welchem man Wagenplan vorteilhaft wasserdicht machen kann, ist uns nicht bekannt. (16

P. St. Der eingesandte Sahneschichtkäse ist unter Verwendung v Lab hergestellt. Ein Bindemittel läßt sich in der Sahne nicht nachweise es handelt sich um dicken Schlagrahm. Auch sonstige Zusätze außer Kümm scheint der Käse nicht zu enthalten. Die Qualität des Käses ist übrige sehr gut. (16

M. M. M. Das von Ihnen eingesandte Pulver ist Kalisalpeter, d Sie in jeder Chemikalienhandlung kaufen können. Der Zusatz desselb zum Käse (auf 100 Liter Milch 10—20 Gramm) wird vielfach empfohle um das Blähen zu verhindern. — Ueber die angefragte Firma ist u nichts Nachteiliges bekannt. Große Mittel sollen allerdings nicht vo handen sein. (16

A. B. in U. Fordern Sie von Ihrem Anwalt die gesamten Akt und schicken Sie uns diese dann ein, vorher können wir die Sachen nic ordentlich durchprüfen. Sie haben uns außer den Kostenrechnungen n die beiden Klageschriften gesandt; die letzteren genügen uns zur Prüfu der Kosten nicht. Ihre Forderung gegen den Anwalt würde erst in zw Jahren verjähren. (15

Molkerei E. H. Bezüglich der Wegebauangelegenheit können w Ihnen nur raten, dem Landrat die Sache vorzutragen, wenn seitens d Nachbargemeinde unzulässig verfahren wird. Wegen der unwahren B hauptungen, die Ihr Geschäft zu schädigen geeignet sind, können Sie geg den Betreffenden wegen unlauteren Wettbewerbes vorgehen. Die Bestim mung in Ihrer Geschäftsordnung, daß beim Austritt eines Genossen e Austrittsgeld von 50 ℳ für jede gezeichnete Kuh zu zahlen ist, verstö gegen das Gesetz und ist nichtig. Sie können daher ein Austrittsgeld nic fordern. — Der Lehrvertrag mußte schriftlich geschlossen werden. B einem bloß mündlichen Lehrvertrag haben Sie, wenn der Lehrling d Lehre vorzeitig verläßt, weder einen Anspruch auf Rückkehr des Lehrling noch auf Schadensersatz gegen den Lehrling oder den neuen Lehrherrn. (15

M. E. M. Nach Ihrer Beschreibung handelt es sich um den gewöh lich als „blaue Milch“ bezeichneten Fehler. Dieser wird durch Bakteri verursacht, und diese stellen selbstverständlich eine „Verunreinigung“ d Milch dar. Damit ist aber nicht gesagt, daß der Fehler unbedingt a „Unreinlichkeit“ zurückzuführen ist, er kann auch in sauber geleiteten B trieben vorkommen. Sie schützen sich dagegen wie gegen alle durch Be terien verursachten Fehler am besten durch Pasteurisieren der Milch u Ansäuern mit Reinkulturen von Milchsäurebakterien, und durch Verwe dung sterilisierter, zum mindesten nach jedem Gebrauch mit Soda gereini ter und gut ausgedämpfter Gefäße. S. (16

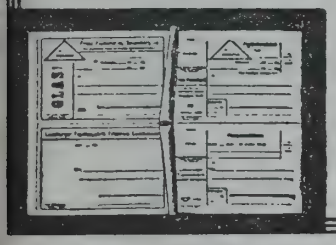
Iowa State College Library, Ames, Iowa

Molk. A. Der Einspruch der übrigen Aufsichtsratsmitglieder ist berechtigt. Es steht im Statut, daß der Aufsichtsrat aus seiner Mitte den Vorsitzenden ernennt; die Generalversammlung wählt zwar für die ausscheidenden neue Mitglieder in den Aufsichtsrat, aber dieser nun vorhandene, anders zusammengesetzte Aufsichtsrat mußte aus seiner Mitte einen Vorsitzenden und dessen Stellvertreter ernennen. Es hat also die Generalversammlung eine Handlung vorgenommen, die nach dem Statute Sache des Aufsichtsrats ist. Der Aufsichtsrat muß nun zusammentreten und den Vorsitzenden ernennen. Fr. (1632

W. in F. Die abnormen Reifungserscheinungen bei Ihren Käsen haben ihre Ursache in der Verarbeitung von übersäuertem Quark, wie die gesandte Probe. Da bei der Alleinverarbeitung dieses Materials in vielen Fällen Reifungsfehler schwer zu vermeiden sind, empfehlen wir die Zusammenverarbeitung mit dem gleichen Quantum einwandsfreiem Quark. Ihren Lieferanten müssen Sie auf den Fehler aufmerksam machen und um Abhülfe ersuchen. Die Milch wird auch ohne Ansäuerung in jetziger Jahreszeit so früh dick, daß nachmittags zwischen 3 und 4 Uhr ausgeschöpft werden kann. — Quark 1 ist mit Schimmelsporen stark durchsetzt, weshalb wir die Verarbeitung desselben für bedenklich erachten. B. (1611

H. P. 1. Die Gültigkeit der Generalversammlungsbeschlüsse ist davon abhängig, daß a) die Generalversammlung in der durch das Statut bestimmten Weise berufen ist, b) bei der Berufung eine Mindest-Frist von einer Woche gewahrt ist, c) der Gegenstand der Beschlußfassung mindestens 3 Tage vorher angekündigt ist. Der Zweck der Generalversammlung soll jederzeit bei der Berufung bekannt gemacht werden. Das muß also nicht geschehen und eine Unterlassung dieser Bekanntmachung bei der Einberufung bildet keinen Anfechtungsgrund. Sind in Ihrem Falle die übrigen, vorstehend zu a—c genannten, Vorschriften erfüllt, so sind die gefaßten Generalversammlungsbeschlüsse rechtsgültig. 2. Der Beschluß, durch den das Statut dahin abgeändert wurde, daß anstelle der sechsmonatlichen Kündigung eine solche von 2 Jahren gesetzt wurde, erlangte rechtliche Wirkung erst durch Eintragung in das Genossenschaftsregister (§ 16 Abs. 4 Gen.-Ges.) Für die Genossen, die vor dieser Eintragung die Mitgliedschaft gekündigt hatten, betrug also die Kündigungsfrist nur 6 Monate. (1623

A. U. in B. Selbständige Landwirte, die mit eigenem Fuhrwerk die Anfuhr der Milch von den Gütern nach der Molkerei für diese besorgen, sind, da sie als selbständige Gewerbetreibende anzusehen sind, im allgemeinen weder gegen Krankheit noch gegen Invalidität versicherungspflichtig. Die Versicherungspflicht tritt erst dann ein, wenn die Vergütung für die Milchfuhren als Haupteinnahmen zu betrachten sind. In den meisten Fällen erfordern jedoch die Milchfuhren täglich nur wenige Stunden und die Einnahmen daraus sind nur als Nebeneinnahmen anzusehen, während die Haupteinnahmen aus der eigenen Landwirtschaft herrühren. (1618

Grütter's Postpaket-Versand-Block
nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370

50% Zeitersparnis
und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.
Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von
Josef Grütter, Hannover.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate August und September 40 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 1141.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

30. Juli. Ia **112—114/16 Mk.,** IIa **110—114 Mk.,** IIIa **103—109 Mk.** abfallende **95—105 Mk.** Tendenz: ruhig.

Zusammenstellung der Notierungen für Monat Juli 1910.

Berlin: 116 116 116 116 116 116 116 116 116 ℳ. Monats-Durchschnitt: 116,00 ℳ (1909: 113,00 ℳ).

Auktionen: 116,65 116,40 116,40 117,75 ℳ. Monats-Durchschnitt: 116,80 ℳ (1909: 114,61 ℳ).

Hamburg: 123 123 120 120 120 ℳ. Monats-Durchschnitt: 121,20 ℳ (1909: 109,20 ℳ).

Auktionen: 116,91 115,67 114,30 114,32 ℳ. Monats-Durchschnitt: 115,30 ℳ (1909: 112,62 ℳ).

Berlin, 2. August. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 10 Faß 123 Mk., 19 Faß 121 Mk., 4 Faß 120 Mk., 18 Faß 119 Mk., 16 Faß 118 Mk., 25 Faß 117 Mk., 23 Faß 116 Mk., 2 Faß 115 Mk., 5 Faß 114 Mk., 5 Faß 113 Mk., 3 Faß 112 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 118,— Mk. Zugeführt 130 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 3. August. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Der Bedarf an Butter ist weiter gestiegen, Eingänge sind teilweise schon vorverkauft und werden sämtlich schlank geräumt, ausgenommen minderwertige Sachen, denen sibirische gern vorgezogen wird. Preise müssen weiter steigen bei fester Tendenz.

Berlin, 2. August. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt etwas besser und lassen sich die Eingänge, soweit dieselben von einwandsfreier Beschaffenheit sind, schlank räumen.

Berlin, 2. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 30. Juli. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Wenngleich wir uns am Monatsschluß befinden, wo gewöhnlich der Absatz nur schwach ist, war doch die Stimmung in der zweiten Hälfte dieser Woche freundlicher und die Nachfrage nach feinsten, reinschmeckenden Qualitäten zu unveränderten Preisen rege; auch zweite zum 1,20 Mark Ausstich geeignete Qualitäten fanden bessere Beachtung als bisher. Von Holland und von Sibirien werden höhere Preise gefordert und auch bewilligt; da die Zufuhren vom Inland nicht mehr so groß sind.

Hamburg, 29. Juli. Buttermarktbericht von Ahlmann & Boysen. Das Buttergeschäft verlief in dieser Woche ähnlich wie in der vorigen Woche, feinste Qualitäten sind ungefähr geräumt, dagegen bleiben zweite und abfallende Sorten noch immer vernachlässigt und müssen diese sehr billig verkauft werden. Die Notierung ist heute unverändert geblieben; hoffentlich wird der Monat August ein lebhafteres Geschäft bringen. Die Zufuhr von sibirischer Butter, ca. 2500 Faß, konnte nur zum Teil begeben werden, feinste erzielte bis zu 98 Mk., zweite 94 Mk. bis zu 96 Mk. unverzollt im Engroshandel.

Leipzig, 1. August. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Obwohl durch die Ferienzeit der Konsum immer noch schwach ist, machen sich feinste Qualitäten durch die kleineren Einlieferungen sehr knapp. Es ist daher nicht ausgeschlossen, daß im Laufe der Woche eine Preiserhöhung vorgenommen werden kann, da vielleicht nach dem Monatswechsel die Nachfrage etwas stärker einsetzt.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 118—120 Mk., für geringere Ware 108—117 Mk. pro Zentner.

London, 30. Juli. Das Ueberangebot von Ware zweiter Qualität drückte auf den Markt und die Tendenz ist noch immer eine schwache. Selbst wenn sich die Importeure zu Nachlässen verstehen, vermögen sie nicht ihre Läger ganz zu räumen. Für allerfeinste dänische Butter besteht bei uns zu 114—116 Schill. gutes Interesse, doch ist selbige sehr knapp. Holländische geht zu 106—108 Schill. ab, während beste sibirische 100—102 Schill. erzielt. Die Eingänge aus Sibirien fielen in den letzten beiden Wochen sehr bedeutend aus, doch bestanden sie hauptsächlich aus untergeordneten Qualitäten. Die Gesamteinfuhr von allen Sorten erreichte in den Monaten April, Mai, Juni etwa 700 t in der Woche mehr als im gleichen Zeitraum des vorigen Jahres. Seit Juli fiel sie indes 400 t pro Woche kleiner aus als in 1909. Auf dem Markte zu Manchester ging feinste dänische zu 114—116 Schill. flott ab. Untergeordnete Sorten sind vernachlässigt. In Liverpool war ein matter, lustloser Ton und schwache Tendenz zu verzeichnen.

Käse.

Berlin, 2. August. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk

Berlin, 2. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Bodegraven (Holland), 2. August. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 242 Partien Käse, welche zu vorigen Preisen verkauft worden sind. Wir zahlten für schöne Ware von 4—6 kg 29—31 fl., 8 bis 10 kg 31—33 fl., schwerere bis an 34 fl., 2. Qualität 26—30 fl., ¾ fette 28—29 fl., Edamer 32—33 fl., Geheimratskäschen 34 fl. Mailagerkäse bleiben teuer und zahlt man für schwere Laibe bis an 37—39 fl., vorjährige 43—44 fl. Heute waren keine deutschen Käufer am Markte.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Aug. Juli	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	30.	9378	70 bis 65 56 bis 52		Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	2.	4600	65,50 bis 60		20—24 % Tara	flau
Bremen	1.	710	72 bis 65		Schlachtgew.	—
Hannover	1.	1042	70 bis 67		„	langsam
Magdeburg	2.	1327	70 bis 66		„	mittel
Leipzig	1.	1923	70 bis 66		„	mittel
Dresden	1.	2090	70 bis 68		„	—
Chemnitz	1.	1688	74 bis 71		„	—
Dortmund	1.	1848	70 bis 68		„	gut
Duisburg	1.	518	72 bis 69		„	flott
Essen	1.	3834	70 bis 66		„	—
Barmen	1.	813	70 bis 68		„	—
Köln a. Rhein	1.	4685	70 bis 66		„	lebhaft
Mainz	2.	179	73 bis 72		„	mittel
Frankfurt a. M.	1.	1763	73 bis 70		„	—
Mannheim	1.	1425	73 bis 72		„	—
Stuttgart	2.	566	74 bis 70		„	lebhaft
Augsburg	28.	707	78 bis 72		„	—
Nürnberg	1.	1887	75 bis 72		„	ruhig
Breslau	1.	1637	70 bis 66		„	mittel
Königsberg, Pr.	30.	417	57 bis 40		Lebendgewicht	—
Danzig	2.	1216	53 bis 49		„	langsam
Posen	1.	131	56 bis 50		„	lebhaft
Mülhausen i. E.	1.	—	74 bis 72		Schlachtgew.	—
München	1.	1171	78 bis 67		„	—

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 30. Juli 9378 Schweine. a) Fettschweine

über 3 Ztr. Lebendgewicht 69—70 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 68—70 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 67—69 Mk., d) fleischige 65—68 Mk., e) gering entwickelte 64—66 Mk., f) Sauen 62—65 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Hannover, 1. August. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1042 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 67—70 Mk., Klasse V 60—65 Mk., Klasse VI 63—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Vergleichende Zusammenstellung der höchsten Schweinepreise im Monatsdurchschnitt.

	Berlin	Hamburg	Hannover	Magdeburg	Leipzig	Essen	Nürnberg	Breslau
Juli 1908 . .	59,40	59,44	64,55	61,75	61,66	63,50	64,50	58,85
Juli 1909 . .	71,11	70,60	75,55	72,75	72,50	73,00	73,57	65,57
Juli 1910 . .	67,55	66,00	67,57	68,66	69,00	68,25	70,80	67,85
Letzte Julinotierung höher (+), niedriger (—) gegenüber Ende Juni 1910.	+8,00	+3,00	+1,00	+3,00	+5,00	+2,00	+3,00	+6,00

Futtermittel.

Hannover, 2. August. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Durch das inzwischen eingetretene bessere Erntewetter hat sich die Tendenz für fast alle Futtermittel etwas abgeschwächt. Gerste: Rußland klagt immer noch über strichweise starken Regen in den Ernte-Bezirken, infolgedessen erleidet die Bergung der neuen Ernte eine Verzögerung und wird nahe Ware hoch bezahlt. Die späteren Termine haben eine kleine Abschwächung erfahren. Wir notieren: Prompt 107 Mk., August 106 Mk., September bis Dezember 1910 103,— Mk., Oktober 1910 bis März 1911 106,— Mk., Januar bis August 1911 107,— Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: D. „Ebernburg" in diesen Tagen fällig 112 Mk., Lieferung August bis November 109— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 8,00 Mk., spätere Termine 8,60 Mk. franko hiesigen Stationen.

☞ In Chiffre-Inseraten ☜
wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 1907 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe ☞ neu bestellt. ☜

Stellen-Angebote.

Die Herren Stellesuchenden werden höflichst ersucht, bei Aufgabe des Inserates den Insertionsbetrag gleichzeitig in Marken mit einsenden zu wollen, da wegen Veränderung ihres Wohnortes die nachherige Zustellung der Insertionsrechnung nicht immer möglich ist. Bei gleichzeitiger Betrageinsendung wird das Wort mit fünf Pfennig berechnet. Jede Abkürzung und jede Zahl kostet ebenfalls fünf Pfennig.

Wir suchen zum 1. September für unsere Molkerei **Ahlten** bei Lehrte (1000 Liter Milch) einen bestens empfohlenen (1988
verheirateten Verwalter
d. bereits in Käserei u. Schweinemast gearbeitet hat.
Mann & Friedeborn, Hildesheim.

Suche zum baldigen Antritt für kl. Genossenschaft Westfalens (Handbetrieb) zuverlässigen Fachmann
als Verwalter.
Stellung ist dauernd u. selbständig und wird nur auf ehrlichen u. solid. Fachmann reflektiert. Zeugnisse m. Gehaltsanspr. unt. **1967** an ds. Ztg.

Suche sofort oder später tüchtigen, jungen
redegewandten Fachmann
für Kontor und Reise.
Nur tücht., gewissenh., bessere junge Leute wollen sich melden. Zeugnisabschriften erwünscht. Offert. unt. **2052** an diese Zeitung.

Für den Leiter unserer Filiale für die Zeit **vom 12. August ab auf 4 Wochen** (1964
Vertreter
gesucht. Tüchtige Fachleute, welche mit Tilsiterkäserei vertraut sein müssen, mögen sich mit Angabe der Entschädigungsansprüche und letzter Betätigung melden.
Molk.-Gen. **Neuendorf-Friedheim,** Ostpreußen, Kr. Pr.-Holland.
R. Penner.

Wegen Betriebsveränderung suche ich zu sofort einen sauberen (2071
Gehülfen.
Auch kann unter günstigen Bedingungen ein
☞ Lehrling ☜
eintreten.
Möller, Verwalter, Genossenschafts-Molkerei **Wathlingen** b. Celle, Han.

Suche zum 15. August einen tüchtigen, älteren (2063
☞ Gehülfen ☜
für Kessel, Maschine, Separatoren und sonstige Nebenarbeiten. Gehalt 35 ℳ monatlich bei fr. Station.
Molkerei-Genossenschaft Treptow a. Rega. **Gleumann.**

Für eine Genossenschaftsmolkerei in Schlesien wird bei einem Monatsgehalt von 30 ℳ und freier Station ein tüchtiger
Gehülfe
nicht unter 18 Jahren, zum baldigen Antritt gesucht. Offerten unter „K. 1991" an diese Zeitung erbeten.

Wegen Erkrankung meines Lehrlings suche ich zum sofortigen Antritt einen (1976
zweiten Gehülfen.
Gehalt monatlich ℳ 30 bei freien Kassen. Stellung dauernd.
Desgleichen suche ich für einen Gehülfen zum 15. August Stellung, wo selbigem die Gelegenheit geboten wird, sich nachmittags im Kontor zu beschäftigen. Offerten erb. **Thies, Heeslingen,** Kr. Zeven, Han.

Tüchtiger Gehülfe
wenn auch verheiratet, findet angenehme dauernde Stellung. Off. erbeten unter (1945
Milchzentrale Breden i. W.

Suche zum 15. August einen jüngeren, zuverlässigen (2064
☞ Gehülfen ☜
für kleineren Kraftbetrieb. □-Käse. Gehalt 30 ℳ. **D. Feßler, Zella** bei Nossen.

Gesucht zu sofort evtl. 15. August ein tüchtiger (2062
☞ Gehülfe ☜
in dauernde Stellung. Anfangsgehalt 30 ℳ und freie Kassen.
Zentral-Molkerei Büchen, Bhf.

Suche zu Mitte August cr. einen tüchtigen, ehrlichen (2061
Gehülfen
als ersten. Gute Handschrift und sicheres Rechnen erwünscht. Stellung angenehm und dauernd. Gehalt ℳ 30 bei freien Kassen. Bewerbungen mit den 2 letzten Zeugnisabschriften erbeten.
Gleichzeitig suche ich zu derselben Zeit für einen tüchtigen
Gehülfen
Stellung, wo derselbe sich in der Käserei und evtl. mit den neuen Butterfertigern ausbilden kann.
R. Siemßen, Molkerei **Bönen** i. W.

Suche zum 15. August einen kräftigen, jungen (2060
☞ Gehülfen ☜
der keine Arbeit scheut, für Dampfbetrieb und Schweinemast. Gehalt 30 ℳ und freie Station.
H. Hilger, Groß-Läswitz b. Maltsch a. Oder.

Tüchtiger Gehülfe
nicht unter 22 Jahre alt, mit allen Arbeiten vertraut, wird zum baldigen Antritt gesucht. (2058
A. Leppert, Dürrröhrsdorf i. Sachs.

Suche zum 10. oder 15. August einen jungen sauberen (2050
☞ Gehülfen. ☜
K. Frehse, Sittensen, Hannover.

Suche zum 15. August e. sauberen
fleißigen Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 35 Mk. Offerten m. Zeugnisabschriften erbeten an (2088
Zentral-Molkerei **Colenfeld**
b. Wunstorf, Prov. Hann.

Sofort gesucht (2084
tüchtiger Gehülfe
keine Arbeit scheuend, 40 Mk. Geh.
Bruhin, Neuzielun b. Lautenburg.

Molkerei-Gen. **Gr.-Justin,** Bez. Stettin, sucht zum 15. August einen
tüchtigen Gehülfen
für Butterei u. Kontor. Gehalt 3 Monat 25 Mk., dann 30 Mk. pro Monat und freie Kassen. (2093
Pust, Verwalter.

Zuverl., sauberer Gehülfe
der mit Kessel, Maschine, Separator, Butterausformen u. Pferd gut Bescheid weiß, wird bei 30 Mk. und freien Kassen zum 15. August gesucht. **Cunow,** Molkerei **Elbenau.**

Suche zu sofort oder 15. August einen tüchtigen, nüchternen (2092
Gehülfen
nicht unter 21 Jahren, der auch fahren kann. Anfangsgeh. 35 Mk. und fr. Station.
Zentralmolkerei **Haimar** b. Sehnde Hannover.

Zum 15. August suchen wir e.
jüngeren. kräftig. Gehülfen
für unseren städt. Betrieb. Gehalt Mk. 70.00 u. freie Kassen. Augsburger Molkerei e. G. m. u. H.

Suche zum 1. August einen jungen
Gehülfen
für Maschinen und Butterei. (1763
Ritsch, Molkerei **Siegfriedswalde** i. Ostpreußen.

Jungen, willigen Gehülfen sucht sofort Dampfmolkerei **Hainzell** bei Fulda. Verw. **Mann.** (2022

Suche zum 1. Oktober zur Bedienung der Kühlanlage (Kohlensäure), des Dampfkessels, des Separators und Butterei einen älteren, an exakte Arbeit gewöhnten, kath.
Gehülfen.
Adolf Meyer, Millingen, Kr. Rees, Rheinprovinz. (1759

Jüngerer Gehülfe
kann bei 25 ℳ monatlich sofort eintreten. (1774
Molkerei-Genossensch. Rhein, Ostpr.
Hoffmeyer.

Wegen Einziehung zum Militär suche zum 20. August einen jungen, fleißigen, sauberen (1859
☞ Gehülfen. ☜
Gehalt 28 ℳ und freie Kassen. Stellung dauernd.
F. Wilhelm, Molkereiverwalter in **Dennin,** Post Wegezin, Kr. Anklam.

Suche zu sogleich als Aushülfe bis zum 30. September einen tüchtigen
☞ Gehülfen ☜
für Annahme, Butterei und Kontor. Gehalt 30 ℳ, Kassen frei. (1825
Ehlert, Suhlendorf, Station Soltendiek, Hannover.

Suche sofort einen soliden
gewandten Gehülfen
für meine Molkerei mit Handbetr., der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 Mark. Offerten erbittet (1515
A. Wohlgezogen, Gastwirtschaft und Molkerei **Friedrichsfelde**
Bahnstation Lopienno.

Junger, fleißiger Gehülfe
wird zum baldigen Antritt in dauernde Stellung gesucht. Anfangsgehalt 30 Mk. bei freier Station. Bewerb. u. Zeugn.-Abschriften erbittet (1606
Molk.-Genossenschaft Büdingen i. Oberhessen.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen, fleißigen (1303
☞ Gehülfen ☜
für alle vorkommenden Arbeiten. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an
Molkerei **Konstadt,** Ober-Schles.

Jungen, kräftigen, soliden (1922
Gehülfen
sucht für Kessel u. Käserei zu sofort oder später bei 30 Mk. u. fr. Kass.
Dampfmolkerei **Baruth i. Sa.**

Junger Gehülfe
gewandter Former, kann z. 10. ev. 13. eintreten. Geh. 30 Mk. (1936
Ahrens, Inspektor, Dampfmolkerei **Niederzimmern,** e. G. m. u. H.
Stat. Vieselbach b. Erfurt.

Suche zum 1. August oder etwas später einen
jungen Gehülfen
bei 35.00 Mark Gehalt monatlich. Ders. hat täglich eine kleine Milchtour zu fahren u. nötigenfalls beim Schweinefüttern behülflich zu sein. Zeugnisabschrift. erwünscht. Ferner zu sofort od. 15. August einen
jungen Knecht
für Schweinewarten, Meierei- und sonstige Arbeiten. 120 Thaler Jahreslohn. (1929
Meierei **Schönhorst** b. Voorde b. Kiel. **Heinr. Wulf.**

Suche zum 10. Aug. ein. fleißigen
jungen Molkerei-Gehülfen
mit nachweislich guter Führung für Betrieb u. Kontor. Gute Schrift u. sicheres Rechnen erwünscht. Nur bestempfohlene Gehülfen, die auf dauernde Stellung reflektieren, woll. Zeugn. in Abschr. einsenden. Anfangsgehalt 30 Mk. u. fr. Station.
Schwarz, Molk.-Verein **Gr.-Rambin** e. G. m. u. H., Pomm. (1925

Verlangen Sie
kostenfrei
das soeben erschienene **Verzeichnis** der von uns zu beziehenden Bücher über Milchwirtschaft, Milchuntersuchung, Käserei, Fütterungslehre, Schweinezucht und -Mast, Buchführung, Genossenschaftswesen, Gesetzbücher usw.
Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Sauberer, fleißiger (2085
Gehülfe
wird zum baldigen Antritt gesucht. Stellung ist dauernd. Anfangsgehalt ℳ 30. Gedienter Soldat bevorzugt. Bewerbungen mit letztem Zeugnis erbitte an
Zentralmolkerei Niesky, O.-L.

Suche zum 15. August einen jungen, tüchtigen (2132
Gehülfen.
Gehalt 25—30 ℳ. Zeugnisabschriften erbittet
H. Dahnke, Verwalter, **Lockstädt** b. Laaske.

Wegen Einberufung des jetzigen zur Übung suche zum 10. August einen kräftigen, tüchtigen
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Persönliche Vorstellung bevorzugt. (1943
S. Kümmin, Dampfmolkerei **Spucken** in Ostpreußen.

Junger, strebsamer (2097
Gehülfe
kann zum 15. August oder früher hier eintreten. Gehalt nach Leistung.
Zentral-Molkerei Fallersleben.
Süfke, Inspektor.

Suche zum 15. August einen tüchtigen und fleißigen (2111
Gehülfen
für sämtliche Molkereiarbeiten. Gehalt 30—35 ℳ bei freier Station und Kassen.
Dampfmolkerei **Kopperhörn** b. Bant in Oldenburg. **P. Reinke.**

Suche z. 15. Aug. resp. baldigen Antritt einen jungen, kräftigen **Gehülfen** bei einem Geh. v. 25 ℳ p. M.
Aug. Gosselk, Betriebsl., **Wittorf**, Bez. Bremen. (2118

Tüchtiger Gehülfe
welcher keine Arbeit scheut und in der □-Käserei gut erfahren ist, kann sich zum baldigen Antritt melden. Gehalt 35 ℳ, fr. Station u. Wäsche.
F. Raabe, Dittersdorf, Kreis Neu- 2126) stadt, Oberschlesien.

Zum 15. August suchen wir einen jüngeren, tüchtigen (2127
Gehülfen.
Molkereigenossenschaft Pasewalk in Pommern.

Für sofort gesucht ein junger
Molkereigehülfe
für Annahme und Maschinen. Gehalt 30 ℳ, freie Kassen. (2013
Gebr. Jordan, Molkerei „Auetal", **Rehren a. O.**, Grafsch. Schaumburg.

Ein umsichtiger, fleißiger
Gehülfe
zum baldigen Antritt für Kontor und Betrieb gesucht. Sicheres, schnelles Rechnen und gute Handschrift Bedingung. Gehalt 70 ℳ monatlich, Wohnung und Molkereiprodukte. Bewerbungen sind Zeugnisabschriften beizufügen. (2136
Diederich, Molkereigen. **Stralsund.**

Suche zum 15. August einen jungen, tüchtigen (2128
Gehülfen
für Butterei und Rückgabe. Gehalt 35 ℳ bei freien Kassen. Gefl. Offerten erbeten an
Geils,
Molkerei-Genossenschaft **Bagband.**

Zuverlässiger (2103
Molkereigehülfe
welcher keine Arbeit scheut und flott formen kann, zum baldigen Antritt gesucht. Lohn 50 ℳ u. freie Station. Nur tüchtige Leute, welchen an dauernder Beschäftigung gelegen ist, wollen sich melden.
Johann Hartenstein, Plauen i. V., Molkerei und Butterhandlung.

Suche zum 13. oder 15. August einen jungen (1996
Gehülfen
der in der Butterei gut bewandert ist. Butterfertiger vorhanden. Gehalt 30 ℳ monatlich bei freier Stat. und freien Kassen. Selbstgeschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
H. Steffen, Molkerei-Genossenschaft **Wallensen**, Kr. Hameln.

Suchen zum 15. August evtl. einige Tage früher einen jüngeren, gewissenhaften (2016
Gehülfen
hauptsächlich für Kessel und Maschinen. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften an
Zentral-Molkerei Koltenthal bei Cosel in Oberschlesien.

Einfacher, solider, sauberer
Gehülfe
für Molkerei und Mühle gesucht. Gute Empfehlungen Bedingung. Bei ruhiger, guter Führung und guten Leistungen ist die Stellung dauernd.
Molkerei Debstedt, Bez. Bremen.

Suche zu sofort oder 15. August tüchtigen, jüngeren (2039
Gehülfen
welcher in der Quarkkäsefabrikation Erfahrung hat. Anfangsgehalt 25 Mark, freie Kassen u. freie Station. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet
G. Rackel, Käserei **Alt-Löbau i. Sa.**

Suche zu sofort oder 15. August einen tüchtigen (2040
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut bei monatl. 25 ℳ Gehalt, Trinkgeld und freier Station.
G. Wahner, Dampfmolkerei **Eisersdorf**, Kr. Glatz.

Suche zum 15. August einen tüchtigen, gewandten (2121
Gehülfen
der mit Bergedorfer Kühlmaschine (Kohlensäure), Astrabutterfertiger vertraut ist. Offerten mit Gehaltsforderung und Zeugnisabschriften erbeten an
Dampfmolkerei **Pömmelte** bei Schönebeck a. d. Elbe.

Suche zum 15. August einen tüchtigen, soliden (2041
ersten Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Gutes Schreiben und Rechnen erwünscht. Gehalt monatlich 30 ℳ. Gefl. Offerten und Zeugnisabschriften erb.
Molkerei-Genossenschaft Lehre in Braunschweig. **Schranz.**

Suche zum 10. August einen jungen, fleißigen, properen (2024
Gehülfen
katholisch bevorzugt. Gehalt 30 ℳ und freie Station.
Lohmann, Verwalter, **Schliebecker Molkerei Grefrath** bei Krefeld.

Ein junger, fleißiger, katholischer
Gehülfe
der mit Butterei, Käserei und Kontorarbeiten vertraut ist, zum 1. bis 15. September gesucht. Anfangsgehalt monatlich 30 ℳ bei freier Station und Kassen. Die Stellung ist dauernd und angenehm. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet (2028
Molkerei Burgsteinfurt, Westfalen.

Meiereigehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, findet sofort Stellung bei 30 ℳ Gehalt und freier Station in der 2046) **Frankfurter Milchkur-Anstalt.**

Suche zum 15. August einen tüchtigen (2032
Gehülfen
für Milchannahme und Kontor. Bedingung: sicherer Rechner und gute Handschrift. Anfangsgehalt 30 ℳ und freie Station. Offerten mit Abschriften der letzten beiden Zeugnisse an
H. Perner, Verwalter, **Neuhaus** a. Elbe (Hannover).

Junger Gehülfe
katholisch, kann bald oder bis 15. August antreten. Derselbe muß zeitweise vom Dominium Milch holen. Gehalt 30 ℳ monatlich, fr. Station ohne Wäsche. Bei guter Führung steigt das Gehalt. Offerten an
Molkerei Twardawa, Kr. Neustadt, Oberschles., Post und Bahnstation.

Zuverlässiger Gehülfe
welcher keine Arbeit scheut, zur Wartung der Heißdampfmaschine und Molkereiarbeiten bei 30 ℳ und fr. Station zum 15. August gesucht.
Molkerei und Mahlmühle **Friedeck** bei Wrotzk, Westpreußen.
1978) **H. Tantow.**

Suche zum 15. August einen soliden, willigen, kräftigen, durchaus zuverlässigen (1971
Gehülfen
als alleinigen für Betrieb und Kontor. Gehalt 30 ℳ und freie Kassen.
H. Brocke, Molkereigenossenschaft **Rhynern** bei Hamm, Westfalen.

Kräftiger Gehülfe
zum 15. August gesucht. Strebsame, junge Leute, ca. 20 J. alt, die schon in Privatmolkerei gearbeitet haben und mit □-Käserei vertraut sind, wollen sich mit Zeugnisabschriften melden. Gehalt ℳ 30, fr. Station, Leibwäsche und Kassen. (1970
Dampfmolkerei **Herzogswalde**, Bez. Oppeln. **R. Wierer.**

Milch-Verkäufer
Junger Milchverkäufer, welcher mit Pferden umgehen kann, wird gesucht. Anfangsgehalt monatlich 30 ℳ und freie Station. Gefl. Zuschriften sind zu richten an (2131
Anton Hemmis, Remscheid, Rhld., Weststraße 21.

Suche zum 15. August einen jungen, tüchtigen (1990
Gehülfen.
Gehalt 25 ℳ und freie Station. Stellung ist dauernd.
J. Stender, Molkereigenossenschaft **Dahlenburg**, Bez. Lüneburg.

Älterer Gehülfe
für Quarkkäserei zum 15. September gesucht. Derselbe muß zuverlässig und ehrlich sein und jede vorkommende Arbeit mit verrichten, auch mit Pferden umzugehen wissen. Da Suchende Witwe, ist spätere Verheiratung nicht ausgeschlossen. Alter 31 Jahre. Auch würde selbige die Käserei verkaufen. Preis 15 500 Mark. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter **P. P. 1963** an diese Zeitung erbeten.

Zum sofortigen Antritt oder 15. August suche einen jungen, zuverlässigen (1955
Molkereigehülfen
der mit einem Pferde zu fahren und umzugehen versteht. Selbiger hat außerdem in der Käserei sämtliche vorkommende Arbeit mit zu verrichten. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbittet
Heinr. Fiene, Harburger Käsefabrik in **Harburg** a. d. Elbe.

Suche zum 10. August evtl. einige Tage später zwei tüchtige, solide
Gehülfen
für Butterei. Gehalt 30 ℳ und freie Kassen. Offerten erbittet
G. Schröder, Jaderberg in Oldbg.

Suche zum sofortigen Antritt jungen, kräftigen (2082
Gehülfen
welcher auch Milch fahren und im Schweinestall behülflich sein muß. Gehalt 40 ℳ.
F. W. Münch, Schellerten bei Hildesheim.

Suche für Handbetrieb zum 15. 8.
jungen, sauberen Gehülfen
der sich willig jeder vorkommenden Arbeit unterzieht. Anfangsgehalt 25 ℳ, fr. Kassen u. Wäsche. Off. u. **Handmolkerei 2080** an diese Zeitg.

Suche zum 15. August cr. einen flotten, sauberen, kräftigen (2078
Gehülfen
welcher an zuverlässiges und selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Anfangsgehalt monatlich 35 ℳ und fr. Station usw. Junge Leute, welche dauernde Stellung lieben, ersuche ich, Zeugnisabschriften oder Referenzen zu richten an
Oelser Molkerei, G. m. b. H., Oels in Schlesien. **Georg Demelt.**

Ein tüchtiger, zuverlässiger
Tilsiter-Käser, erste Kraft
kann zum 1. September 1910 eintreten. Gehalt 650 Mk. jährlich u. freie Station. (2055
O. Cohrt, Dampfkäs. **Freienhuben** b. Schönbaum, Kr. Danziger Ndrg.

Wir suchen einen in der Tilsiter Fettkäserei erfahrenen (2073
Käser.
Etwas Kenntnisse in der Limburger Käserei erwünscht aber nicht Bedingung. Offert. mit Zeugnisabschr. und Gehaltsforderung erbittet
Molkerei-Gen. **Dt. Eylau**, Westpr.

Zu sofort oder 15. August ein flinker junger Mann als
Milchfahrer und Schweinepfleger
gesucht. Derselbe muß die An- und Abfuhr der Milch im Orte besorgen, sowie die Pflege von 50—70 Schweine übernehmen. Gehalt monatlich 35 Mk. bei freien Kassen und 50 Pfg. Trinkgeld für jedes verkaufte Schwein. Offerten an Dampfmolkerei Heudeber bei Halberstadt. (2109

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 2 ℳ höher, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

3. August. Ia **114—116/18 ℳ.**, IIa **112—116 ℳ.**, IIIa **105—110 ℳ**, abfallende **95—105 ℳ.** Tendenz: etwas besser.

Hamburg, 3. August. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (**Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein**). **Es wurden verkauft:**
I. Klasse 385 Drittel zu 109,00 bis 118,00 ℳ, im Durchschnitt 114,50 ℳ,
II. Klasse 39 Drittel zu 96,00 bis 108,50 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 366 Drittel, im Durchschnitt 114,32 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.**
Zum Verkauf standen:
Am 3. August 16 064 Stück. a) 66—67 ℳ, b) 65—66 ℳ, c) 64—66 ℳ, d) 62—65 ℳ, e) 61—63 ℳ, f) 60—, ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Ueberstand.

Zum 23. August oder etwas früher suchen wir einen zweiten, älteren
kräft. Käsereigehülfen.
Gehalt monatlich 35 Mk. und freie Kassen. Zeugnisabschr. erwünscht.
Gen.-Molkerei **Garz a. Rügen.**

Zum sofortigen Eintritt suchen wir einen soliden und gewandten (2074
Milchverkäufer
der auch Kaution stellen kann. Off. mit Zeugnisabschriften nebst Gehaltsforderung erbittet
Molkerei-Gen. **Dt. Eylau,** Westpr.

Schweinefütterer
für eine Dampfmolkerei mit einem Bestand von 400 Stück bei gutem Lohn und Schwanzgeld zum 1. September gesucht. Gefl. ausführl. Off. unter **G. G. 1995** an diese Zeitung.

Wir suchen zu baldigem Eintritt kräftigen, im Ausformen gewandten
Butterer.
Offert. mit Zeugnisabschrift. und Gehaltsansprüchen erbeten. (1972
Dietmannsried (Algäu).
Aug. Elhardt Söhne.

Junger Mann
welcher auch schon als Milchverkäufer tätig war und mit Pferden umzugehen weiß, für alle vorkomm. Arbeiten gesucht. Antritt sofort. Anfangsgehalt je nach Führung, 30—35 Mk. monatlich bei fr. Stat.
Vogtländ. Molkerei, e. G., Plauen i. Vogtlande. (2069

Junger Mann
welcher Lust hat, das Molkereifach gründlich zu erlernen, kann zum 1. Okt. in hiesig. mod. Betrieb eintreten. (2012
G. Arns, Molkereiverw., **Kleinau** Post Heiligenfelde, Altmark.

Gesucht für mein Butter- u. Eiergeschäft per sofort ein (1982
junger Mann
der Lust hat, Pferd und Wagen mit zu bedienen. Solche, die in Molkereien oder Butter- u. Eiergeschäften tätig gewesen, erhalten den Vorzug.
Herm. Knopke, Bremerhaven.

Wir suchen zu sofort (2033
einen jungen Mann
der mit Pferden Bescheid weiß und außer der Betriebszeit etliche Fuhren zu besorgen hat. Gehalt 25 bis 30 Mark.
Zentral-Molkerei **Wittenberge.**

Für meine neu eingerichtete Käserei suche ich per sofort einen mit der Fabrikation von Harz- und Stangenkäse durchaus vertrauten,
tüchtigen, jungen Mann
Offerten mit Zeugnissen nebst Gehaltsansprüchen an die (1767
Niederlausitzer Käsefabrik Golßen.

Lehrling für Molkereifach, nicht unter 16 Jahren, kann sofort oder später eintreten. **K. Taggatz, Lobmachtersen** b. Barum, Braunschw.

Lehrlings-Gesuch.
In uns. städt. Vollbetrieb findet ein j. Mann, nicht unter 16 Jahre alt, Stellung als (1761
Lehrling
Moderner Betrieb mit Kühlanlage, Butterfertiger und Käserei. Lehrzeit 2 Jahre. Gründliche Ausbildung im Betriebe und Kontor. Offerten an
Militscher Molkerei e. G. m. u. H., Militsch, Bez. Breslau.

Suche zum 1. oder 15. August eine evangelische (1841
Meierin
die auch im Haushalt helfen muß. Gehalt 20 ℳ pro Monat.
Piehl, Taabern bei Miswalde, Opr.

Gesucht ein (1823
Mädchen
für meine Molkerei. Die Gesuchte hat auch Schreibereien zu übernehmen.
Molkerei Moorbeck, Post Huntlosen, Großh. Oldenburg.

Suche zum 15. August e. tücht.
zuverlässigen Käsereigehülfen
bei 30 Mk. Monatsgehalt u. freier Station. (1921
Berger, Käserei **Ischdaggen,** Ostpr.

Wir suchen für Ende des Jahres eine zuverlässige, erfahrene **Persönlichkeit,** welche den (1617
Milchverkauf
mit allen damit verbundenen Arbeiten zu übernehmen hat. Bevorzugt werden Bewerberinnen, welche auch Erfahrungen in Obst- und Gemüseverwertung sowie in Geflügelzucht nachweisen können. Um Einsendung von Zeugnisabschriften und Angabe der Gehaltsansprüche ersucht
Gutsverwaltung Lindenberg bei Luckenwalde.

Suche zu sofort oder 1. Aug. eine
tücht. Meierin.
Gehalt 35 Mk. monatlich. (1517
Molkerei **Neuendorf,** Bez. Kbg.

Suche zu baldigem Antritt resp. 1. Oktober ein ordentliches (1933
junges Mädchen
zur Erlernung der Molkerei u. des Hausstandes bei 1jähriger Lehrzeit. Gehalt 150 Mk. Stellung familiär.
Stove b. Carlow i. Mecklbg.
Kriete, Meiereipächter.

Suche zum 15. August für eine
fleißige Meierin
welche hier in der Butterstube und für Hülfe im Haushalt beschäftigt war, und die ich als ein anständig. junges Mädchen empfehlen kann, anderweitig Stellung. Offert. erb.
H. Fenner, Molkerei-Genossenschaft **Wend.-Buchholz, e. G. m. b. H.** (Bez. Potsdam.) (2049

Meierin
zu sofort evtl. z. 1. Oktober gesucht zum Verbuttern der Milch von ca. 80 Kühen, neueste Maschinen, und zur Beaufsicht. des Melkens. Hohes Gehalt, Tantieme und fr. Station. Off. nebst Anspr. u. **2030** an d. Ztg.

Ich suche zum baldigen Antritt eine evangelische (2025
Meierin
nur zur Führ. meines frauenlosen Haushalts (3 Personen). Off. mit Photographie an **C. Möller, Borghorst** (Westfalen).

Suche zu sof. od. spät. eine junge
Meierin.
Werner, Molk. **Kartschauningken,** Post Szillen. (1942

Gesucht z. 1. Sept. d. Js., wenn möglich einige Tage früher, eine tüchtige, fleißige (1968
Meierin
für Butterei u. Ladenverkauf. Gehalt monatl. 28 Mk., bei zufriedenstellenden Leistungen steigend bis zu 35 Mk, Stellung angenehm u. dauernd. Off. mit Zeugnisabschr. erbittet **Fr. Doormann,** Direktor, **Soldiner Molkerei, e. G., Soldin,** Provinz Brandenburg.

Eine jüngere, saubere, flotte
Meierin (2011
für feine Butterbereitung u. etwas Hülfe im Haushalt zu sof. oder zum 15. August gesucht. Bewerberinnen wollen Photographie mit einsend.
G. Arns, Molkereiverw., **Kleinau** Post Heiligenfelde, Altmark.

Gewandte, flotte Verkäuferin
die auch im Haushalt mit helfen muß, kann sofort antreten. Anfangsgehalt 25—30 Mk. monatlich bei freier Station ohne Wäsche. Bild und Zeugnis ist einzusenden.
Vogtländ. Molkerei, e. G., Plauen i. Vogtlande. (2070

Suche zu sofort oder 15. Aug. eine an selbständiges Arbeiten gewöhnte
Meierin
zur Führung meines Haushalts (3 Personen) und Butterei. Gehalt 30 Mark pro Monat. Offerten erbittet
C. Niedermeyer, Molkerei **Mittelsömmern,** Kr. Langensalza. (2124

Suche sofort oder später eine junge **Meierin** oder **Lernmeierin.** Offert. mit Gehaltsforderung erbittet
2129) **Großhans, Langenbach i. W.**

Zum baldigen Antritt sucht ledig. Molkereibesitzer eine tüchtige
Meierin
mit gutem Charakter, möglichst Fachmannstochter, zur Führung des Haushalts und Butterei. Gegend Thüringen. Off. erb. möglichst mit Photogr. unter **L. M. 2125** an d. Z.

Suche zum 10. od. 15. Aug. einen
erfahr. Buttermeier (2059
für Ahlborns Fortschrittfaß, welcher im Formen gewandt ist. Anfangsgehalt 35 Mark und freie Kassen. Zeugnisabschr. u. Altersangabe erb.
Zentralmolk. **Löbau** i. Sachs., e. G.

Suche für meine Sterilisieranstalt zu **sofort** einen fleißigen, tüchtigen, jungen (1826
Meier evtl. Meierin.
Gehalt 40 Mk. pro Monat bei freier Station. Der Meier wird event. nachmittags zum Fahren der Milch zur Bahn verwendet; wenn Meierin, zu häusl. Arbeiten. Off. mit Zeugnisabschr. zu send. an Gutsbes. **Streng, Aspachhof** b. Uffenheim (Mittelfr.)

Propperer, tüchtiger Meierist
für Molkerei sofort gesucht. (1937
Niederrheinische Margarinewerke Crefeld.

Meier
unverh., nicht unter 20 Jahren, für Kontorarbeit und zur Unterstützung in der Molkerei sofort gesucht. — 90 Mk. monatlicher Lohn exkl. alles. Offerten unter **K. F. 7483** an **Rudolf Mosse, Cöln.** (1926

Wir suchen zu sofort oder 15. August einen durchaus tüchtigen
Buttermeier
der im Ausformen geübt ist, bei 40 ℳ Gehalt und freien Kassen.
Zentral-Molkerei-Genossenschaft 1852) **Graudenz-Marusch.**

Gehülfenstelle besetzt. **R. Kruppke,** Molk. **Colbiehnen** b. Dönhofstädt, Ostpreußen. (1981

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:
Direktor Fasterding, Drüber.
Dampfmolkerei Pfaffenhofen.
H. Perner, Neuhaus a. d. Elbe.
Joh. Rößler, Plauen i. V.
Georg Runge, Welschenennest.
Barche, Krautheim.
Dampfmolkerei Maua b. Göschwitz.
J. Hanenkamp, Bockhorn, Oldbg.
Molkerei Wahlstatt, Bez. Liegnitz.
Franz Teichfischer, Molk. Egeln.
Molkerei Westfalia, Kutenhausen.
M. Meier, Bornecke.
Gottl. Lanz, Pr. Holland, Ostpr.
Blömer, Molkerei Laer.
Mainzer Milchhändlerverein, E. G.
Molkerei Lüben.
Fr. Baade, Wildeshausen.
G. Hotter, Kl. Konarszyn.
Molkerei Cuchenheim.
H. Siehl, Perjenberg.
E. Richter, Levern i. W.
A. Bruhin, Boitzenburg.
Braunschweiger Molkerei, E. G.
Thies, Heeslingen, Hannover.
Milchzentrale Drensteinfurt.
Franz Bothe, Gestorf.
Frau L. Pfitzner, Kunitz b. Liegnitz.
Emil Selbert, Königsberg.
Warbeyener Molkerei.
Joh. Schwarting, Immer i. O.
Otto Nöckler, Magdala.
Georg Pöpperwein, Willensen.
W. Müller, Redekin.
C. Keitsch, Wollstein.
Molkereigen. Schöneck, Westpr.
Neue Molk.-Gen. Stralsund.

Stellen-Gesuche.

Verwalter- oder ähnliche Vertrauensstellung.
Der Vorstand der Molkerei A. sucht für seinen durchaus tüchtigen Molkerei-Verwalter, 32 Jahre alt, 17 Jahre beim Fach, verheiratet, zu sofort oder zum 1. November Stellung. Derselbe hat 8 Jahre den technischen sowie den kaufmännischen Betrieb unserer Molkerei zur vollsten Zufriedenheit geleitet. Offerten unter **Vorstand D. S. 1814** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Oktober oder 1. Januar dauernde Stellung als (1951
Verwalter oder Gutsmeier.
Ich bin 35 Jahre alt, verheiratet (ein Kind), mit Butterei, Maschinen, Rindviehaufzucht und Schweinehaltung vertraut. Meine Herrschaft, bei der ich 9½ Jahre in Stellung bin, ist zu weiterer Auskunft gern bereit.
Österreich, Gutsmolkerei-Verwalter, **Schwichtenberg,** Post Metschow bei Stettin.

Suche f. e. tücht. **Fachmann,** den ich jed. Koll. aufs wärmste empfehl. kann, Stelle. Ders. ist verheir. u. m. all. ins Fach schlag. Arb. vertr., sehr nücht., zuverl. und besitzt gute Handschr. u. kaufmänn. Erfahrung, darum für e. städt. Molk. od. größ. Milchgesch. sehr geeign. Ders. würde auch e. Milchw. fahr. Schles. und Posen bevorz., aber nicht Beding. Offert. erb. **P. Jander,** Molkerei **Szabienen,** Kr. Darkehmen, Ostpr.

Molkerei-Fachmann
kaufmännisch und technisch durchaus tüchtig, Molkereischulen besucht, längere Jahre Molkerei mit Weichkäserei erfolgreich geleitet, zur Zeit Verwalter einer Privatmolkerei, 31 Jahre alt, verh., sucht auf Grund bester Zeugnisse und guter Empfehl.
Vertrauensstellung
als Verwalter oder dergl. Antritt 15. August oder 1. Oktober. Offert. unter **B. W. 1580** an diese Zeitung.

Äußerst tüchtiger **Molkereifachmann,** 26 Jahre alt, in größeren Betrieben als Obermeier und Assistent des Direktors tätig gewesen, mit vorzüglichen Zeugnissen versehen, sucht dauernde Stellung als Obermeier oder Verwalter. Gegend gleich. Gefl. Offerten erbeten unt. **1949** an diese Zeitung.

Ers. Fachmann, 26 J. alt, sucht Vertr.-Stellung in Gen.- oder Privat-Molk. Selb. hat Molkereisch. bes., ist mit schriftl. Arbeiten vertr. und scheut sich vor keiner Arbeit. Antr. nach Übereinkunft. Off. erbittet der Obermeier der Gen.-Molk. **Zoppot.**

Zuverl., selbständ. Fachmann
31 Jahre alt, 3000 Mk. Vermögen, sucht selbständige Stelle. Selb. ist mit allen Facharbeiten vertraut und hat schon mehrere Betriebe mit best. Erfolge selbständig geführt. Offert. unter **A. Z. 39** postlag. **Berlin 39.**

Lediger, langj. Fachmann, sucht z. belieb. Antritt pass. Stelle. Ders. ist vertraut mit ff. Butterbereit., s. Masch., Milchuntersuch., sehr erf. in Bereit. versch. Sorten Käse, hauptsächlich Weichk. n. fr. Art, Sahnenschichtk., Gerv., Speiseq., h. Verw., g. Ware w. gar. Off. u. **Fachmann** postl. **Leipzig.**

Molkereidirektor
Spezialist in Kur- u. Kindermilch, mehrere Jahre Leiter erstklass. span. Meierei, sucht Veränderung. Näh. Ausk. u. Briefvermittl. durch (962
Dr. Höst, Kiel, Versuchsstation.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei

Fachbl

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Bezieh[illegible]

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle **Beiträge**, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche **Anfragen** werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe **„Milchwirtschaftlicher Anzeiger"** erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen** nur 25 Pf. Bei **Stellengesuchen** ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 61. **Hildesheim**, den 5. August 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Der Friede in der Genossenschaft.
Die schleswig-holst. Distrikts-Butterausstellungen im Jah[illegible] 1909|10.
Mitteilungen. Der Einfluß der Milchsäure auf den Cheddarkäse. — Systematische Untersuchungen über die Zunahme der fettfreien Trockensubstanz in der Milch bei der Entrahmung.
Unterrichts- und Versuchswesen. Halbjähriger Lehrgang der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftsschule von Anfang Oktober 1910 bis Ende März 1911.
Rundschau. Maßnahmen zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche in den östlichen Provinzen. — Die Einfuhr von frischer Milch nach Deutschland im ersten Halbjahr 1910. — Zum Milchverkauf auf den Bahnhöfen. — Erfolgreiche Tätigkeit der Kontrollvereine für die Milchproduktion. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Die Lage der Milchwirtschaft in der Provinz Posen. — Zerstörung einer Molkerei durch einen Wolkenbruch. — Kann man sich der Nahrungsmittelfälschung schuldig machen durch falsche Etikettierung? — Ein Butterprozeß. — Schlagsahne und Zuckerkalk.
Sprechsaal. Tierärztliche Kontrolle der Milchkühe. — Werkzeuge zum Entfernen von Beulen aus Milchkannen.
Briefkasten.

Der Friede in der Genossenschaft.

Man sollte glauben, daß ein auf der Grundlage der Genossenschaft errichtetes Gesellschaftsunternehmen, welches doch von der alleinigen Absicht getragen ist, den Wohlstand seiner Mitglieder materiell und geistig zu heben, von Unfrieden doch so gut wie ganz verschont bleiben würde. Leider ist dem nicht so. So lange es Menschen mit menschlichen Fehlern gibt, so lange wird es auch Genossenschaften geben, die mit diesen Fehlern ihrer Mitglieder zu rechnen haben.

Zu Meinungsverschiedenheiten unter den Genossen, und zu daraus sich entwickelndem Zank und Hader kommt es bei einzelnen Genossenschaften leicht dann, wenn die Genossenschaftsmitglieder sich versammeln, also Gelegenheit haben, sich gegenseitig aussprechen zu können. Jede Genossenschaft hält mindestens einmal im Jahre eine Mitgliederversammlung, die sogenannte Generalversammlung ab. Es gibt nun Genossenschaften, bei denen jede Generalversammlung in größter Ruhe tagt, und wiederum Genossenschaften, deren Mitgliederversammlung jedesmal eine mehr oder weniger starke Erhitzung der Gemüter der Versammlungsteilnehmer verursacht und zuweilen erbitterten Wortgefechten Raum gibt. Vorstand und Aufsichtsrat haben dann ihre liebe Not, die auf der Tagesordnung stehenden Verhandlungspunkte überhaupt völlig zu erledigen.

Es ist aber nicht die zuweilen über alle Maßen erregte Diskussion allein, die der Generalversammlung eher das Gepräge einer politischen Versammlung verleiht; es finden sich immer einige Genossen, die dem Vorstand oder dem Aufsichtsrat etwas am Zeuge rupfen wollen und zuweilen die heftigsten, oft gar nicht mal gerechtfertigten Anklagen gegen die Verwaltungsorgane richten. In solchen Genossenschaften würde es um den Frieden natürlich besser bestellt sein, wenn die alljährliche Mitgliederversammlung ganz in Fortfall käme. Denselben Gedanken hatte auch ein alter, verständiger Molkereivorsitzender, der dem Genossenschaftsrevisor auf seine Frage, weshalb die alljährliche Generalversammlung nicht mehr abgehalten werde, treuherzig antwortete: „Wir glaubten, es würde so besser sein, denn wenn die Genossen alle beisammen sind, gibt es doch nur Zank und Streit." Das Genossenschaftsgesetz läßt es nun aber nicht zu, daß man die Einberufung der Generalversammlung einfach unterläßt, und so ist manchem Vorstand bzw. Aufsichtsrat auch weiterhin die unangenehme Aufgabe gestellt, die Generalversammlung zu leiten.

Läßt sich, so muß man fragen, die Generalversammlung denn nicht so leiten, daß Wortgezänk und stürmische Auftritte vermieden werden? Es liegt sicher nicht zum wenigsten am Versammlungsleiter, wie eine Mitgliederversammlung verläuft. Ein in Sprache und Gebärde mit der nötigen Energie sich gebender Vorsitzender kann die Schreier in der Versammlung doch einigermaßen in Schach halten. Immer sollte man dafür sorgen, daß die Mitgliederversammlung der Genossenschaft einen würdigen Verlauf nimmt, wie dies einem gemeinschaftlichen Unternehmen von so hoher sittlicher Bedeutung entspricht.

Was für Angelegenheiten sind es nun, welche die Genossen veranlassen, über dieses oder jenes Klage zu führen? Der eine Genosse beschwert sich vielleicht, der Molkereiverwalter habe ihm seine Milch zurückgeschickt, weil sie sauer gewesen sei. Wie das möglich, sei ihm unverständlich, denn er habe die Milch doch so gründlich gekühlt. Wenn sie trotzdem sauer geworden sei, so trage nicht er die Schuld daran. Ein anderer Genosse äußert seinen tiefen Unwillen darüber, daß er schlechtschmeckende Butter aus der Molkerei bekommen habe. Gewiß handle es sich hierbei um zugekaufte Butter. Als Genosse verlange er, daß er künftig eigenes Produkt der Genossenschaft erhalte, nicht aber minderwertige fremde Butter. Der dritte Genosse will zu wenig Magermilch zurückbekommen haben und er verlangt Aufklärung darüber, weshalb er nicht erhalte, was ihm als Milchlieferant zustehe. Auch Klagen über vermeintlich unrichtige Milchuntersuchungen hört man in den Generalversammlungen häufiger.

Was sollen denn nun all diese Klagen in der Generalversammlung? Mögen Sie vielleicht zum Teil berechtigt sein, denn ganz ohne Fehler geht es in keinem Molkereibetriebe von statten, so ist es doch vielfach nur Wichtigtuerei von den betreffenden Genossen, in der Öffentlichkeit der Generalversammlung ihre kleinen Schmerzen kundzutun; nicht selten auch werden die Betreffenden von der Absicht geleitet sein, sich dadurch, daß sie die ihnen widerfahrenen Ungerechtigkeiten der Gesamtheit der Mitglieder zur Kenntnis bringen, für den etwa gehabten Ärger oder auch vielleicht andrer, persönlicher Gründe wegen ein wenig an den Vorstands- und Aufsichtsratsmitgliedern zu rächen. Natürlich finden sich in der Generalversammlung auch immer Leute, die den unzufriedenen Genossen Recht zu geben geneigt sind. Es stellt sich auf diese Weise dann leicht Mißtrauen bei einem großen Teile der Genossenschaft gegen die Geschäftsleitung ein, wodurch dem Gedeihen der Genossenschaft Abbruch getan werden kann. Deshalb scheide man das Vorbringen von allerlei Klagen gegen die Leitung der Genossenschaft, einerlei, ob dieselben berechtigt sind oder nicht, einfach aus den Verhandlungen der Generalversammlung aus, indem man bestimme, daß solche Klagen von den betreffenden Genossen stets mündlich oder schriftlich beim Vorstand einzubringen sind, der dann für Abstellung der Mängel Sorge trägt.

Bei Prüfung der vorgebrachten Klagen verfahre der Vorstand streng gewissenhaft, denn nichts verdrießt den Genossen mehr, als wenn er sieht, daß ihm nicht sein volles Recht als Genossenschaftsmitglied wird. Es ist ja nicht immer möglich, sämtliche Genossen zufrieden zu stellen; jeder Genosse hat schließlich seine besonderen Wünsche. Vorstand und Aufsichtsrat sollten aber im Interesse des Ganzen nie unterlassen, zu prüfen, ob und inwieweit man solchen Einzelwünschen Erfüllung gewähren kann.

Die Genossenschaftsmitglieder würden aber ebenfalls dem gemeinsamen Interesse dienen, wenn sie die Untugend ablegen würden, geringfügige Vorkommnisse in der Führung der Genossenschaftsgeschäfte übermäßig aufzubauschen und sich gleichsam als Märtyrer der Genossenschaft hinzustellen. In der Wirtsstube einer Schankwirtschaft in einem Goldgräberdorfe des „wilden" Westens der Vereinigten Staaten von Nordamerika las man früher auf einem Schilde, das an der Wand über einem Klavier daselbst befestigt war: „Es wird gebeten, auf den Klavierspieler nicht zu schießen, der Mann tut, was er kann." Diesen Spruch könnte man für unsere Genossenschaftsmitglieder dahin variieren, daß sie das Benörgeln der Amtsführung des Vorstandes und Aufsichtsrates aufgeben möchten, denn beide Verwaltungsorgane tuen schließlich auch nicht mehr, als sie können, um die Genossen zufrieden zu stellen. Erkennen letztere, daß Vorstand und Aufsichtsrat den redlichen Willen haben, es jedem Genossen ohne Unterschied der Person recht zu machen, so wird sich auch das Vertrauen der Genossen zur Molkereileitung immer mehr stärken. Wo

05
7

...it
...rs,
...en
...osen

...ungen alle ge-
...chkeit erörtert wer-
...Genossenschaftsmitgliedes sein, da-
...serer Vogesennachbarn: „Das Kaiser-
...ngemäß auch auf die Genossenschaften an-
gewandt werden kann. Sind wir erst mal dahin gelangt, mit Recht sagen zu dürfen: „Die Genossenschaft ist der Friede!“ so haben wir einen guten Schritt in der Vervollkommnung des Genossenschaftswesens vorwärts getan.

Die schleswig-holstein. Distrikts-Butterausstellungen im Jahre 1909/1910.

Von R. Georgs, Kiel,

Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer für die Prov. Schleswig-Holstein.

Die Bezirks-Meiereiverbände in Schleswig-Holstein halten seit ihrer Gründung regelmäßig Butterausstellungen in ihren einzelnen Bezirken ab, die bis in die Neuzeit hinein lebhafte Teilnahme und Beachtung in Interessenkreisen gefunden haben. Es wird überall anerkannt, daß die Distrikts-Butterausstellungen in hervorragender Weise auf die Ausgeglichenheit in der Qualität der Butter eingewirkt haben, und es ist wohl fraglos, daß die großen Wanderausstellungen der D. L.-G. nicht mit demselben Erfolg hätten beschickt werden können, wenn die Meiereien durch die kleineren provinziellen Schauen nicht vorher genau festgestellt hätten, ob sie ein erstklassiges Produkt herzustellen in der Lage waren oder nicht. So hat denn die Provinz Schleswig-Holstein auf den auswärtigen Ausstellungen stets mit sicherem Erfolge rechnen können, der im Laufe der Jahre stets dazu beigetragen hat, der provinziellen Butterfabrikation neue Gönner und Abnehmer zu sichern. Wenn man heute von schleswig-holsteinischer Butter redet, dann ist es ganz zweifellos, daß man hierunter erstklassige Ware versteht, die sich eines guten Rufes erfreut.

Die Butterausstellungen sind bald in den Nachbarprovinzen und in den südlicher gelegenen Landesteilen nachgeahmt worden. Teilweise haben sie auch hier ihre Wirkung nicht verfehlt und bereits viel gutes gestiftet. Anderswo hat man einen leisen Versuch mit der Abhaltung von Butterausstellungen gemacht, diese aber sehr bald wieder aufgegeben, nachdem man eingesehen hatte, daß das Interesse, das man diesen Veranstaltungen entgegenbrachte, ein zu geringes war, um sie als ständige Einrichtung fortbestehen zu lassen. Wenn Butterausstellungen erfolgreich durchgeführt werden sollen, dann ist es notwendig, daß sie eine tatkräftige und starke milchwirtschaftliche Organisation zur Grundlage haben. Besteht eine solche milchwirtschaftliche Organisation nicht, dann ist es immer gewagt, mit der Veranstaltung solcher Schauen zu beginnen. Auch haben dieselben dann nicht den Wert, den organisierte Schauen haben, weil sie bald von diesen, bald von jenen Meiereien beschickt werden und die Resultate infolgedessen zu Vergleichen irgend welcher Art nicht herangezogen werden können.

Die Ergebnisse der schleswig-holsteinischen Distrikts-Butterausstellungen haben sich in den letzten Jahren ständig gebessert, so daß in günstigen Jahreszeiten sogar Ausstellungen abgehalten worden sind, die lediglich „hochfeine“ und „feine“ Butterproben aufweisen konnten. Diese günstigen Resultate haben zu einem Erlahmen des Interesses nicht geführt, denn man ist von der Bedeutung dieser Veranstaltungen durchdrungen und setzt alle Kraft daran, sich auf der erklommenen Höhe zu halten. Stillstand würde in diesem Falle auch Rückschritt bedeuten und ein Aufgeben der guten Sache würde eine Untergrabung des schwer erworbenen Selbstvertrauens sein. Es soll nicht geleugnet werden, daß in unserem nördlichsten Bezirks-Meiereiverbande infolge politischer Wirrnisse Gegensätze geschaffen sind, die nicht dazu führen können, die Fahne des Fortschritts in jenem Bezirk hochzuhalten. Zu erwarten steht aber, daß der Verband mit Unterstützung der zuständigen Behörden und aus sich selber heraus neu erstarken wird, um zu weiteren Erfolgen sich durchzuringen.

Im Berichtsjahre 1909/10 haben insgesamt 32 Distrikts-Butterausstellungen und 4 Verbandsschauen abgehalten werden können. Diese Ausstellungen verteilen sich auf die Bezirks-Meiereiverbände in folgender Weise:

Nordschleswig	10	Distriktsausstellungen	und	1	Verbandsschau
Südschleswig	„	„	„	„	„
Ostholstein	6	„	„	„	„
Westholstein	„	„	„	„	„

Sa. 32 Distriktsausstellungen und 4 Verbandsschauen.

Die Bezirks-Meiereiverbände sind der Landwirtschaftskammer gegenüber verpflichtet, im Jahre mindestens 3 Rundgänge Distrikts-Butterausstellungen abzuhalten. Die Verbände sind in Distrikte eingeteilt, von denen jeder in der Regel einen Landkreis umfaßt. Wenn die Ausstellungen programmäßig verlaufen, finden somit in jedem Distrikt jährlich 3 Ausstellungen statt. Es ist den Verbänden jedoch gestattet, den letzten Rundgang als Verbandsausstellung an einem Ort abzuhalten. Von diesem Recht haben im Berichtsjahre sämtliche Bezirks-Meiereiverbände Gebrauch gemacht. Hierbei ist zu bemerken, daß der Verband Nordschleswig 3 Rundgänge und 1 Verbandsausstellung durchgeführt hat. Letztere zählt aber im Interesse der einheitlichen Statistik nicht mit und wird auch seitens der Landwirtschaftskammer finanziell nicht unterstützt.

den Ausstellungen hatten ausgestellt:

1. Nordschleswig	271	Butterproben
2. Südschleswig	445	„
3. Ostholstein	215	„
4. Westholstein	242	„

Sa. 1173 Butterproben.

Wenn man die vorjährigen Berichte vergleicht, dann kann man kennen, daß im Laufe der verflossenen Jahre fast durchweg die gleiche A... zahl Butterproben zur Beurteilung gelangt ist.

Das Richten der ausgestellten Butterproben findet seit etlich... Jahren durch zwei Richtergruppen statt. Jede Gruppe besteht aus zw... Meiereibetriebsleitern und 1 Butterkaufmann. Die Ausstellungsprob... werden zunächst von beiden Gruppen einmal durchgeprobt und dann ... Befunde verglichen. Sind zu große Differenzen zu Tage getreten, da... ordnet der Meiereiinstruktor, der bei der Ausstellung als Geschäftsfüh... fungiert, eine gemeinsame Prüfung an. Bei dem Vorhandensein gerin... rer Unterschiede werden die beiden Befunde zusammengezählt und d... Mittel gezogen. Es hat sich gezeigt, daß durch das Verfahren des doppelt... Richtens einwandsfreiere Richterurteile erzielt worden sind.

Die Resultate der im verflossenen Berichtsjahre abgehaltenen Butt... ausstellungen können wie folgt zusammengestellt werden.

Name des Bezirks-Meierei-Verbandes	hochfein	fein	gut	abfallend
Nordschleswig	84 = 31 %	146 = 53,88 %	35 = 12,91 %	6 = 2,21 %
Südschleswig	178 = 40 „	225 = 50,56 „	41 = 9,21 „	1 = 0,23 „
Ostholstein	24 = 11,16 „	119 = 55,35 „	66 = 30,70 „	6 = 2,79 „
Westholstein	35 = 14,46 „	145 = 59,92 „	60 = 24,79 „	2 = 0,83 „

Es ist aus dieser Zusammenstellung erneut zu ersehen, daß die Aus... stellungsresultate in allen 4 Verbänden als recht günstige bezeichnet wer... den müssen. Während man in früheren Jahren mit dem Prädikate „ab... fallend“ erheblich rechnen mußte, konnte man im letzten Jahre wiederhol... Ausstellungen besuchen, auf denen dieses Prädikat überhaupt nicht verteil... worden ist. Ja, es gibt Distrikte, in denen die Aussteller unbefriedigt sind... wenn sie mit dem geringsten „fein“ beurteilt werden.

Von sämtlichen beurteilten Butterproben waren:

hochfein	321 = 27,37	%
fein	635 = 54,13	„
gut	202 = 17,22	„
abfallend	15 = 1,28	„

Besonders diese Gesamtaufstellung bekundet die vorzügliche Be... schickung der Ausstellungen und läßt Rückschlüsse zu auf die Ausgeglichen... heit der Ware, die zur Beurteilung gelangt ist. Nicht weniger als 81,50 % sämtlicher Proben waren hochfein, bezw. fein und nur 18,50 % mußten sich mit einer geringeren Bewertung begnügen.

An die Ausstellungen selbst haben sich stets Versammlungen geschlossen... die an manchen Stellen recht zahlreich besucht worden sind. In den Ver... sammlungen sind seitens der Meiereiinstruktoren die Resultate bekannt... gegeben und die Kritik abgehalten worden. Recht oft haben sich an dieser... Besprechungen die Preisrichter und sonstige Interessenten beteiligt. Die... Fehler wurden an der Hand herumgereichter Butterproben besprochen und... die Ursachen derselben eingehend erörtert. Auch die Bearbeitungs-methoden der Milch, aus der die Butterproben hergestellt waren... wurden erwähnt und Betrachtungen daran geknüpft. Außerdem konnten... die Bearbeitungsmethoden an der Hand der ausliegenden Beschreibungs-formulare jederzeit eingesehen werden.

Von den 1173 beurteilten Proben waren:

Im Bezirks-Meierei-verband für	Aus pasteurisiertem Rahm		Aus pasteurisierter Milch		Aus nicht pasteurisiertem Rohmateria...	
	Proben	%	Proben	%	Proben	%
Nordschleswig	271	100,00	—	—	—	—
Südschleswig	441	99,11	—	—	4	0,89
Ostholstein	142	66,05	—	—	73	33,95
Westholstein	238	98,35	—	—	4	1,65
zusammen	1092	93,01	—	—	81	6,99

Man ersieht aus dieser Aufstellung, daß der Pasteurisierung des Rahmes in den schleswig-holsteinischen Meiereien weitgehendste Bedeutung beigemessen wird. Nicht weniger als 93,01% sämtlicher Proben waren aus pasteurisiertem Rahm hergestellt. Die Pasteurisierung der Milch ist in keinem Falle beobachtet worden, dagegen waren noch einige Betriebe vorhanden, die überhaupt keine Pasteurisierung des Rohmaterials vorgenommen hatten. Es ist hier besonders Ostholstein, das in der Pasteurisierung noch etwas zurücksteht, und zwar sind es die Guts- und Hofmeiereien, die sich noch nicht mit so modernen Maschinen und Geräten ausgestattet haben, wie die größeren Genossenschaftsmeiereien. Immerhin hat man aber auch in diesem Bezirk bereits eingesehen, daß mit vereinten Kräften mehr zu erreichen ist als ein Alleinstehender erreichen kann, und so ist man zum Zusammenschluß größerer Gutsmeiereien geschritten. In Neukirchen, Lensahn und Lütjenburg haben sich bereits große Molkereigenossenschaften gebildet, die ihre Meiereien als Milchzentralen bezeichnen und mit Erfolg die gemeinsame Verarbeitung der Milch durchführen.

Bei den Ausstellungen hat sich gezeigt, daß nicht allein die Pasteurisierung des Rahmes von ausschlaggebender Wirkung auf die nachherige Qualität der Butter gewesen ist, sondern daß noch ein anderer Faktor hin...

utreten mußte, um einen vollen Erfolg zu garantieren. Das ist die sach-gemäße und umsichtige Ansäuerung des Rahmes mit einer reinen Säure gewesen. Man ersieht aus der nachfolgenden Aufstellung, in welchem Umfang in Schleswig-Holstein Reinkulturen zur Ansäuerung des Rahmes benutzt werden. Verhältnismäßig früh erkannte der schleswig-holsteinische Milchwirt die segensreiche Wirkung der Reinkulturen bei rationeller Anwendung. Die erzielten Erfolge haben säumige Meiereien mitgerissen, sodaß wir heute sagen können, daß die Ansäuerung des Rahmes mit Reinkulturen zum Allgemeingut geworden ist.

Von den ausgestellten Butterproben waren behandelt mit Reinkulturen 1000 Proben, mit anderen Säureweckern 170 Proben, mit keinem Säurematerial 3 Proben.

Es erhielten von diesen Proben, welche behandelt waren mit

a) Reinkulturen:

hochfein	293	= 29.30	%
fein	537	= 53.70	„
gut	159	= 15.90	„
abfallend	11	= 1.10	„

b) anderen Säureweckern:

hochfein	27	= 15.88	%
fein	96	= 56.47	„
gut	43	= 25.29	„
abfallend	4	= 2,36	„

c) keinem Säurematerial:

hochfein	1	= 33.33	%
fein	2	= 67.67	„
gut	—	= —	
abfallend	—	= —	

Diese Zahlen beweisen ohne weiteres die günstige Einwirkung der Reinkulturen auf die nachherige Qualität der Butter. Während von sämtlichen Proben, die mit Reinkulturen behandelt waren, 83 % „hochfein“ und „fein“ erzielten, erreichten diejenigen Meiereien, die andere Säurewecker, vielleicht saure Magermilch oder Buttermilch verwendeten, nur die entsprechende Prozentzahl 72,35. Dagegen waren die abfallenden und weniger guten Resultate bei Benutzung von Reinkulturen erheblich niedriger als bei anderen Säureweckern. Es ist wohl Zufall, daß die Meierei, die überhaupt kein Säurematerial gebraucht hat, auf ihre 3 ausgestellten Proben einmal „hochfein“ und zweimal „fein“ erhalten hat.

r.
str
rew.

Die Bearbeitungsmethoden der beurteilten Butterproben, nach Bezirks-Meiereiverbänden geordnet, sind aus folgenden Tabellen ersichtlich:

A. Ergebnisse der Prüfung aller ausgestellten 1173 Butterproben.

Bezirks-Meiereiverband	Gesamtzahl der beurteilten Proben	Es waren angesäuert mit Reinkulturen								Es waren angesäuert mit Saure Magermilch								Es waren angesäuert mit keinem Säurematerial								Zu
		hochfein		fein		gut		abfallend		hochfein		fein		gut		abfallend		hochfein		fein		gut		abfallend	
		Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.
Nordschleswig	271	98	36,16	170	62,73	3	1,11	—	—	1	0,37 %	2	0,74 %	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Südschleswig	445	268	60,22	170	38,20	7	1,58	—	—	—	—	—	—	6	1,35 %	3	0,67 %	—	—	—	—	—	—	—	—
Ostholstein	215	148	68,84	67	31,16	—	—	—	—	—	—	—	—	37	17,21 %	22	10,23 %	3	1,39 %	—	—	—	—	—	—
Westholstein	242	158	65,29	84	34,71	—	—	—	—	—	—	—	—	18	7,44 %	16	6,61 %	80	33,06	4	1,65	—	—	—	—
Zusammen	1173	672	57,29	491	41,86	10	0,85	—	—	1	0,09	2	0,17	61	5,20	41	3,49	83	7,08	4	0,34	—	—	—	—

Die Ergebnisse der Prüfung von 1092 Butterproben aus pasteurisiertem Rahm sind in der Tabelle B enthalten. Auch diese Tabelle zeigt, daß man auf die Herstellung eines erstklassigen Produktes mit Bestimmtheit nur rechnen kann, wenn man die Pasteurisierung des Rahms und seine Ansäuerung mit Reinkulturen in zielbewußter Weise Hand in Hand gehen läßt. Durchweg pasteurisiert man den Rahm möglichst hoch, um ihn gleich darauf auf eine sehr niedrige Temperatur herunterzukühlen. Ein in dieser Weise vorbereiteter Rahm wird stets einen günstigen Nährboden für die hinzuzusetzenden reinen Säurebakterien abgeben.

Die im Berichtsjahr 1909/10 stattgefundenen Distrikts-Butterausstellungen der Bezirks-Meiereiverbände haben gezeigt, daß der Ruf der schleswig-holsteinischen Butter, der weit über die Grenzen der Provinz in

Es waren ohne vorherige Pasteurisierung angesäuert mit

Bezirks-Meiereiverband	Gesamtzahl der beurteilten Proben	Reinkulturen		Magermilch		Buttermilch		Säurematerial verletzt waren		Zusammen	
		Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.
Nordschleswig	271	268	98,89	—	—	—	—	—	—	—	—
Südschleswig	445	426	95,73	19	4,27	—	—	—	—	1	0,23
Ostholstein	215	148	68,84	67	31,16	—	—	—	—	51	23,72
Westholstein	242	158	65,29	84	34,71	—	—	—	—	4	1,65
Zusammen	1173	1000	85,25	170	14,49	—	—	—	—	56	4,77

Es waren im ganzen pasteurisiert

Bezirks-Meiereiverband	Gesamtzahl der beurteilten Proben	Reinkulturen		Magermilch		Buttermilch		Säurematerial		Zusammen	
		Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.
Nordschleswig	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Südschleswig	22	3	0,67	—	—	—	—	—	—	—	—
Ostholstein	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Westholstein	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zusammen	25	3	0,26	—	—	—	—	—	—	—	—

Der Rahm war pasteurisiert und angesäuert mit

Bezirks-Meiereiverband	Gesamtzahl der beurteilten Proben	Reinkulturen		Magermilch		keinem Säurematerial		Zusammen	
		Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.
Nordschleswig	271	268	98,89	—	—	3	1,11	3	1,11
Südschleswig	445	426	95,73	19	4,27	—	—	—	—
Ostholstein	215	148	68,84	67	31,16	—	—	—	—
Westholstein	242	158	65,29	84	34,71	—	—	—	—
Zusammen	1173	1000	85,25	170	14,49	3	0,26	3	0,26

Überhaupt nicht pasteurisiert

Bezirks-Meiereiverband	Gesamtzahl der beurteilten Proben	Reinkulturen		Magermilch		Zusammen	
		Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.
Nordschleswig	271	268	98,89	—	—	—	—
Südschleswig	445	423	95,06	18	4,04	18	4,04
Ostholstein	215	126	58,60	16	7,44	16	7,44
Westholstein	242	158	65,29	80	33,06	80	33,06
Zusammen	1173	975	83,12	114	9,72	114	9,72

Es waren pasteurisiert und mit einem Säurematerial verletzt waren

Bezirks-Meiereiverband	Gesamtzahl der beurteilten Proben	über 90 Gr. T.		unter 80 Gr. T.		Zusammen	
		Proben	Proz.	Proben	Proz.	Proben	Proz.
Nordschleswig	25	119	43,91	2	0,74	—	—
Südschleswig	22	272	61,10	4	0,90	4	0,90
Ostholstein	—	28	13,02	5,58	73	4	33,95
Westholstein	—	41	16,94	6,61	16	4	1,65
Zusammen	25	460	39,22	34	2,89	81	6,90

Wie aus den vorstehenden Tabellen hervorgeht, steht der Bezirks-Meiereiverband für Südschleswig bezügl. der Beschickung der Distrikts-Butterausstellung an erster Stelle. Es kann nicht bestritten werden, daß in Südschleswig das größte Interesse für diese Veranstaltungen vorhanden ist, und es ist hierauf zurückzuführen, daß fast sämtliche angeschlossene Meiereien, die zur Beschickung der Ausstellungen aufgefordert worden sind, diesem Rufe auch gefolgt sind. Anders steht es mit Ostholstein, wo ein größeres Interesse nur in einzelnen Bezirken anzutreffen ist. Auch werden hier die Versammlungen nicht so regelmäßig und zahlreich besucht, wie in anderen Verbänden. Die angezogenen Tabellen zeigen, daß auch der Behandlung der Milch nicht so große Beachtung entgegengebracht wird, indem noch sehr viele Meiereien andere Säurewecker (Magermilch) benutzten als Reinkulturen. Auch die Pasteurisierung des Rahmes ist hier noch nicht so

Schaden litt, wenn die Säurebildung in dem von der Molke ...iten Bruch vor sich ging. Die Anwendung eines guten Säure...ers vor dem Dicklegen ist trotzdem zu empfehlen, da die Entwick...ng von Milchsäure notwendig ist, um die gasbildenden und andere schädliche Bakterien zu unterdrücken; man muß nur verhüten, daß die Säuerung zu stark wird. Wenn eine zu starke Säuerung eingetreten ist, läßt sich der Schaden auf ein verhältnismäßig geringes Maß zurückführen, wenn man den Käse möglichst früh in den Kaltlagerraum von 0—5 Grad C. bringt. S.

Systematische Untersuchungen über die Zunahme der fettfreien Trockensubstanz in der Milch bei der Entrahmung. Von Prof. Dr. Carlo Formenti. (Ztschr. f. Unters. d. Nahrgs.- und Genußm. 1910, Bd. 19, 616.) Verfasser hat eine größere Anzahl von Milchproben mit Hilfe des Sattenverfahrens oder der Zentrifugalkraft entrahmt und das spezifische Gewicht, den Fettgehalt und die Trockensubstanz der Voll- und der Magermilch bestimmt. Er konstatierte durchweg eine Zunahme der fettfreien Trockensubstanz der Magermilch, und zwar von 0,05 bis 0,74 Prozent. Beziehungen zwischen der Abnahme des Fettgehaltes und der Zunahme der fettfreien Trockensubstanz waren nicht festzustellen. (Die Beobachtungen des Verfassers bedürfen dringend der Bestätigung. D. Ref.) S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Halbjähriger Lehrgang der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftsschule von Anfang Oktober 1910 bis Ende März 1911. Wie in den Vorjahren, findet auch im Winterhalbjahre 1910/11 an der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftsschule in Darmstadt ein halbjähriger Lehrgang für jüngere Verbands- und Genossenschaftsbeamte, sowie Anwärter auf solche Stellungen, statt.

Der Unterricht umfaßt nachstehende Lehrgegenstände:

1. Allgemeine Unterrichtsfächer:

a) Grundlagen des ländlichen Genossenschaftswesens, b) Genossenschaftsrecht, c) Genossenschaftliche Buch- und Geschäftsführung, d) Landwirtschaftliche Handelskunde, e) Landwirtschaftliche Warenkunde, f) Geld- und Kreditwesen, g) Allgemeine Rechtskunde für landwirtschaftliche Genossenschaften, h) Genossenschaftlich-kaufmännisches Rechnen, i) Genossenschaftliche Korrespondenz, k) Ländliche Wohlfahrtspflege.

2. Spezielle Unterrichtsfächer:

l) Revisionswesen, m) Einrichtung und Geschäftstätigkeit der Spar- und Darlehnskassen, n) Einrichtung und Geschäftstätigkeit der Bezugs- und Absatzgenossenschaften, o) Genossenschaftliche Einrichtung und Geschäftsführung der Molkereigenossenschaften, p) Molkereiwirtschaftliche Fragen, q) Einrichtung und Geschäftstätigkeit der Vieh- und Eier-Verkaufsgenossenschaften, r) Tarifwesen, s) Praktische Übungen.

Das Honorar für den ganzen Kursus beträgt: a) für deutsche Reichsangehörige 50 *M*, b) für Ausländer 100 *M*.

Beginn des Unterrichts voraussichtlich: Montag, der 3. Oktober 1910 in Darmstadt, im Schullokal, Neckarstraße 8. Als Teilnehmer an diesem Kursus kommen in Betracht: jüngere Beamte bzw. Angestellte der Verbände, Zentralgenossenschaften und größerer Einzelgenossenschaften, sowie genügend allgemein und fachlich vorgebildete Anwärter auf solche Beamtenstellungen.

Anmeldungen zur Teilnahme sind baldigst an die Adresse des Reichsverbandes, Darmstadt, Neckarstraße 8 I, erbeten.

Rundschau.

Maßnahmen zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche in der östlichen Provinzen. Wie aus einer Bekanntmachung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen hervorgeht, hat sich die Maul- und Klauenseuche in den Grenzkreisen der Regierungsbezirke Gumbinnen und Allenstein leider in gefahrdrohendem Maße ausgebreitet. Die ersten Seuchenausbrüche sind fast überall auf Einschleppung aus den stark verseuchten russischen Grenzbezirken zurückzuführen. Durch einen Waggon Vieh aus Willenberg, Kr. Ortelsburg ist die Seuche neuerdings in die Kreise Thorn und Kulm, Regierungsbezirk Marienwerder, verschleppt worden. In vielen Fällen hat sich nachweisen lassen, daß Personen die Zwischenträger des Seuchenstoffes waren.

Bei den tierärztlichen Untersuchungen der Viehbestände in der Umgebung der verseuchten Orte und an der Grenze hat sich nun bedauerlicherweise herausgestellt, daß die Seuche in manchen Gehöften schon vierzehn Tage und länger geherrscht hatte, ohne daß die vorgeschriebene Anzeige erstattet war. Mehrfach haben die Besitzer als Entschuldigungsgrund angegeben, daß sie die Seuche nicht erkannt hätten.

Derartige Verheimlichungen bilden eine schwere Gefahr für die Gesamtheit der Viehbesitzer, da die veterinärpolizeilichen Schutzmaßregeln nicht rechtzeitig ergriffen werden können, und damit der Seuchenverbreitung Tür und Tor geöffnet ist. Eine wirksame Seuchenbekämpfung ist nur dann zu erwarten, wenn die Viehbesitzer bei den Verhütungs- und Tilgungsmaßnahmen willig mitarbeiten und wenn die Bemühungen der Veterinärbehörden von dem verständnisvollen und opferbereiten Zusammenwirken der Landwirte in den bedrohten Gebieten unterstützt werden.

Die große Gefahr einer Verseuchung der ostpreußischen Viehbestände, welche die Landwirtschaft der Provinz mit einem Schaden von vielen Hunderttausenden durch Milchverlust, dauernden Rückgang der Milchergiebigkeit, Verkalben und Todesfälle erkrankter Tiere bedroht, kann nur durch ein einmütiges zielbewußtes Zusammenarbeiten der Behörden und der Landwirte wirksam bekämpft werden. Ein strenges Vorgehen der Tierseuchenpolizei bezüglich der Sperrmaßregeln und der Bestrafung unterlassener Anzeigen und verletzter Vorschriften ist im Interesse der Gesamtheit der Landwirtschaft unbedingt notwendig, auch wenn der einzelne hierdurch Belästigungen und Nachteile erleidet.

Um die Ausbreitung der Seuche erfolgreich zu bekämpfen, hat die Landwirtschaftskammer folgende Bekanntmachung in den Ortschaften öffentlich aushängen lassen:

Was hat der Landwirt gegen die gefahrdrohende Verbreitung der Maul- und Klauenseuche zu tun?

B. Ergebnisse der Prüfung von 1092 Butterproben aus pasteurisiertem Rahm.

Reinkulturen Säurewecker			Saure Magermilch		Kein Säurematerial			Zusammen
hfein	fein	gut	abfallend	hochfein	fein	gut	abfallend	
63 %	144=53,14 %	35 = 12,91 %	—	—	1 = 0,37 %	—	—	84 146 35 6 271
19 %	216=48,97 %	38 = 8,62 %	—	—	2 = 0,74 %	—	—	178 222 40 1 441
%	74 = 52,11 %	33 = 23,23 %	1 = 0,71 %	1 = 0,71 %	—	—	—	19 84 37 2 142
	92 = 38,66 %	42 = 17,65 %	1 = 0,42 %	12 = 5,04 %	—	—	—	85 144 57 2 238
				52 = 21,85 %				
				15 = 6,30 %				
			1 = 0,42 %					

Mitteilungen.

Der Einfluß der Milchsäure auf den Cheddarkäse. Von C. F. Doane. (U. S. Departm. of Agricult. Bureau of Animal Industry. Bull. 123. 31. Mai 1910.) Durch mehrere große Versuchsreihen stellte der Verfasser fest, daß die Qualität der Cheddarkäse in Gefüge, Farbe, Geschmack und Aroma sehr schlecht wurde, wenn man die Milch vor dem Dicklegen zu sauer werden ließ, daß dagegen der Käse

strebungen beobachten können. Stillstand bedeutet hier aber mehr als auf anderen Gebieten Rückschritt. Hüte man sich daher vor diesem Stillstand und arbeite nach wie vor in steter Unverdrossenheit mit an der guten Sache und unterstütze dieselbe nach Kräften.

Die große Gefahr einer Weiterverbreitung der äußerst leicht übertragbaren Seuche und die außerordentlich hohen Verluste, welche der Landwirtschaft aus der Seuche erwachsen, machen einerseits strenge Bekämpfungsmaßnahmen zur Notwendigkeit und andererseits legen sie dem Landwirt die unerläßliche Pflicht sofortiger Anzeige jedes seuchenverdächtigen Falles auf. Während die Seuche, so lange sie nur vereinzelt auftritt, bei zeitiger Anwendung geeigneter Mittel unschwer unterdrückt werden kann, ist die Bekämpfung derselben, sobald sie erst größere Ausdehnung gewonnen, außerordentlich erschwert und nur durch sehr erhebliche, für weite Kreise recht lästige Einschränkungen des Verkehrs zu ermöglichen. Es liegt daher im dringendsten Interesse jedes einzelnen Landwirtes, daß die Polizeibehörde vom Ausbruch der Maul- und Klauenseuche und allen verdächtigen Erkrankungen des Viehes ungesäumt Kenntnis erhält und daß ihre Anordnungen gewissenhaft befolgt werden, wie es andererseits das Interesse der Allgemeinheit gebieterisch erheischt, daß Zuwiderhandlungen hiergegen unnachsichtlich bestraft werden.

I. Wesen der Krankheit. Die Maul- und Klauenseuche ist eine in hohem Grade ansteckende, fieberhafte Krankheit mit Blasenbildung, welche besonders bei Wiederkäuern und Schweinen vorkommt, zeitweilig aber auch auf Hunde, Katzen und Geflügel übertragen wird.

Der Ansteckungsstoff ist hauptsächlich in dem wässerigen Inhalt der Blasen sowie in allen Ausscheidungen der Tiere vorhanden und außerordentlich leicht verschleppbar.

Die Verschleppung erfolgt, abgesehen von kranken Tieren selbst, besonders durch Personen, durch Geflügel, Hunde, Katzen usw. und solche Gegenstände, die mit Blaseninhalt, Speichel und Kot kranker Tiere verunreinigt sind, sowie durch die Milch.

II. Kennzeichen der Erkrankung. 1. Beim Rindvieh. Wenig oder keine Freßlust, Speicheln, Geifern, Öffnen des Maules unter schmatzendem Geräusch, Unterlassen des Wiederkäuens, Blasen an Lippen, Flotzmaul, Lippen- und Zungen-, sowie Gaumenschleimhaut, welche bersten und wunde, schmerzhafte Stellen zurücklassen (Maulseuche).

Gleichzeitig entstehen Blasen im Klauenspalt, an der Grenze zwischen Haut- und Klauenschuh (Kronensaum), an den Ballen und Afterklauen. Dabei zeigen die Tiere Schmerzen an den Füßen, liegen viel und stehen schwer auf (Klauenseuche).

Aehnliche, meist kleinere Blasen, bilden sich zeitweilig auch am Euter, namentlich an den Zitzen, den Tieren beim Melken Schmerzen verursachend, an der Scham bzw. dem Hodensack und an der Hornwurzel.

Die Milchabsonderung sinkt sofort erheblich; die Milch selbst gerinnt leicht beim Kochen und buttert und käst schwerer.

2. Bei Schweinen. Die Blasenbildung beschränkt sich meist auf die Klauen und deren Umgebung, infolgedessen die Klauen leicht bluten, die Tiere viel liegen und beim Aufstehen schreien und lahm gehen. Im vorgeschrittenen Stadium der Krankheit verlieren die Tiere häufig die Klauen (Ausschuhen).

Seltener entstehen Blasen an der Rüsselscheibe, auf dem Nasenrücken und an der Maulschleimhaut.

3. Bei Schafen und Ziegen. Entstehung kleiner Bläschen, zumeist am Kronensaum der Klauen und im Klauenspalt. Lahmgehen. Die Blasenbildung an den Lippen und im Maule ist seltener.

III. Maßnahmen zur Verhütung der Krankheit. 1. Vorsicht beim Ankauf von Vieh, das möglichst durch 10 bis 12 Tage in einem abgesonderten Stalle aufzustellen und durch besonderes Personal zu verpflegen ist. Eine gründliche Reinigung der Klauen aller neu erworbenen Tiere unter Verwendung von starker Schmierseifenlösung vor der Einstellung in den Stall ist zu empfehlen. Am zweckmäßigsten ist es, für die Zeit der Seuchengefahr jeden Ankauf von Wiederkäuern und Schweinen, ganz besonders aber von unbekannten Händlern zu unterlassen.

2. Vorsicht beim Gesindewechsel. Der Viehbesitzer soll sich stets durch Anfrage bei der betreffenden Ortspolizeibehörde erkundigen, ob innerhalb der letzten sechs Wochen vor dem Dienstwechsel in dem Gehöfte des früheren Dienstherrn die Maul- und Klauenseuche geherrscht hat oder noch herrscht. In Zeiten der Seuchengefahr ist darauf zu achten, daß neues Gesinde die Stallungen nur mit rein gewaschenen Kleidern und reinem Schuhwerk betritt.

Im Hinblick auf die umfangreiche Verseuchung der russischen Grenzbezirke ist der Personenverkehr über die russische Grenze möglichst einzuschränken und bei der Annahme russischer Arbeiter besondere Vorsicht anzuwenden. Letztere dürfen in der ersten Zeit mit Klauenvieh nicht in Berührung kommen, Kleider und Schuhwerk müssen vor ihrer Einstellung gründlich gereinigt und möglichst desinfiziert werden. Auch andere Personen von jenseits der Grenze sollen möglichst nicht in Gehöfte und Stallungen gelassen werden.

3. Vermeiden jeden Verkehrs mit verseuchten Gehöften. Die Viehbesitzer müssen auch im Verkehr mit Verwandten oder Bekannten aus inländischen Ortschaften Vorsicht beobachten, so lange die Seuchengefahr besteht.

4. Verhinderung des Eintritts fremder Personen (Viehhändler, Fleischer, Viehschneider) in die eigenen Stallungen, namentlich zur Zeit der Seuchengefahr. Verhinderung des Verkehrs des Dienstpersonals verseuchter Gehöfte im eigenen Gehöft und mit dem eigenen Dienstpersonal.

5. Das Verfüttern von Magermilch, Molken usw. aus Genossenschaftsmolkereien zur Zeit der Seuchengefahr nur nach vorheriger gründlicher Abkochung.

IV. Pflichten des Landwirts beim Ausbruch der Maul- und Klauenseuche oder beim Verdacht derselben. Sobald der Viehbesitzer an seinen Rindern, Schafen, Ziegen oder Schweinen die oben beschriebenen Erscheinungen der Maul- und Klauenseuche wahrnimmt oder nur den Verdacht des Seuchenausbruches hegt, hat er sofort der Ortspolizeibehörde Anzeige zu erstatten.

Die gleiche Verpflichtung liegt dem Vertreter des Besitzers, ferner bei auf dem Transport befindlichen Tieren deren Begleiter sowie dem Besitzer derjenigen Stallungen oder Weiden, in oder auf denen sich solche Tiere vorübergehend befinden, endlich auch Tierärzten und anderen Personen, welche sich gewerbsmäßig mit der Ausübung der Tierheilkunde beschäftigen, Fleischbeschauern und Abdeckern ob.

Wer die Anzeige vom Ausbruch der Seuche oder von Seuchenverdacht unterläßt oder verzögert, oder es unterläßt, die verdächtigen Tiere von Orten, an welchen die Gefahr der Ansteckung fremder Tiere besteht, fernzuhalten, wird, sofern nicht nach den bestehenden gesetzlichen Bestimmungen

e.
St[illegible]
Jahren be
V. B
schriften sind
— sowohl in
warnen, da wir
sind. Nach der Abh
eine gründliche Des[illegible] S[illegible]
steckungsstoff der Maul- und Klauen
monatelang in den Ställen lebensfähig und wirksam erhalten kann.

Die Einfuhr von frischer Milch nach Deutschland im ersten Halbjahr 1910. Die Einfuhr von frischer Milch hatte schon im Laufe des vorangegangenen Jahres recht erhebliche Einschränkungen erlitten. Um nicht weniger als rund 22 Proz. war die Einfuhr von Milch im Vergleich der ersten beiden Halbjahre 1908 und 1909 herabgegangen. Nicht so stark ist der Rückgang im ersten Semester des laufenden Jahres gewesen. An frischer Milch wurden im ersten Halbjahr 1910 190 205 Dz. im Werte von 2,47 Millionen Mark aus dem Auslande bezogen, d. h. 7077 Dz. weniger als in der Parallelzeit des Vorjahres. Die Einfuhr ist also im laufenden Jahre um 3,5 Proz. weiter zurückgegangen. Nicht uninteressant ist es nun, zu verfolgen, wie sich die Entwickelung der Milcheinfuhr Deutschlands hinsichtlich der hauptsächlichsten Herkunftsländer im Vergleich der ersten Halbjahre 1909 und 1910 gestaltet hat. Im laufenden Jahre hat sich die Schweiz mit 33,7 Proz. den ersten Platz für die Milcheinfuhr Deutschlands errungen. An der Milcheinfuhr ist Dänemark jetzt nur noch mit 29,8 Proz. beteiligt, so daß sein Anteil gegen 1909 sich um 5,9 Proz. verringert hat. Recht merklich abgenommen haben im ersten Halbjahr 1910 ferner noch die Bezüge aus Oesterreich-Ungarn, dessen prozentuale Beteiligung an der Milcheinfuhr in Deutschland von 17,9 auf 14,6, also um 3,3 Proz. zurückgegangen ist. Dagegen vermochten Rußland und noch mehr Frankreich ihre Ausfuhr von Milch nach Deutschland zu steigern.

Zum Milchverkauf auf den Bahnhöfen. Ueber den Milchverkauf auf den Bahnhöfen schreibt Oberrevisor Penthe-Posen in der „Deutschen landw. Genossenschaftspresse“: Der Frischmilchverkauf auf den Bahnhöfen scheint sich doch nach und nach einbürgern zu wollen, jedenfalls beweisen die zahlreichen Anfragen bei der Molkerei-Genossenschaft Lissa i. P., mit welchem Interesse meine Ausführungen im vorigen Jahre aufgenommen worden sind, daß der Verkauf in Viertelliterflaschen ganz besonders geeignet ist, den Milchkonsum auf den Bahnhöfen zu heben. Nur eins fehlt noch, etwas mehr Reklame, etwas mehr Anregung zum Milchtrinken. Meines Erachtens müßten auf den Bahnhöfen — es kommen natürlich nur solche mit größerem Verkehr in Betracht — deutlich sichtbare Plakate angebracht sein mit folgender Aufschrift z. B.: „Hygienisch einwandfreie Milch, in der Molkerei auf Flaschen gezogen, das Viertelliter 10 Pfg.“ Für die Hebung des Milchverkaufs auf den Bahnhöfen kann wirklich noch sehr viel getan werden. Warum z. B. bekommt man dort in der heißen Jahreszeit keine dicke Milch? Würde nicht jeder gerne 25 Pfg. für eine Glasschale dicker Milch zahlen, die $^4/_{10}$ Liter enthält, wenn etwas geriebenes Brot und Zucker dazu gereicht wird, statt für eine heiße, manchmal zweifelhafte Suppe 25 oder 30 Pfg. auszugeben? In den Warteräumen der 3. und 4. Wagenklasse könnte man $^5/_{10}$ Liter ohne Brot und Zucker für 20 Pfg. verkaufen, dazu könnten für 20 Pfg. Brat- oder Quetschkartoffeln gereicht werden und der minderbemittelte Reisende hätte eine billige bekömmliche Mahlzeit, die ihn vollständig sättigt. Man kann zwar sagen, wenn die Milch aber nicht verkauft wird, weil vielleicht plötzlich kühles Wetter eingetreten ist, was dann? Nun, kalt aufbewahrt hält sich auch dicke Milch ein paar Tage, und schließlich ist sie, wenn auch nicht zu dem Einkaufspreis, immer noch zu verwerten. Der Verdienst an der verkauften Milch dürfte aber so groß sein, daß ein solcher Verlust schon zu verschmerzen wäre. Mit jeder Molkerei wird sich leicht ein Abkommen treffen lassen, daß unverkaufte Milch wieder zu einem etwas niedrigeren Preise zurückgenommen wird. Vielleicht entschließen sich die Molkereien sogar, den Bahnhofswirten große Eisschränke aufzustellen, um dem Verderben der Milch vorzubeugen, und vielleicht übernehmen sie sogar anfangs das Risiko unter der Bedingung, daß der sich ergebende Gewinn geteilt wird, um den Milchverkauf zu heben bezw. einzuführen. Meines Erachtens sind diese Fragen der Erwägung wert. Selbst ein eigener Ausschank der Molkereien würde sich auf großen Bahnhöfen ebenso bewähren wie in der Stadt die Milchhäuschen.

Hoffentlich entschließen sich recht viele Molkereien, nach der Richtung hin tätig zu sein, daß der Milchverkauf auf den Bahnhöfen intensiver betrieben wird, und hoffentlich finden sie auch die Unterstützung der Eisenbahnbehörden dabei. Der Dank des reisenden Publikums dürfte ihnen sicher sein.

Erfolgreiche Tätigkeit der Kontrollvereine für die Milchproduktion. Wie vorteilhaft eine streng durchgeführte Kontrolle auf die Steigerung der Milchproduktion wirken kann, zeigen die in dem soeben erschienenen Jahresbericht der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz hierüber veröffentlichten Zahlen. Durch die Tätigkeit der 18 zurzeit in der Rheinprovinz bestehenden Kontrollvereine, denen 221 Mitglieder mit 5445 Kühen angehören, wurde der Milchertrag pro Kuh von 3629 Kg. im Jahre 1904 auf 4183 Kg. im Jahre 1909 gesteigert. Der durchschnittliche Fettgehalt der Milch stieg in demselben Zeitraum von 3,22 Prozent auf 3,32 Prozent; der Fettertrag pro Kuh von etwa 117 Kg. auf 138 Kg. Ein einzelner Besitzer erzielte von 1904 bis 1909 durch die Kontrollvereinstätigkeit eine Ertragssteigerung pro Kuh von 3820 Kg. Milch in 1904 auf 5061 Kg. Milch in 1909 und von 130 Kg. Fett in 1904 auf 169 Kg. Fett in 1909. Der Milchertrag pro Kuh wurde also hier um rund 1200 Kg. pro Jahr gesteigert. Der Fettertrag um etwa 40 Kg. Während die Futterkosten sich nur von 290 auf etwas über 300 ℳ erhöhten, stieg der Milchwert von 365 auf über 500 ℳ. — Für den Durchschnitt aller Vereine stieg der Milchertrag um etwa 600 Kg., der Fettertrag um 24 Kg. pro Kuh. Trotz der hohen Kosten brachte also die Kontrollvereinstätigkeit den Vereinsmitgliedern enorme Vorteile. Die Ausbildung von Kontrollassistenten durch die Abhaltung von Lehrkursen seitens der Landwirtschaftskammer hat sich somit für diese als eine dankbare Aufgabe erwiesen.

o

…n Herrn
…ait für Mol-
…er Anstalt für
…e in der Provinz

…uktionsverhältnisse für
…urden, wird diesmal fast
…altnisse geklagt. Der trockene
…wirkte sich in einem großen Teil der Provinz ungünstig auf die Futterernte eingewirkt, wodurch die Produktion an Milch wesentlich gegen das Vorjahr zurückblieb. Auf diese geringe Milchproduktion sind auch im wesentlichen die außerordentlich hohen Preise für Butter, wie solche in der letzten Hälfte des Jahres gezahlt wurden und noch gegenwärtig gezahlt werden, zurückzuführen. Der Butterabsatz gestaltete sich durchweg günstig, wenigstens für die fehlerfreien Marken. Nur hin und wieder machte sich der nachteilige Einfluß der Rüben- und Rübenblätterfütterung, sowie der Schlempefütterung auf die Butterqualität bemerkbar. Die Molkereien waren daher genötigt, durch Einwirkung auf die Einlieferung einer guten Milch bei den Genossen, sowie durch Erhitzung und sorgfältigste Ansäuerung des Rahmes den Übelständen nach Möglichkeit zu begegnen. Die periodischen Butterprüfungen wirken nach wie vor außerordentlich günstig auf die Qualität der Posener Butter ein und besonders, seitdem seit vorigem Jahre auch Prüfungen von Dauerbutter mit anschließenden Prämiierungen der besten Butterqualitäten zur Einführung gelangt sind. Für Frischbutter, welche erst nach dreimaliger Prüfung zur Prämiierung gelangt, sind laut Beschluß der Prüfungs-Kommission die zur Prämiierung erforderliche Anzahl Punkte in allen drei Klassen um einige Punkte heraufgesetzt worden, d. h., es werden von nun an noch strengere Anforderungen an die Prämiierungsfähigkeit der Butter gestellt.

Über die Käseproduktion, die im allgemeinen in der Provinz eine untergeordnete Rolle spielt, da in den meisten Molkereien die Mager- und Buttermilch zu Schweine- und Kälberfütterung an die Lieferanten zurückgegeben wird, ist im allgemeinen wenig zu sagen. Dieselbe hatte auch sehr unter der Milchknappheit zu leiden. Die Absatz- und Preisverhältnisse für Quark waren zeitweise recht ungünstig und zogen erst gegen Ende des Jahres infolge der Milchknappheit wieder an.

Dem Herstellen von Trockenmilch und der Herstellung von Milchpulver aus Vollmilch und Magermilch wird in den Kreisen der Molkereiinteressenten nur wenig Verständnis entgegengebracht. Dahingehende Bestrebungen zur Errichtung von Trockenanlagen und derartiger größerer Betriebe fanden keine günstige Aufnahme, da man im allgemeinen der Ansicht ist, daß bei freier Anlieferung der Magermilch, selbst bei Zahlung von 4 Pfg. pro Liter, eine nennenswerte Verwertung derselben in dieser Verwertungsart durch Eintrocknen nicht erblickt werden kann, zumal wenn noch verlangt wird, daß die Magermilch stets einwandsfrei anzuliefern ist.

Dagegen findet die direkte Rahmlieferung an Konditoreien, Restaurationen usw. immer mehr Ausbreitung. Auch der Frischmilchverkauf macht recht günstige Fortschritte. Dem Beispiele der Posener Milchküche, durch Errichtung von Milchschankhäuschen, den Milchkonsum zu fördern, sind weitere Städte gefolgt. Die Genossenschafts-Molkerei Lissa hat einen Verkauf von Frischmilch auf dem Lissaer Bahnhof mit gutem Erfolge in die Hand genommen. Ebenso finden die Bestrebungen, den Milchkonsum auch in den Schulen zu fördern, immer mehr Anklang. So konnten z. B. in Posen allein in einem Jahre an eine Schule 1200 Flaschen Milch, an eine andere 1500 Flaschen Milch zu 1/5 Liter in trinkfertigem Zustande geliefert werden. Die Preise für Frischmilch zum direkten Konsum waren im allgemeinen recht zufriedenstellende. Infolgedessen mußten auch für Pachtmilch höhere Preise als in den letzten Jahren angelegt werden.

Es fanden einige Neueinrichtungen von Genossenschafts-Molkereien und Pacht-Molkereien, sowie größere Umbauten schon bestehender Molkereien statt. Ebenso wurde die technische Einrichtung verschiedener Molkereien durch Anschaffung neuer Maschinen, z. B. der kombinierten Butterfertiger „Astra"-Butterfertiger, Butterfertiger „Fortschritt", „Astra"-Rahmreifer usw. ergänzt oder vervollkommnet. Im allgemeinen läßt demnach das verflossene Jahr eine weitere, recht günstige Entwickelung der milchwirtschaftlichen Verhältnisse der Provinz Posen erkennen.

Zerstörung einer Molkerei durch einen Wolkenbruch. Die dem Molkereibesitzer Rich. Korpiun gehörende Dampfmolkerei in Zabenstedt (Prov. Sachsen) wurde vor kurzem durch einen Wolkenbruch fast vollständig zerstört. Alle in der Molkerei vorhandenen Waren: Butter, Sahne, Käse, Quark usw. wurden von den Wasserfluten fortgeführt. Außerdem erlitten auch die Maschinen und Rohrleitungen in der Molkerei, in der das Wasser über 2 Meter hoch stand, zum Teil erhebliche Beschädigungen.

Kann man sich der Nahrungsmittelfälschung durch unrichtige Etikettierung schuldig machen? Der Verwalter der Verkaufsstelle einer öffentlichen Milchversorgungsanstalt zu Aachen, war auf Grund des § 11 des Nahrungsmittelgesetzes, der mit Strafe bedroht, wer fahrlässig ein Nahrungsmittel, welches verdorben, nachgemacht oder verfälscht ist, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft, oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält, vom Schöffengericht zu Aachen zu einer Geldstrafe von 150 ℳ verurteilt worden. Der Verurteilung liegt der festgestellte Tatbestand zu Grunde, daß die in der Verkaufsstelle angestellte Verkäuferin fortgesetzt auf Flaschen Etiketten mit der Bezeichnung „Kindermilch" anbrachte, obwohl dieselben keine „Kindermilch", sondern „Vollmilch" enthielten. Das Gericht ist der Ansicht, daß der Angeklagte als Verwalter der Verkaufsstelle die strafrechtliche Verantwortung für die unrichtige Etikettierung der Flaschen seitens der Verkäuferin zu tragen hat, weil er es an der erforderlichen Beaufsichtigung hätte fehlen lassen. Die Strafkammer des Landgerichts zu Aachen verwarf die von dem Angeklagten eingelegte Berufung. Im Widerspruch mit dem sonst überwiegend von der Rechtsprechung vertretenen Standpunkt, ist die Strafkammer der Auffassung, daß die Verfälschung eines Nahrungsmittels nicht nur dann vorliege, wenn eine Veränderung in dessen Substanz vorgenommen worden sei, sondern auch schon durch die Gestaltung der äußeren Form, wie sie die

Bekanntmachung!

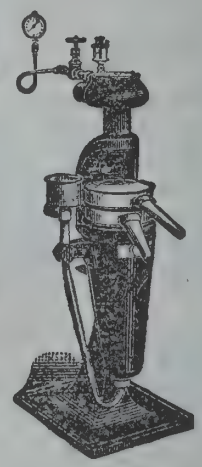
Um nun allen Ärger und Mißverständnisse zu vermeiden, hat sich die Firma

E. Holzapfel, Berlin W. 15

entschlossen, ein **neues System** einzuführen, und zwar **nicht mehr reisen zu lassen.** Auf diese Weise spart die Firma **größere Geldsummen,** welche sie ihren Reisenden für **Reisespesen und Provisionen** zahlen mußte. Diese ganzen Ersparnisse sollen nun **jedem,** der bei der Firma **direkt per Post bestellt, zugute kommen.** Verlangen Sie gefl. auf Grund dieses neuen Systems von der genannten Firma, die seit 18 Jahren bekannt ist, **den billigsten Kostenanschlag** über ihre berühmten **Roststäbe und halbrunden Feuerbrücken gratis und franko.** Lassen Sie sich aber in keiner Weise beirren, sondern fragen Sie lieber jedesmal **direkt** bei der Firma an, sobald Sie neue Roststäbe und halbrunde Feuerbrücken **anschaffen wollen.**

In den meisten Fällen hat die Firma bereits **die Maße von früherher** in Händen, bei neuen Kesseln ist ein alter Stab mitzuschicken

Keine Molkerei
kein
Molkerei-Vorstand



und kein Fachmann sollte versäumen

sich schnellstens gratis und franko die soeben von den **Tubular-Werken Harburg a. Elbe** herausgegebene Molkerei-Broschüre No. 34 kommen zu lassen. Dieselbe enthält interessante Mitteilungen über die Entwicklung der Milch-, Butter- u. Separatoren-Industrie mit vielen Abbildungen.

✚ RHEUMACOLLODIN ✚

hilft vorzüglich bei allen Arten Rheumatismus, wie: Gicht, Rheumatismus, Gelenkrheumatismus, Zipperlein, Podagra, Hexenschuß usw.

Herr Molkereiverwalter K. schreibt: **Durch den stetigen Aufenthalt in den naßkalten Räumen der Molkerei, bekam ich heftige Schmerzen in allen Gelenken und Gliedern. Ich wurde bettlägerig. Zwei Einpinselungen mit Rheumacollodin genügten, um meinen Dienst wieder dauernd zu versehen.**

Zu haben in allen Apotheken. — Versand durch die: St. Georgs-Apotheke Heidingsfeld-Würzburg, Apotheke Heepen-Bielefeld, Apotheke Nörenberg, Pommern. :: Preis 2 Mark.

Molkerei-Buchführung entworfen von **Dietrichs & Mertens,** Hannover.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.

Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die

Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik
W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

Etikettierung auf den Flaschen ist, wodurch dem Nahrungsmittel der Schein einer besonderen, von dem Käufer vorausgesetzten Beschaffenheit verliehen wird. Das Cölner Oberlandesgericht, welches von dem Angeklagten in der Revisionsinstanz angerufen wurde, hielt jedoch diese Rechtsauffassung der Strafkammer für irrig und wies die Sache in die Vorinstanz zurück. Die Verfälschung eines Nahrungsmittels, so führt das Oberlandesgericht aus, hat zur Voraussetzung, daß eine Veränderung seiner ursprünglichen und normalen Beschaffenheit stattfindet. Eine Verfälschung könne jedoch nicht in dem bloßen Aufkleben der Etiketten, welche die Milch als von einer anderen Beschaffenheit bezeichnen, als sie in Wirklichkeit ist, erblickt werden, denn die Verfälschung ist ein Akt, der an der Sache selbst vorgenommen werden muß. (385

Ein Butterprozeß. Mit einem Butterprozesse, der für weitere Kreise ein größeres Interesse beanspruchen darf, hatte sich am 28. Juli die Strafkammer in Düsseldorf zu beschäftigen. Am 7. Mai war vom dortigen Schöffengerichte gegen den Butterhändler Alois Schneider aus Heerdt wegen Vergehens gegen § 10, 2 des Nahrungsmittelgesetzes (wissentlicher Verkauf verfälschter Nahrungsmittel) eine Geldstrafe von 200 ℳ festgesetzt worden, weil drei Proben der von ihm in den Handel gebrachten Butter 24,2 bis 24,8 Prozent Wasser enthielten. Diese Proben waren bei dem damals auf der Wielandstraße wohnenden Händler Peter Lennartz entnommen worden, der bekundete, daß die fragliche Butter bestimmt von Schneider herrühre. Sowohl der Amtsanwalt, wie auch der Verurteilte — beide allerdings aus entgegengesetzten Gründen — hatten das Schöffengerichtsurteil in der Berufung angefochten und zur Strafkammerverhandlung eine größere Anzahl Sachverständiger laden lassen. Der Beschuldigte machte geltend, daß er die Butter in ungesalzenem Zustande aus Holland in Körben von je einem Zentner beziehe, sie hier salze und dann in Paketen von einem und einem halben Pfunde an die Kundschaft abgebe, zu 1,30 ℳ das Pfund. Gekauft habe er die Butter, welche ihm frei hier 1,20 ℳ koste, auf dem Auktionsmarkte in Maastricht. Er habe die Butter auch dem vorgeschriebenen Knetungsprozesse unterzogen, jedoch einen höheren Wassergehalt nicht erkennen können. — Der als Zeuge vernommene Gewerbekommissar Stapf legte dem Gerichte eine Aufstellung vor, wonach im Zeitraum vom 1. April 1909 bis 1. Juni 1910 in Heerdt-Oberkassel von 71 genommenen Butterproben 32, in Alt-Düsseldorf von 82 Proben 15 beanstandet werden mußten. Chemiker Dr. Bauer, der die Butterproben untersuchte, betonte, daß man schon äußerlich einen so hohen Wassergehalt wie 24 Prozent erkennen könne. Stadtchemiker Dr. Loock führte aus, daß es sich um ungesalzene Butter handle, die von niederrheinischen Händlern in ganz erheblichen Mengen aus Holland bezogen und hier dann durch den Salzungsprozeß für den Kleinhandel verkaufsfertig gemacht werde. Durch Bundesratsverordnung betrage der zulässige Höchstwassergehalt einer gesalzenen Butter 16, einer ungesalzenen 18 Prozent, doch weise eine normale Butter (wie dies auf Grund von 20 000 Proben festgestellt worden sei), und zu einer solchen sei bei der jetzigen scharfen Staatskontrolle die holländische zu rechnen, durchschnittlich nur 12 bis 14 Prozent Wasser auf. Im Gegensatz zu dem vorgenannten Gutachten bestritt der Handelsexperte Schuster-Cöln die Möglichkeit, mit bloßem Auge den höheren Wassergehalt einer Butter zu erkennen; auch bei dem Knetungsprozesse sei dies nur dem geschulten Fachmann möglich. Butter mit 20—30 Prozent Wasser könne durchaus normal aussehen und auch beim Zerschneiden nichts Verdächtiges zeigen, dagegen könne Butter mit kaum 9 Prozent als stark verwässert erscheinen. Der zur Verhandlung geladene holländische Provinzialbeamte Dr. Breen ließ sich über die holländische Staatskontrolle des weiteren aus. Der Direktor der Molkerei in Büderich drückte sich schließlich noch dahin aus, daß bei ordnungsmäßigem Knetungsprozesse die Butter nicht unerheblich Wasser verliere. Der Amtsanwalt beantragte 1 Monat Gefängnis, 200 ℳ Geldstrafe und Veröffentlichung des Urteils. Das Gericht verwarf beide Berufungen und sprach sich in der Urteilsbegründung dahin aus, daß eine Butter mit 24 Prozent Wasser als verfälscht anzusehen sei. Das Gericht stellte sich im weiteren völlig auf den Standpunkt des Schöffengerichts; der Angeklagte habe wissen müssen, daß es sich um gefälschte Butter handle.

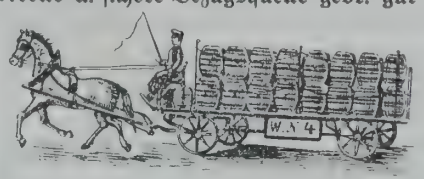
Schlagsahne und Zuckerkalk. Eine prinzipielle Entscheidung darüber, ob der Zusatz von Zuckerkalk zur Schlagsahne als Nahrungsmittelfälschung anzusehen ist, fällte kürzlich das Schöffengericht in Dresden. Angeklagt war der Molkereibesitzer Trauschke, in dessen Verkaufswagen auf Veranlassung der Dresdener Milchversorgungsanstalt durch die Wohlfahrtspolizei eine Revision vorgenommen wurde, die eine ziemlich geleerte Flasche Zuckerkalk zutage förderte. Schon vor etwa zwei Jahren hatte man in seinem Wagen zwei Flaschen mit Zuckerkalk konfisziert. Die Entnahme von Sahneproben bei seinen Kunden konnte nur zum Teil den Nachweis von der Verwendung des Zuckerkalkes erbringen. Daher bestritt T. eine solche Verwendung, machte aber im übrigen geltend, daß in dem Zusatze von Zuckerkalk zur Schlagsahne keine Nahrungsmittelverfälschung zu erblicken sei. Tatsächlich ist diese Frage auch bereits von Gerichten (so erst vor zwei Monaten von der Strafkammer zu Frankfurt a. M.) verneint worden. Die Untersuchungen des Direktors des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden, Professor Dr. Beythien, führten dagegen zu folgendem Resultat; „Zuckerkalk ist eine wässerige Lösung von gebranntem Kalk und Rohrzucker — zwei Stoffen, die der Milch vollkommen fremd sind. In der Milch befinden sich zwar Kalk und Milchzucker, sie haben aber nichts mit dem Maurerkalk und dem Rohr- oder Rübenzucker gemein. Bis vor zwei Jahren gelang es noch nicht, das Vorhandensein von Zuckerkalk in der Schlagsahne nachzuweisen, jetzt ist das aber möglich. Der Zuckerkalk wurde zuerst von einer Berliner Firma in den Handel gebracht. Seine Wirkung besteht in der Hauptsache darin, das in der Schlagsahne befindliche Kasein zur Quellung zu bringen. Die Schlagsahne schlägt sich infolgedessen leichter, selbst wenn der Fettgehalt der Sahne ein nicht zu hoher ist. Zuckerkalk ist geschmacklos und gibt fettarmer Sahne die gelbliche Farbe und das Aussehen von fettreicher Sahne. Selbst Sahne, die infolge zu niedrigen Fettgehaltes ungeeignet zum Schlagen ist, wird durch Zusatz von Zuckerkalk schlagfähig und hält sich auch länger in geschlagenem Zustande. Insoweit würden von dieser Verfälschung ja nur die Konditoren betroffen und die Konkurrenten der Sahnelieferanten, die nicht zu einem solchen Mittel ihre Zuflucht nehmen. Für das Publikum ist aber wesentlich, daß durch diese Manipulationen Nachteile in hygienischer Beziehung in die Erscheinung treten. Zuckerkalk ist ein Säuregegner, der den Säuregehalt der Milch bezw. Sahne verringert. Solche Sahne ist aber ein geeigneter Brutort für Bakterien. Diese Ansicht steht nicht vereinzelt da, denn die maßgebendsten Spezialfachleute verwerfen die Verwendung des Zuckerkalkes zur Schlagsahne. Die

Massenfab..k

...karton
„Bavaria".
Für feinere Buttersorten empfiehlt sich saubere Packung, die den Inhalt vor Licht und Wärme schützt.
Kartonnagenfabrik am Kreuz, Augsburg.

Milchtransportkannen
nahtlos und auch zweiteilig gestanzt, starke Ausführung und Verzinnung!
Ostfriesische Molkereigeräte- und Emder Kannenfabrik
Stanzwerk T. Bartels & Co., Emden 11, Hannover.

Reelle u. sichere Bezugsquelle gebr. gut verböttcherter u. saub. gereinigter



1 Ztr. Buttertonnen
à Stück für 55 Pfg. Extra ausgesuchte weiße Tonnen und Kübel, garantiert nur einmal gebraucht, à Stück 65 Pfg., nur leistungsfähigste und prompte Bedienung. Bei evtl. Aufträgen bitte stets genaue Bahnstation anzugeben. Spezialabgabe in Buttertonnen u. Kübel für Molkereien nach allen Grenzen Deutschlands.
H. Leidel, Böttchermeister, Cöthen (Anh.) Klepzigerstr. 61/62.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit
2 grossen bronzenen Denkmünzen
ausgezeichnet.
Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene
Hauptliste 100
mit vielen **wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten** und in **Faltenmilchsieben** (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.
G. m. b. H.
Berlin N. 4
Chausseestr. 10.

.lich das
war es viel-
.gen fettreicher
chlagen worden.

.ben Stand-
zer zu 300 ℳ

.ntwort auf die betr. An-
.absichtigte Einrichtung findet
... und größeren städtischen Betrieben
... Frischmilch-Verkauf (Flaschenmilch) Anwendung. Für diese Betriebe dient die Einrichtung durchweg zu Reklamezwecken und erfüllt in dieser Beziehung auch vollständig ihren Zweck, bietet sie doch gegenüber ängstlichen und empfindlichen Konsumenten ein sehr gutes Beruhigungsmittel.

Ueber den Einfluß der Stallkontrolle durch den Tierarzt werden die Urteile naturgemäß grundverschieden sein müssen, hängt doch alles von den einzelnen Besitzern der Viehbestände ab, wie weit diese den Anordnungen und Forderungen des Tierarztes entgegenkommen. Es ist mir beispielsweise bekannt, daß der Besitzer eines größeren Gutes (zirka 130 Kühe), der, nebenbei bemerkt, ungeheure Reklame mit seiner Stallkontrolle bewirkte, den betreffenden Tierarzt einfach nicht mehr kontrollieren ließ, weil dieser die Kontrolle in allen Teilen sehr genau durchführte. Solche Fälle dürften nicht vereinzelt dastehen. Ferner herrscht in größeren Betrieben zwischen Oberschweizer und Tierarzt in sehr vielen Fällen ein gespanntes Verhältnis. Der Oberschweizer wird in den meisten Fällen anderer Meinung über Behandlung und Pflege erkrankter Tiere sein, und es gehört leider nicht zu den Seltenheiten, daß das gerade Gegenteil der vom Tierarzt getroffenen Anordnungen seitens des Stallpersonals geschieht.

Wie bereits erwähnt, hängt alles von der Stellungnahme der einzelnen Viehbesitzer ab. Bei 150 Produzenten ist die Einführung der Kontrolle natürlich keine leichte Aufgabe und es liegt die Gefahr vor, daß wenig Ersprießliches bei der Sache herauskommt. Falls die Gewinnung einer besonderen Vorzugs- oder Kindermilch geplant ist, möchte ich vorschlagen, nur mit einigen passenden Produzenten zu verhandeln und deren Milch alsdann separat weiter zu verarbeiten.

Die Bezahlung erfolgt am besten nach Stückzahl, wir zahlen z. B. bei einem Bestand von zirka 50 Kühen für einen wöchentlichen Besuch dem Tierarzt 280 ℳ jährlich. Liegen Krankheitsfälle vor, die einen öfteren Besuch erfordern, so muß der Tierarzt auf Wunsch auch kommen; desgleichen hat er vorkommenden Falles auch unserem Pferdebestand Hilfe zu leisten.

Th. L. in D. (388

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Werkzeuge zum Entfernen von Beulen aus Milchkannen. Gibt es zweckmäßige Werkzeuge zum Entfernen von Beulen aus Milchkannen und von wo kann man dieselben beziehen?

Molk. L. (1607

Briefkasten.

M. in H. Soweit die Verfügung des Landratsamtes sich auf eine gründliche Reinigung Ihrer Schweineställe alle 2 Tage und auf eine häufigere Abfuhr des Mistes erstreckt, müssen Sie derselben möglichst nachkommen. Eine Berufung an die höhere Behörde würde jedenfalls in diesen Punkten ohne jeglichen Erfolg bleiben. Dagegen kann der Landrat unseres Erachtens nicht verlangen, daß Sie statt der Pritschen Stroh oder ein anderes geeignetes Einstreumittel verwenden, hauptsächlich, wenn solches in dortiger Gegend nicht preiswert zu haben ist. Aber auch in diesem Punkte raten wir nicht zu einer Berufung, denn erfahrungsgemäß ruft jede Widersetzlichkeit gegen die Anordnungen der Behörde in der Regel immer schärfere Maßregeln und eine schärfere Überwachung durch die unteren Polizeiorgane hervor. Die Hauptsache ist, mit den Nachbarn möglichst auf so gutem Fuße zu leben, daß dieselben sich auch mal einige Geruchsbelästigungen gefallen lassen. Im andern Falle können die Nachbarn durch fortgesetzte Beschwerden und, wenn sie Atteste über Gesundheitsschädigungen beibringen, es bis zur behördlichen Schließung Ihrer Schweineställe treiben. Der Umstand, daß dieselben schon seit Jahrzehnten dort bestehen, würde Sie nicht schützen. (1660

Molkerei B. Der Fuhrmann kann nur angemessene Bezahlung für diejenigen Wege verlangen, die er infolge der eingetretenen Erschwernisse durch den Bahnbau mehr als früher zurücklegen mußte. Das Stillschweigen auf die vom Fuhrmann eingereichte Rechnung gilt, wenn nicht besondere Umstände vorliegen, noch nicht als Anerkenntnis der von ihm berechneten Sätze. (1667

M. D. R. Für Kessel der genannten Art ist eine einmalige Untersuchung jährlich vorgeschrieben; ist der Kesselbesitzer Mitglied des Dampfkessel-Überwachungsvereins, so erfolgt die Untersuchung jährlich 2 Mal. Die Kosten der einmaligen jährlichen Revision würden, wenn der Kesselbesitzer nicht Mitglied des Dampfkessel-Überwachungsvereins ist, bei Ihrem Kessel ungefähr 5 ℳ weniger betragen als wie der jährliche Mitgliedsbeitrag für den genannten Verein. Diese geringe Differenz mit ungefähr jährlich 5 ℳ würde der Pächter allerdings nicht zu zahlen brauchen. Wir stehen aber auf dem Standpunkt, daß dieser geringe Betrag durch die Vorteile, die die Zugehörigkeit zum Dampfkessel-Überwachungsverein mit sich bringt, reichlich aufgewogen wird, und daß es auch im Interesse des Pächters liegt, daß die Mitgliedschaft zu diesem Verein beibehalten wird. Wenn der Pächter dieser Ansicht beitritt, so wird er sich auch nicht weiter sträuben, den Mitgliedsbeitrag voll zu zahlen. (1657

K. in K. Sie können eine Strafanzeige wegen Betruges einreichen. Ob diese aber Erfolg haben wird, ist nicht vorauszusagen, da vielfach die Absicht des Betruges nicht genügend nachweisbar ist. Falls der von Ihnen bezahlte Betrag von dem Mann beitreibbar ist, so müssen Sie ihn verklagen, um wieder zu Ihrem Gelde zu kommen. (1643

„Magnetine“ (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

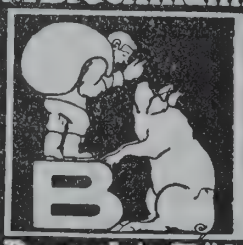
Kistenteile aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

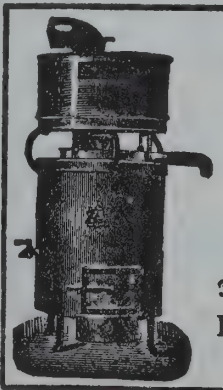
Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Batterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, Haag, Holland.

O. Thonack, Berlin 36 Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

M. Brockmann's ZWERG-MARKE

Schnelle Mast! Kräftiges, gesundes Jungvieh! Mehr u. fettreichere Milch! Man verlange ausdrücklich Zwerg-Marke. Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt! Broschüre vers. kostenfrei der
Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.
Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen


Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

O. P. in N. Der mündliche Kaufvertrag ist bindend, falls er genügend nachgewiesen werden kann. In diesem Falle können Sie den Verkäufer auf Vertragserfüllung und auf Schadenersatz verklagen, falls Ihnen durch das Verhalten des Verkäufers ein Schaden entstanden ist. (1669

Fr. F. in R. Als eine der besten Methoden der Eierverpackung hat sich die Eierverpackung in Kisten mit Pappfächereinsätzen erwiesen. Man verwendet Glattpappe oder auch Wellpappe zu den Einsätzen. Letztere ist etwas teuerer, gewährt aber eine größere Sicherheit. Die Eierkisten werden hergestellt für 200 bis 500 Stück Eier und darüber. Für den Postversand werden am besten Eierkisten, für 60 Stück Eier berechnet, verwendet. Als Bezugsquellen für Eierkisten sind zu empfehlen: Zwischenahner Holzspulenfabrik in Zwischenahn in Oldenburg, Th. Fritzsch in Steglitz bei Berlin; Gebr. Bayer in Augsburg; E. Gabriel in Haynau in Schl. Eierkartons sind zu beziehen von A. Heinson in Hannover und von F. Luce in Bielefeld. (1653

L. D. in K. Amerikanische Molkereizeitungen sind: Hoards Dairyman, Fort Atkinson, Wisc.; The Practical Dairyman, Newyork und Newyork Produce Review and Americain Creamery, Newyork. Welche von diesen Zeitungen am meisten verbreitet ist, ist uns nicht bekannt. (1652

A. Sch. in B. Sie können den Torfmull auch direkt auf das Eis decken. Allerdings wird dabei das Eis stark beschmutzt. Daß das Eis sich besser hielte, wenn Sie zunächst eine Schicht Streu darauf decken, ist nicht der Fall. — Für Magermilch und Buttermilch ist gesetzlich kein Fettgehalt vorgeschrieben. (1654

G. A. P. Quarkproben P., P. M., M. D., M. U. und E. S. sind frei von gelöstem Metall. Quarkproben P. D., A. C. und M. M. enthalten Spuren gelöstes Metall, sind aber zur Käsefabrikation noch zu gebrauchen. Quarkproben M. A. und M. S. sind als total unbrauchbar zu bezeichnen, da dieselben erhebliche Mengen gelöstes Metall enthalten. Der aus diesem Quark hergestellte Käse wird während des Reifens unbedingt schwarz, bezw. dunkel werden.

M. E. Salpeter ist zur Bekämpfung des Rübengeschmacks verschiedentlich in der Literatur empfohlen worden. Es ist aber immer noch zweifelhaft, ob wirklich günstige Ergebnisse damit erzielt worden sind. Systematische Versuche in großem Maßstabe sind unseres Wissens bis jetzt noch nicht damit angestellt worden. Durch Pasteurisieren des Rahms wird der Fehler wahrscheinlich mit besserem Erfolge bekämpft, da er nach den neuesten Untersuchungen von Professor Dr. Weigmann im wesentlichen auf Bakterien zurückzuführen ist. In den angegebenen Mengenverhältnissen kann der Salpeter den Rückständen keine gesundheitsschädlichen Eigenschaften verliehen. In welchen Mengen er in die Butter übergeht, wird von der Dauer und Intensivität des Waschens und Knetens abhängen. Daß er in nachweisbaren Mengen darin verbleibt, ist sehr wahrscheinlich, da er schon in sehr geringen Mengen leicht nachzuweisen ist. S. (1599

D. U. Eine erfolgreiche Bekämpfung des schwarzen Schimmels, wie er sich auf Ihren Käsen zeigt, ist nur im Anfangsstadium möglich. Hat er erst die obere Schicht durchdrungen, so ist alle Mühe vergeblich. Da die Infektion in Ihren Räumen erfolgt, müssen Sie zunächst ein Neukalken der Wände und Decken, sowie eine gründliche Reinigung aller Geräte mittels Kalkwasser vornehmen. Ferner empfehlen wir das Streichen der Käse mit Schimmeltod am Tage nach dem Formen. B. (1585

E. R. in W. Der Untersuchungsbefund läßt vermuten, daß die Verarbeitung von übersäuertem Quark die Ursache der geringen Haltbarkeit Ihrer Käse ist. Genaueres können wir Ihnen nur nach Untersuchung des betreffenden Materials sagen. B. (1584

F. S. In allen drei Sorten Käse befindet sich gelöstes Metall in größeren Mengen, es würde also auch bei 1 und 2 mit fortschreitender Reifung eine Dunkelfärbung auftreten. Wenn der Käse während des Fabrikationsganges keine Gelegenheit hatte, Metall aufzunehmen, liegt die Ursache im verwendeten Material. Sicherheit hierüber gibt eine Untersuchung des betreffenden Quarks. B. (1578

L. O. in Sch. Es ist unmöglich, im Rahmen des Briefkastens Ihnen alles das zu beantworten, was Sie gern wissen möchten. Wir empfehlen Ihnen zur Orientierung die Anschaffung folgender Bücher: „Fleischmann, Professor Dr. W., „Die Bereitung von Backsteinkäsen aus Zentrifugenmagermilch", Preis 1 ℳ, und Aufsberg, Th., „Die Bereitung von Tilsiter Käsen", Preis ebenfalls 1 ℳ. Beide Bücher sind zu beziehen durch unsere Expedition. (1619

J. M. in Br. Wenn der betr. junge Mann sich im Maschinenfach besonders ausbilden will, würde es sich für ihn empfehlen, zunächst eine praktische dreijährige Lehrzeit in einer Maschinenschlosserei durchzumachen und nachher ein Technikum zu besuchen. (1620

W. K. in W. In den deutschen Kolonien ist das Molkereiwesen noch wenig entwickelt und dürfte sich Ihnen infolgedessen wenig Aussicht bieten, in einer derselben eine Stellung in einer Molkerei zu bekommen. (1609

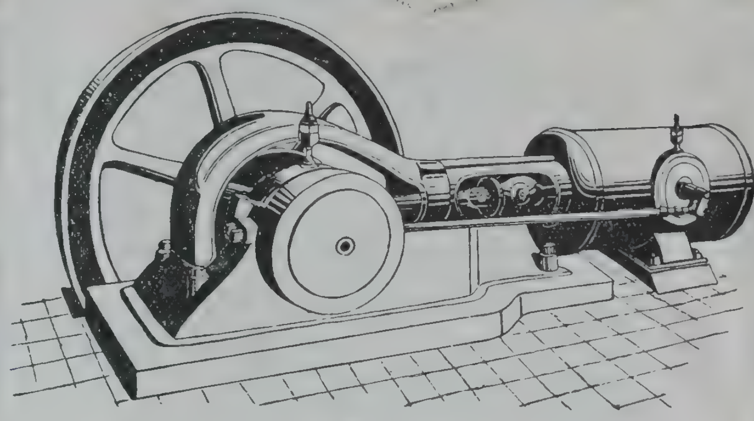
S. In den verschiedenen milchwirtschaftlichen Lehrbüchern ist die Rahmgewinnung und Butterbereitung ausführlich beschrieben, so in: „Handbuch der Milchwirtschaft" von Kirchner, Preis 13 ℳ, „Lehrbuch der Milchwirtschaft", von Fleischmann, Preis 11 ℳ, „Rahmgewinnung und Butterbereitung von Th. Aufsberg, Preis 1,20 ℳ usw. In den einzelnen Lehrbüchern ist die Bereitung von Schlagsahne nur kurz erwähnt. Ob es ein Buch gibt, in dem dies Thema ausführlich behandelt wird, ist uns nicht bekannt. (1621

C. K. in Au. Mit der Käseformmaschine von Engelmann können außer langen Käsen auch runde geformt werden nach Anschrauben eines Sextender-Apparates an die Maschine. Außer der Engelmannschen Formmaschine ist auch die von Hans Bohn, Ilversgehofen-Erfurt zu empfehlen. (1634

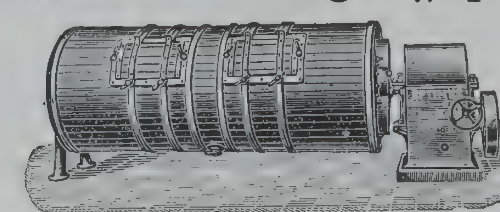
P. H. in H. Dadurch, daß Sie für Andere gegen Entgelt schroten, üben Sie auch das Müllereigewerbe aus. Sie müssen hiervon der Gemeindebehörde Ihres Wohnortes Anzeige machen. (1628

L. P. M. Wenn der Milchlieferungsvertrag zwischen R. und den Lieferanten durch arglistige Täuschung zustande gekommen ist (mangels Kenntnis von Einzelheiten können wir dies nicht ohne weiteres bejahen), so können Sie auch den Vertrag, den R. mit Ihnen geschlossen hat, infolge arglistiger Täuschung anfechten. Wenn R. den Wechsel selbst gegen Sie einklagt, so können Sie den Einwand des Betruges erheben. Um die Weiterbegebung des Wechsels zu verhindern, müssen Sie bei Gericht eine einstweilige Verfügung erwirken, wonach dem R. die Weiterbegebung des Wechsels bis zur Erledigung des Anfechtungsprozesses untersagt und ihm gleichzeitig aufgeben wird, den Wechsel an einen von Ihnen zu beauftragenden Gerichtsvollzieher herauszugeben. Sie wenden sich am besten an einen tüchtigen Anwalt. (1612

A
erregte auf
:: in Hambu
Heißdampfventil ... ine ...
für Molkei



sowie mein
neuester Butterfertiger „Optimus"



Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.
N. Jepsen Sohn, Flensburg
Eisengießerei und Maschinenfabrik.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Rud. A. Hartmann, Berlin S.
Fabrik gesundheitstechnischer Apparate.
Hennebergs Milchsterilisator
mit Rückkühlung
zur Bereitung von Säuglingsmilch, für alle örtlichen Verhältnisse passend, für Gas- und Dampfbetrieb.
von 50 bis 10000 Liter Leistungsfähigkeit.
Hennebergs Milchsterilisator eignet sich hervorragend zur Bereitung von Yoghurtmilch, da in ihm die Temperaturen von 100° C., dann 40°, dann 12° beliebig eingehalten werden können, daher billigste Yoghurtbereitung.
Hennebergs modernster
Vacuum Milch-Pasteurisierapparat.
Fleischdämpfer
System Becker & Ulmann, System Franke
für alle örtlichen Verhältnisse passend, in liegender und stehender Ausführungsform, für Dampfbetrieb und direkte Feuerung eingerichtet.
Im eigenen Interesse hole man Angebot und Projekt kostenlos ein.

wir Ihnen
, Obhausen
g. (1633
leider nicht
m ein Ge-
kerei liefert,
er die Milch
caucht er keine
tionalstrafe fest-
statutenwidrige Ver-
en Sie mit der Konven-
Sie aber durchaus mit
vorgehen, so kann das in der
gehen, daß Sie [illegible]weise gegen einen derselben eine
Klage festsetzen und dann den Verlauf des darauffolgenden Prozesses abwarten. (1613

R. in J. Die Höhe des Schadens, mit dem Sie aufrechnen, müssen Sie nachzuweisen in der Lage sein. Die einmalige Stallprobe, die Sie genommen haben, bringt noch nicht den Nachweis, daß und in welchem Maße in der ganzen von Ihnen genannten Zeit die Milch verfälscht worden ist. Der Abzug, den Sie machen, ist aber auch auf alle Fälle zu hoch; im Verhältnis zum Fettgehalt der unverfälschten Milch konnten Sie nur ungefähr 3½ bis 4 ₰ pro Liter verfälschte Milch als Minderwert abziehen. Da der Lieferant bereits Klage erhoben hat, so werden Sie ihm über den Umfang der Fälschung am besten den Eid zuschieben. Ein Vergleich ist bei der ganzen Sachlage am geratensten. (1624

K. in N. Prima-Butter ist, wie schon der Name besagt, eine Butter von bester Beschaffenheit ohne Mängel. Wie lange sie brauchbar bleiben muß, hängt von der Jahreszeit und davon ab, wo sie aufbewahrt wird. Die Mängelanzeige in Ihrem Telegramm war ohne rechtliche Wirkung, weil daraus nicht hervorgeht, welcher Mangel gerügt wird. Falls Sie nicht etwa eine dahingehende bestimmte Mängelanzeige noch unverzüglich brieflich abgesandt haben, so ist die Mängelanzeige nicht in der gesetzlich vorgeschriebenen Frist und Form erfolgt und die Ware gilt als genehmigt (§ 377 H.G.B.). Liegt eine rechtzeitige, ordnungsmäßige Mängelanzeige vor, so tun sie am besten, schleunigst die Ware unter Beobachtung der Vorschriften des § 373 B.G.B. durch einen öffentlichen Versteigerer verkaufen zu lassen und den Erlös dem Absender zuzustellen. (1651

M. H. 1. Die Genossen, die durch Kündigung ordnungsmäßig ausscheiden, haben bis zu ihrem Ausscheiden noch sämtliche Rechte und Pflichten der Genossen; sie müssen also zu den Generalversammlungen eingeladen werden und sind stimmberechtigt. 2. Sobald der neue Vorstand statutenmäßig gewählt ist, ist er auch zur Vertretung der Genossenschaft befugt und kann demzufolge auch sofort als Vorstand für die Genossenschaft zeichnen. Die Rechtsgültigkeit der vom Vorstand vorgenommenen Handlungen hängt nicht von der gerichtlichen Eintragung des Vorstandes ab. Nur dritte Personen brauchen die Änderung des Vorstandes, wenn sie davon nicht früher Kenntnis hatten, erst dann gegen sich gelten zu lassen, wenn diese Änderung in das Genossenschaftsregister eingetragen und öffentlich bekannt gemacht ist. (1622

Molkerei O. In Preußen ist das Hausiersteuergesetz vom 3. Juli 1876, soweit es nicht in einzelnen Bestimmungen durch die Gewerbeordnung abgeändert ist, noch in Geltung. Hiernach bedarf derjenige, der nicht selbstgewonnene rohe Erzeugnisse der Landwirtschaft (dazu gehört Vollmilch) im Umherziehen feilbietet, keines Wandergewerbescheins, unterliegt aber der Steuer vom Gewerbebetriebe im Umherziehen. Sie sind verpflichtet, dieses Gewerbe im Umherziehen für jedes Jahr, in dem der Gewerbebetrieb stattfinden soll, behufs Entrichtung der Steuer bei der Ortspolizeibehörde anzumelden. Da Sie diese Anmeldung unterlassen haben, so tritt Bestrafung ein. Einen Antrag auf gerichtliche Entscheidung halten wir daher für aussichtslos. Wir raten, sich der Bestrafung durch die Regierung zu unterwerfen; diese ist ermächtigt, geringere als die gesetzlich vorgeschriebenen Strafen festzusetzen, wenn die Nicht-Anmeldung des Gewerbes auf Gesetzes-Unkenntnis zurückzuführen ist. — Der Jahresbetrag dieser Steuer beträgt in der Regel 48 ℳ, kann aber für das Feilbieten von Lebensmitteln bis auf 6 ℳ ermäßigt werden. (1645

Käseformmaschine „Thuringia"

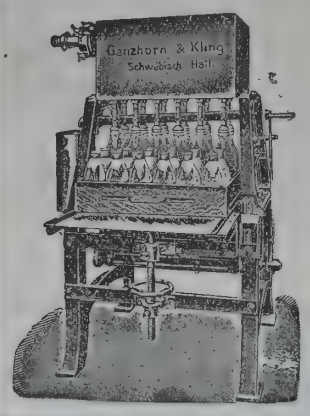
D. R. P. Nr. 158840

Kraft- und Handbetrieb

4-6000 St. Käse in der Stunde

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Ilversgehofen-Erfurt.

Ia Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

Ganzhorn & Kling

Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer **Meß- u. Abfüllapparate** sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Marktberichte.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Die **Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine** wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den **Postanstalten** für die Monate August und September **40 Pfg.** kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

3. August. Ia **114—116/18** ℳ., IIa **112—116** ℳ., IIIa **105—110** ℳ, abfallende **95—105** ℳ. Tendenz: etwas besser.

30. Juli. Ia **112—114/16 Mk.**, IIa **110—114 Mk.**, IIIa **103—109 Mk.**, abfallende **95—105 Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 4. August. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 94 Kronen (ca. 106,— Mk.). Tendenz: ruhig.

Kempten, 3. August. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 102 Mk., Süßrahmbutter 97 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 112—114 Mk. Tendenz: flau.

Kaufbeuren, 4. August. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 104 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhig.

Wangen, 4. August. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 114 Mk., Vorbruchbutter 107 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 3. August. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
7 Drittel 118 Mk., 2 Drittel 117,50 Mk., 24 Drittel 117 Mk., 23 Drittel 116,50 Mk., 84 Drittel 116 Mk., 13 Drittel 115,50 Mk., 55 Drittel 115 Mk., 28 Drittel 114,50 Mk., 38 Drittel 114 Mk., 13 Drittel 113,50 Mk., 17 Drittel 113 Mk., 8 Drittel 112,50 Mk., 49 Drittel 112 Mk., 6 Drittel 111 Mk., 2 Drittel 110,50 Mk., 8 Drittel 110 Mk., 3 Drittel 109,50 Mk., 5 Drittel 109 Mk., unverkauft 9 Tonnen.

1. Klasse: 385 Drittel zu 114,50 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 39 Drittel zu 104,74 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 4. August. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt etwas besser und lassen sich die Eingänge, soweit dieselben von feinster Beschaffenheit sind, schlank räumen. Es kommen jedoch noch immer eine ganze Reihe von zweiten und dritten Qualitäten auf den Markt, welche sehr schwer verkäuflich sind und damit auf den Markt drücken.

Berlin, 4. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. **Butter pro 50 kg** Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 3. August. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Mit Beginn des neuen Monats hat sich die Stimmung weiter befestigt. Die Zufuhren in Hofbutter waren nicht mehr so bedeutend wie bisher. Nach feinsten Qualitäten und auch zum Mk. 1,20 Ausstich passende Sorten bestand gute Kauflust, wofür etwas höhere Preise erzielt werden konnten. Geringe und abfallende Qualitäten blieben dagegen angeboten und schwer verkäuflich.

Berlin, 3. August. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Das Geschäft in russischer und sibirischer Butter hat sich in dieser Woche auch etwas gebessert und konnte gute Grasbutter schlank geräumt werden. Mit Rücksicht auf die Erhöhung der Notierung für inländische Butter erwartet man in der nächsten Zeit ein lebhafteres Geschäft in russischer und sibirischer Butter, zumal dann der 1,20 Ausstich mehr Berücksichtigung finden wird. Bezahlt wurde: für russische und sibirische Ia 110—112 ℳ, IIa 106—110 ℳ, abfallende 100—104 ℳ.

Hamburg, 4. Aug. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Erfreulicherweise läßt sich berichten, daß die Besserung auf dem Markte anhält. Auch das Inland tritt wieder als Käufer auf und legte ganz nette Aufträge nach hier. Feinste Qualitäten räumen sich bei Eingang, aber auch IIa Sachen und sibirische Butter sind besser gefragt. Wünschenswert

ist, daß die Notierungen nicht eher, als dringend erforderlich, heraufgesetzt werden. In dieser Woche liegt eine solche Veranlassung noch nicht vor. Nur dadurch ist eine Gesundung des Marktes zu erzielen.

Hildesheim, 5. August. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Nachfrage ist anhaltend recht lebhaft, räumt die Zufuhren schlank zu höheren Preisen.

Für prima Molkereibutter zahlen wir 110—113 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Magdeburg, 4. August. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 120 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 110—116 Mark. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit —— Mark. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: besser.

Leipzig, 5. August. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft liegt noch ziemlich ruhig, doch scheint sich für feinste Ware ein etwas besserer Begehr geltend zu machen. Die fortwährend wechselnde Witterung wirkt leider recht ungünstig auf die Qualitäten ein und die fehlerhafte Ware erschwert das Geschäft.

Preise für feinste Tafelbutter 114—116 Mk., II. Sorten 108—112 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 3. Aug. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Der neue Monat hat die erwartete Besserung der Marktlage bis heute noch nicht gebracht. Das Geschäft ist auch zu Anfang der Woche sehr ruhig verlaufen.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 122—— Mk., feinste 119—121 Mk., II. Qualität 114—116 Mk., III. Qualität 110 bis 114 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 4. Aug. Bericht von Gebr. Rößler. Wenn auch die Ferienausgaben den Butterkonsum noch etwas beeinflussen, so ist doch eine Besserung der Marktlage nicht zu verkennen. Verlangt wurden aber nur feine frische Qualitäten.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 114—116 Mk., Ia 100 bis 113 Mk., IIa 105—109 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 3. Aug. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die allgemeine Situation zeigt noch wenig Veränderung. Wirklich feinste Qualitäten sind nicht gerade reichlich zugeführt und ließen sich für diese die bisherigen Preise leicht durchholen. Zweite und abfallende Marken sind dagegen stark vernachlässigt und zu unregelmäßigen Preisen bei geringen Umsätzen dringend angeboten.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—110 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 3. August. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Auch am hiesigen Platze waren die Zufuhren in vergangener Woche verhältnismäßig klein und betrugen etwa 5200 Faß. Die Qualitäten waren besser und blieben die Preise für fehlerfreie, reinschmeckende Ware unverändert Rubel 12,60—12,90.

b) Omsk. In der vergangenen Woche zeigten die Zufuhren eine Abnahme und betrugen nur etwa 4000 Faß. Die Qualitäten waren durchgängig gut und wurden zu unveränderten Preisen, beste Qualitäten bis zu Rubel 13,20 verkauft.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 3. August. Bericht von J. Themans Izoon. Die Notierung erhöhte sich Freitag auf 48,50 fl., was nach dem Unverändertbleiben der dänischen Notierung zwar eine ziemlich starke Erhöhung war, aber sofort gerechtfertigt wurde durch die über diese Notiz bezahlten Preise. Der Markt blieb auch diese Woche fest mit voll behaupteten Preisen, auf welche jedoch von den ausländischen Abnehmern nur mit einiger Vorsicht eingekauft wurde. Ia Molkereibutter 104—107 ℳ pro 100 Pfund.

Budapest, 3. Aug. Bericht von M. Düsing jr. Da der inländische Konsum etwas nachgelassen hat und auch Oesterreich weniger beorderte, hatten wir in der abgelaufenen Woche ein ruhigeres Geschäft, ohne daß jedoch eine Notwendigkeit bestand, mit den Preisen zurückzugehen, da die Produktionen unverändert bleiben. Ueber abfallende Qualitäten wird hin und wieder bei kleinen Betrieben geklagt, leider aber wissen die Molkereien kaum Abhilfe zu schaffen, da sie, ohne Kühlmaschinen ausgerüstet, den heurigen Eismangel nicht paralisieren können. Allerfeinste Teebutter ist daher nach wie vor knapp, und scheint es während des heurigen Sommergeschäftes zu bleiben.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,95—3,05 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,75—2,85 Kr., Kochbutter 2,00—2,10 Kr. Tendenz: behauptet.

Käse.

Berlin, 4. August. Preisfestsetzung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk. Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 4. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 5. August. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 115—120 ℳ, IIa 105 bis 110 ℳ. Tendenz: besser.

Kempten, 3. [illegible] versandfähigem [illegible] Engros-Einkaufs, Ia (vollfett) 50—5[illegible] 33—34 Mk., Lim[illegible] Romadour feins[illegible] Weißlacker (Bier[illegible] bis 46 Mk. Ten[illegible]

Kempten, 3. Aug[illegible] des Milchwirtschaftlichen Vereins im [illegible] Preisnotierung [illegible] Weichkäse mit gewährleistetem Fett[illegible] Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 40,— Mark pro Zentner
" 35 " " " " 45,— " " "
" 40 " " " " 50,— " " "

Wangen, 4. August. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 38 Mark.
" " 30 " " " " 42 "
" " 35 " " " " 46 "
" " 40 " " " " 50 "
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 3. Aug. Auftrieb 2383 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 1413 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 49—68 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 41—48 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 23—27 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 16—22 Mk. Verlauf des Marktes: Reges Geschäft; Preise etwas höher.

Hannover, 4. August. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1070 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—68 Mk., Klasse V 56—61 Mk., Klasse VI 59—64 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 4. August. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1246 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 52,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Aug.	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	3.	16064	67	bis 65		Schlachtgew.	schlepp.
			54	bis 52		Lebendgewicht	
Hamburg	4.	1246	66	bis 64		20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	4.	828	71	bis 64		Schlachtgew.	Überstand
Hannover	4.	1070	68	bis 65		"	langsam
Leipzig	4.	1753	68	bis 63		"	langsam
Dresden	4.	1933	69	bis 65		"	langsam
Chemnitz	4.	486	73	bis 71		"	—
Dortmund	4.	134	70	bis 67		"	gut
Köln a. Rhein	4.	1508	70	bis 66		"	lebhaft
Mannheim	4.	1131	73	bis 71		"	lebhaft
Stuttgart	4.	760	73	bis 70		"	langsam
Breslau	3.	2621	70	bis 66		"	langsam
Posen	3.	530	53	bis 49		Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	4.	766	52	bis 50		"	besser
Mülhausen i. E.	3.	555	74	bis 72		Schlachtgew.	—
München	3.	2620	80	bis 68		"	—

Futtermittel.

Magdeburg, 4. Aug. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg. Russische Donau-Gerste 59/60 kg Aug. 107,— Mk., Oktober-Dezember 104,— Mk., Januar-August 1911 108 Mk.

Plata-Mais August 116 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zollewaggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg August 124 Mk., Oktober-Dezember 120 Mk., Februar-September 123 Mk.

Rund-Mais August-November 145,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Aug. 140 Mk., Aug.-Dezember 140 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 8,— Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
Okt.-Dezbr. 8,10
Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 4. Aug. La Plata-Mais 145—148 Mk., Gerste russ. 122 bis 127 Mark.

Hamburg, 4. Aug. La Plata-Mais cif per August 101,50 Mark, Gerste russ. cif per August 97 Mk.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	1503	1 Br.		1045	13 Br.	EK 1676	2 „
	1412	4 „		1283	1 „	AS 1541	3 „
ES	1649	6 „		1084	1 „		1521	2 „
	1532	5 „	MF	1285	12 „	AH 1577	2 „
AB	1615	1 „		686	3 „	EL 1576	2 „
A	1616	2 „		1570	5 „		1645	24 „
BW	1580	1 „	Z	1564	4 „	BL 1655	2 „
OS	1705	1 „	T	1637	2 „		1601	1 „
	1706	7 „	GR	1605	4 „		1600	5 „
	1700	2 „		1598	2 „			

M&Co	1525	4	Br.
	1537	1	„
	179	1	„
	1792	1	„
F	1878	4	„
	1783	6	„
	1810	1	„
F	1874	2	„
M	1885	3	„
		6	„

[illegible]	1629	2	„	174[illegible]	„
	1271	3	„	1741	2 „
	1275	1	„	JW 1734	5 „
EA	1321	10	„	SM 1707	4 „
N	1309	8	„	D 1713	2 „
R	1450	3	„	AK 1730	4 „
	1083	3	„	GS 1299	2 „
EP	708	1	„	JK 1721	3 „
W	7063	1	„	HH 1797	2 „
	1583	6	„	1796	2 „
	1278	2	„	1716	1 „
	1514	2	„	1720	1 „
	1279	7	„	9289	2 „
GR	1604	3	„	N 1808	2 „
	1520	3	„	MB 1349	2 „
X	1519	10	„	10969	1 „
	1553	26	„	M 1715	2 „
	1581	20	„	PK 1732	6 „
WK	1565	15	„	AB 844	1 „
AD	695	4	„	1867	1 „
	1407	2	„	1857	12 „
MB	1391	2	„	1719	2 „
	843	7	„	1728	20 „
3	845	1	„		

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 2137 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum 1. September für unsere Molkerei **Ahlten** bei Lehrte (1000 Liter Milch) einen bestens empfohlenen (1988
verheirateten Verwalter
d. bereits in Käserei u. Schweinemast gearbeitet hat.
Mann & Friedeborn, Hildesheim.

Suche zum baldigen Antritt für kl. Genossenschaft Westfalens (Handbetrieb) zuverlässigen Fachmann
als Verwalter.
Stellung ist dauernd u. selbständig und wird nur auf ehrlichen u. solid. Fachmann reflektiert. Zeugnisse m. Gehaltsanspr. unt. **1967** an ds. Ztg.

Für eine städtische Milchsterilisierungsanstalt wird ein tüchtiger, energischer, zuverlässiger, verheirateter, evangel.
Verwalter
gesucht. Derselbe muß genügend Erfahrung im Sterilisierbetrieb haben, ebenso mit elektrischer Anlage und Kühlmaschine vertraut sein. Refl. wollen gefl. unter Angaben von Referenzen nebst Gehaltsansprüchen sich melden unter 2352 an diese Zeitung.

Junger Assistent
für einen neu gegründeten Milchvieh-Kontrollverein zu sofort gesucht. Ausführliche schriftliche Bewerbungen mit Gehaltsforderung erbeten. 2375) **Molkereischule Fulda.**

Für den Leiter unserer Filiale für die Zeit **vom 12. August ab auf 4 Wochen** (1964

Vertreter

gesucht. Tüchtige Fachleute, welche mit Tilsiterkäserei vertraut sein müssen, mögen sich mit Angabe der Entschädigungsansprüche und letzter Betätigung melden.
Molk.-Gen. **Neuendorf-Friedheim,** Ostpreußen, Kr. Pr.-Holland.
R. Penner.

Suche zum 22. August einen jungen, kräftigen (2271
Gehülfen
bei einem Anfangsgehalt von 50 *M*, Wohnung, Molkereiprodukte und Kassen frei. Off. erb. **Hempel,** Verw., **Oßmannstedt** in Thür.

[illegible]ung!
[illegible]ev. früher Fachmann [illegible]g auf vier [illegible] muß vor [illegible]astreten könn. [illegible]lichen Arbeiten ganz unerfahren sein. Gefl. Offerten erbittet (2332
Kohlhoff, Verwalter, Legitten b. Labiau, Ostpr.

Suche sofort oder später tüchtigen, jungen
redegewandten Fachmann für Kontor und Reise.
Nur tücht., gewissenh., bessere junge Leute wollen sich melden. Zeugnisabschriften erwünscht. Offert. unt. **2321** an diese Zeitung.

Junger tüchtiger
Gehülfe
kann sofort eintreten. (2270
Dampfmolkerei **Raußitz** in Thür., Kreis Weißensee.

Suche zum 15. August für größere rheinische Gutsmolkerei kräftigen, fleißigen (2280
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Kenntnis in Behandlung und Bedienung der Kühlmaschine erwünscht. doch nicht unbedingt nötig. Gehalt je nach Leistung 30—40 *M* monatlich bei freier Station.
Dampfmolkerei **Ollesheim** b. Düren.
P. Helling.

Suche soliden, arbeitsamen
Gehülfen
bei 25—30 *M* Gehalt für alle Arbeiten, auch für Käserei und Schweinemast. Antritt zum 15. August.
Molkerei mit Motorbetrieb **Silbitz** bei Nimptsch in Schlesien.

Zum sofortigen Antritt wird ein junger, fleißiger (2237
Gehülfe
gesucht. Gehalt monatlich 25 *M*.
Molkerei und franz. Weichkäserei **Meseritz.**

Suche zum baldmöglichsten Antritt einen tüchtigen, fleißigen und zuverlässigen (2238
Gehülfen
bei gutem Gehalt nebst freien Kassen und Wäsche. Dauernde, familiäre Stellung.
Molkerei **Rumbeck** b. Hameln a. W.

Suche sofort einen tüchtigen, gewandten (2240
Meiereigehülfen
Gehalt 30 *M* und freie Kassen. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet
H. Fahrenkrug, Milchzentrale **Bornhöved** in Holstein.

Suche zu sofort einen jungen und tüchtigen (2244
Gehülfen.
Anfangsgehalt *M* 25. Zeugnisabschriften mit Altersangabe erbittet
J. Funck, Reppichau, Post Elsnigk in Anhalt.

Zum Antritt per 15. August suche einen tüchtigen (2251
ersten Gehülfen
mit flotter Handschrift. Derselbe muß in der Expedition erfahren und an zuverlässiges und umsichtiges Arbeiten gewöhnt sein. Neben der Expedition wird derselbe noch zu Arbeiten im Betriebe herangezogen und sind Kenntnisse in der Bedienung der Maschine erwünscht. Spezialkenntnisse in der Harzkäserei sind jedoch nicht erforderlich. Gehalt pro Monat *M* 40 und freie Station.
Paul Mücke, Käsefabrik mit Dampf- u. elektr. Betrieb, **Hennersdorf** bei Görlitz.

Junger Gehülfe
findet sofort dauernde Stellung.
2256) **Molkerei Bagow-Päwesin.**

Suche zum 15. August kräftigen
Gehülfen
für Kessel, Maschine, u. □-Käserei. Selbiger müßte auch im Schweinestall behülflich sein. Gehalt monatlich 40 *M* neben freier Station und Trinkgeld. (2260
Otto Westphal, Schwedt a. Oder.

Suche zum sofortigen Antritt einen tüchtigen (2263
Gehülfen
Gehalt 35 *M*.
Zirrath, Zachasberg in Posen.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen tüchtigen (2214
Gehülfen
der auch im Kontor etwas helfen kann. Gehalt 30 *M* monatlich und freie Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei-Genossenschaft Klützkow b. Schivelbein.

Junger, tüchtiger (2217
Gehülfe
der willig jede Arbeit verrichtet, per bald oder 15. August gesucht. Elektr. Betrieb. Anfangsgehalt *M* 30 nebst freier Station, Wäsche und Kassen.
Gustav Niepel, Germania-Molkerei **Gleiwitz,** Oberschles.

Zum 15. August suchen wir einen evg. kräftigen

Gehülfen

welcher sich willig jeder vorkommenden Arbeit unterzieht, in dauernde Stellung, bei monatlich 35 Mk. Gehalt, freier Station und Kassen, exkl. Wäsche. Namslauer Molkerei, E. G. i. Schl. (2357

Junger, kräftiger (2382
Gehülfe
kann sofort eintreten. Offerten mit Gehaltsforderungen erbittet
Molkerei Labbeck am Niederrhein.

Zum 1. August oder später suchen jüngeren (2267
Gehülfen
für Butterei und sonstige Arbeiten in dauernde Stellung. Anfangsgehalt 30 *M*. Halbes Fahrgeld wird vergütet.
Genossenschafts-Molkerei Apolda. Grelle.

Wegen Einrücken meines seitherigen Gehülfen zum Militär suche ich auf 1. September wieder einen jüngeren, tüchtigen (2374
Gehülfen
der eine kleinere Molkerei selbständig führen kann. Stellung ist leicht und dauernd. Gehalt bei freier Station und Kassen monatlich 30 *M*. Offerten mit Zeugnisabschriften erb.
Gruß, Molkerei **Stubersheim** bei Geisling, Württemberg.

Gehülfengesuch.
Suchen zum 15. August zwei junge saubere, tüchtige (2218
Gehülfen
für Butterei und Maschinen. Anfangsgehalt 25 und 30 *M* und Kassen frei. Offerten umgehend erbeten.
Molkereigenossenschaft Gr.-Peiskerau (Post Würben, Kreis Ohlau).
E. Reutsch.

Suche zum 15. August einen ordnungsliebenden, nicht zu jungen
Gehülfen
der mit Kessel und Maschine vertraut ist und die Fütterung und Aufwartung der Schweine abwechselnd mit übernimmt. Gehalt bei freier Station 30 *M*, freie Kassen und Trinkgeld. Stellung dauernd.
2221) **Molkerei Aerzen** in Hann.

Junger, kräftiger (2187
Gehülfe
welcher keine Arbeit scheut, wird zum 15. August für leichte dauernde Stelle gesucht.
Dampfmolkerei Rathewalde, Sächs. Schweiz.

Suche zum 15. d. M. einen tüchtigen, kräftigen (2226
Gehülfen
der keine Arbeit scheut, für den ganzen Molkereibetrieb, Maschine und Kessel mit Ablösung und auch zum mithelfen bei 200 Schweinen. Gehalt monatlich 40 *M*, für jedes verkaufte fette Schwein 20 ₰ Trinkgeld. Es wollen sich nur junge Leute melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist und die wirklich tüchtig sind.
Molkereigenossenschaft Blender bei Verden a. Aller. **Burmeister.**

Gesucht zum 1. September ein junger, katholischer (2229
Gehülfe.
Gehalt bei freier Station *M* 30. Meldungen mit näherer Angabe nimmt entgegen
Peter Scholen, Verwalter, Molkerei-Genossensch. **Waldfeucht,** Bez. Aachen.

Suche zu sofort evtl. zum 15. August einen gewandten, sauberen
Gehülfen
für Magermilchausgabe. Auch ist Gelegenheit, sich nachmittags im Kontor zu beschäftigen. Gehalt 30 Mark und fr. Station. Offert. erb.
Schwenn, Visselhövede, Bez. Bremen.

Suche zum 15. August einen ordentlichen, zuverlässigen (2194
Gehülfen
welcher mit Alfa-Separator, Quarkkäserei und Schweinemast vertraut ist. Gehalt monatlich 35 *M* und freie Wäsche.
M. Hilger, Dampfmolk. **Hertwigswalde** bei Jauer in Schlesien.

Suche z. sof. Eintritt einen **tücht. Molkereigehülfen.** Off. m. Gehaltsf. sow. Zeugnisabschr. erb. **Molkerei Diebolt, Straßburg** i. Els. (2174

Junger Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, bei 30—40 *M* Lohn zum sofortigen Antritt gesucht. (2175
Xaver Schwarz, Nakel a. d. Netze.

Suche zu sofort einen tüchtigen
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten, der besonders gute Butter herstellen kann. Gehalt 35—40 *M*. (2177
Emil Bieri, Molkerei Lautern, Opr.

Suche zum baldigen Antritt
sauberen Gehülfen
für Betrieb und Butterei. Gehalt 30 *M*. Offerten erbittet (2202
Paul Ebernickel, Molkereibesitzer, **Marienfelde** bei Pr. Holland, Opr.

Für die Genossenschaftsmolkerei in **Altwieck,** Kr. Schlawe, **werden** zwei tüchtige, jüngere (2184
Gehülfen
gesucht, einer als Heizer und Maschinenführer, einer für Butterei. Antritt 21. August. Gehalt 25 *M*. Meldungen an
M. Schroeder, Verwalter, z. Zt. **Belgard,** Kr. Lauenburg.

Junger, kräftiger (2286
Gehülfe
der mit Pferden umgehen kann und Lust hat, 50 Schweine zu versorgen, kann sofort od. 15. August eintreten. Anfangsgehalt 25 *M*, freie Kassen, pro Schwein 50 ₰ und Trinkgeld.
Zentralmolkerei Schonen b. Vilsen, Bez. Bremen.
Ebendaselbst kann auch ein
Lehrling
unter günstigen Bedingungen eintreten.

Kräftiger, fleißiger (2329
Gehülfe
kann sofort eintreten.
Molk. Dietrichsdorf, Kr. Gerdauen.

Suche zu sofort einen jungen und tüchtigen 2338
Gehülfen
für Quarkkäserei, auch darf derselbe sich vor keiner Arbeit scheuen. Gehalt 30 *M* und Trinkgelder.
Foppmann, Molk. **Fürsten-Ellguth,** Kreis Oels, Schlesien.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 62. Hildesheim, den 10. August 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Ueber Fettbezahlung in Käsereien. Von Dr. K. Teichert.
Mitteilungen. Ueber die Zusammensetzung der Milch der Larzacschafe.
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Der Verband der Milchviehkontrollvereine für die Provinz Ostpreußen.
Rundschau. Preisausschreiben der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft für Dauerwaren für die 25. Wanderausstellung in Kassel. — Genossenschaftliche Schweinemästereien. — Maul- und Klauenseuche in Deutschland. — Das Zahnalter der Schweine. — V. Internationaler Kongreß für Milchwirtschaft in Stockholm.
Sprechsaal. Der Wert der Eis- und Kühlmaschinen für die Molkereien. — Befugnisse des Vorstandes einer Molkerei-Genossenschaft.
Briefkasten.

Über Fettbezahlung in Käsereien.

Von Dr. K. Teichert.

(Mitteilung aus der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt zu Memmingen.)

Es ist im Wesen der menschlichen Natur begründet, daß bei allen Käufen und Verkäufen zunächst nur die Menge, erst in zweiter Linie die Qualität der Waren berücksichtigt wird. So finden wir in den Allgäuer Sennereien für den Milchpreis lediglich die Milchmenge, nicht aber den Wert maßgebend. Neuere Bestrebungen gehen aber dahin, von vornherein neben anderen Faktoren den Fettgehalt der Milch als Grundlage für die Bewertung einzustellen. Es ist richtig, daß es in den Käsereien nicht bloß auf den Fettgehalt der Milch oder auf die Menge ihrer Trockenmasse, sondern besonders auch auf ihre Käsereitauglichkeit ankommt; aber alles dies kann von uns berücksichtigt und ein Weg gefunden werden, der über alle Schwierigkeiten hinweghilft und zu dem erstrebten Ziele führt. Wollen wir gerecht sein, so müssen wir die Käsereimilch nach ihrem Fettgehalt und nach ihrer Käsereitauglichkeit bezahlen. Der Fettgehalt der Milch ist in den Käsereien genau so viel wert, wie in den Molkereien mit Magermilchrückgabe und muß deshalb auch ebenso teuer bezahlt werden, aber die fettfreie Trockenmasse der Käsereimilch ist entschieden mehr wert als die zur Schweinefütterung und Kälberaufzucht zurückgegebene Magermilch. Ja diese fettfreie Trockenmasse, dieses Nichtfett, kann in seinem Werte noch große Verschiedenheiten aufweisen, je nachdem es besser oder schlechter ist, je nachdem man aus ihm feinste Emmentaler oder mißratene Backsteinkäse herstellen kann. Heute ist in dem bezahlten Milchgelde der Preis für Fettgehalt und Käsereitauglichkeit mit enthalten, aber nicht voneinander geschieden. Wer Milch mit 3 Prozent und 4 Prozent liefert, bekommt beispielsweise gleichmäßig 13 Pfg. ausbezahlt. Und doch kann der Käser aus der Milch mit 4 Prozent Fett die gleichen Käse, aber z. B. bei täglich durchschnittlicher Lieferung von 40 Litern ungefähr noch 1 Pfund Butter dazu gewinnen. Diese Milch trägt ihm also um denselben Preis einen bedeutend höheren Gewinn ein als die dreiprozentige Milch. Je nachdem nun dies Nichtfett wertvoller oder weniger wertvoll ist, wäre für dasselbe ein sogenannter „Grundpreis" anzulegen, welcher dem Wechsel beim Milchkauf zu unterliegen hätte, 40, 50 oder 60 Mark — je nachdem die Gesamtmilch für Käsereizwecke sich als tauglich erweist. Wo besonders gute Milchen zu haben sind, das spricht sich bald herum und der Beweis hierfür kann auch durch freiwillige Wettbewerbe — sogenannte Milchschauen — erbracht werden. Wie groß das Interesse an solchen freiwilligen Wettbewerben ist, haben wir gesehen, als wir im Herbste Milchschauen im Bezirk Lindau und zwar in Weiler, Opfenbach und Grünenbach, abhielten. Von 35 Bewerbern konnten 21 mit Preisen bedacht werden, und zwar fielen in einzelne Ortschaften prozentualiter mehr, in andere weniger Preise. Ganz besonderes Interesse erregte es, daß jedermann zu der Beurteilung der Milchen Zutritt hatte und selbst an der Beurteilung teilnehmen durfte. Wenn die Milchkäufer durch die hochbleibenden Milchpreise gezwungen sein werden, zwischen guter und schlechter Milch in der Bewertung und Bezahlung zu unterscheiden, so wird auch die Milchproduktion und Milchlieferung selbst eine bedeutend bessere werden. Auch das Fahnden nach Milchfälschern und die Milchfälschungen selbst dürften voraussichtlich immer mehr verschwinden. Wie aber steht es nun in der Wirklichkeit mit den Unterschieden im Fettgehalt der Milch der einzelnen Lieferanten im Allgäu? Sind irgendwelche nennenswerte Unterschiede vorhanden oder nicht? Lohnt sich die Wertbezahlung der Milch in den Käsereien oder nicht? Untersuchungen hierüber sind zuerst von der Lehrsennerei Boos angestellt worden, welche zu dem Resultate kommt, daß die Differenzen klein zu nennen sind, daß aber auf jeden Fall die Bezahlung der Milch nach dem Fettgehalte die gerechteste aller Bezahlungsmethoden ist. Wir müssen aber in Betracht ziehen, daß auf die Lieferanten in Boos seitens der Lehrsennerei schon seit Jahren sich ein vortrefflicher, erzieherischer Einfluß bezüglich der Milchlieferung geltend macht, der an anderen Orten bisher fehlte. Dieser erzieherische Einfluß in Boos wirkte selbstredend ausgleichend auf die Milch der einzelnen Lieferanten. Wir selbst untersuchten auf Veranlassung und mit Unterstützung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu die Lieferantenmilchen von 3 Sennereien während eines ganzen Jahres und konnten in dem Fettgehalte ziemlich erhebliche Differenzen konstatieren. Ich möchte zunächst die Sennerei A in Betracht ziehen, von der wir wissen,

Sennerei A.

Datum	12. 3.	9. 4.	14. 5.	4. 6.	9. 7.	15. 8.	18. 9.	17. 10.	19. 11.	18. 12.	Durchschnitt
1.	3,40	3,60	3,30	3,60	3,70	3,75	3,90	4,10	3,80	3,70	**3,68**
2.	3,60	3,50	3.30	3,60	3,70	3,70	3,60	3,60	3,60	3,30	**3,55**
3.	3,60	3,80	3.45	3,50	3,70	3,80	4,50	4,00	4,20	4,00	**3,85**
4.	4,10	3,60	3,00	3,50	3,70	4,10	4,20	4,00	3,60	3,40	**3,75**
5.	3,60	3,60	3,35	3,40	3,70	3,80	4,00	4,00	4,10	3,70	**3,72**
6.	3,60	3,10	3,05	3,45	3,10	3,60	4,00	3,80	4,30	3,40	**3,54**
7.	3,70	3,70	4,15	3,30	3,25	3,50	3,90	3,40	3,90	3,80	**3,66**
8.	3,20	3,55	3,30	3,55	3,40	3,70	3,90	3,70	3,70	3,80	**3,58**
9.	3,40	3,50	3,20	3,40	3,40	4,10	4,60	4,30	3,70	—	**3,73**
10.	3,70	3,50	4,00	3,80	3,50	4,10	4,10	4,30	3,70	3,50	**3,82**
11.	3,40	3,35	3,30	3,50	3,35	3,75	4,20	4,20	3,90	3,80	**3,67**
12.	3,80	3,50	2,80	3,40	3,60	3,50	4,00	4,20	4,10	3,80	**3,67**
13.	4,00	3,40	3,70	3,90	4,40	4,10	3,90	4,10	3,50	3,90	**3,89**
14.	4,10	3,40	4,10	3,90	3,80	4,00	4,20	4,20	4,40	4,10	**4,02**
15.	4,30	4,20	3,50	4,10	3,85	4,40	4,40	4,40	4,20	3,20	**4,05**
16.	4,00	4,10	3,95	4,10	4,10	4,20	4,30	4,00	4,00	3,70	**4,04**
17.	4,30	3,45	3,50	3,50	4,00	3,90	4,20	3,70	3,80	3,70	**3,80**
18.	4,10	3,15	3,00	3,55	3,40	3,50	4,30	3,60	3,45	3,50	**3,54**
19.	3,40	3,40	3,20	3,10	3,40	3,30	3,80	3,70	3,50	3,40	**3,42**
20.	3,80	3,55	3,25	3,70	3,65	3,70	4,10	3,50	3,90	3,50	**3,66**
21.	3,80	—	4,00	3,30	4,70	3,60	3,70	3,40	4,00	3,30	**3,75**
22.	3,70	3,40	3,60	3,60	3,70	4,10	4,10	3,70	2,90	3,50	**3,63**
23.	3,80	3,60	4,20	3,70	3,80	3,90	4,30	3,80	—	4,10	**3,91**
24.	4,10	3,35	3,50	3,20	3,30	3,30	4,10	3,70	3,60	3,90	**3,60**
25.	3,20	3,30	3,50	3,60	3.60	3,60	3,70	3,40	3,40	3,50	**3,48**
26.	4.00	3,40	—	3,20	3,60	3,20	4,10	4,20	4,00	3,70	**3,71**
27.	3,40	3,60	3,95	3,70	4,00	3,80	3,70	3,80	3,70	3,60	**3,72**
28.	3,50	3,30	3,80	3,50	3,50	4,00	4,00	3,80	4,00	—	**3,71**
29.	3,60	3,55	3,35	3,60	3,50	3,80	—	3,70	3,40	3,70	**3,91**
										Gesamtdurchschnitt	**3,71**

daß die Probenahme auf das sorgfältigste erfolgte. Der Durchschnittsfettgehalt sämtlicher Lieferanten betrug in dieser Sennerei 3,71 Prozent, die größte Differenz im Durchschnittsfettgehalt der einzelnen Lieferanten pro Jahr betrug 0,63 Prozent. Lieferant 15 hatte nämlich im Jahresdurchschnitt 4,05 Prozent Fett, Lieferant 19 nur 3,42 Prozent Fett. Hätten beide Lieferanten pro Tag nur 50 Liter Milch geliefert, so wäre die Milch des Lieferanten Nr. 19 mit nur 3,42 Prozent Fett bei einem Grundpreise von 5 Pfg. und einem

Preise von 2 Pfg. für jedes Fettprozent im Jahre 230 Mark weniger wert gewesen, als die Milch des Lieferanten Nr. 15 mit einem Jahresdurchschnitt von 4,05 Prozent Fett. Wir konnten überhaupt die Beobachtung machen, daß, als die Untersuchungen begonnen wurden, bei einzelnen Lieferanten von einem zum anderen Male die größten Differenzen auftraten und daß ganz allmählich ein immer größerer Ausgleich stattfand. So schwankten bei Lieferant 12 die Fettgehalte in den ersten drei Monaten wie folgt: 3,80 — 3,50 — 2,80 Prozent; in den letzten vier Monaten war aber die Schwankung gering: 4,00 — 4,20 — 4,10 — 3,80. Lieferant 18 hatte zuerst: 4,10 — 3,15 — 3,00; zuletzt aber: 3,60 — 3,45 — 3,50 Prozent Fett. Andererseits konnten wir auch Lieferanten beobachten, welche von Anfang bis zu Ende eine Milch von möglichst gleicher Güte lieferten. So lieferte Nr. 16 Milch mit: 4,00 — 4,10 — 3,95 — 4,10 — 4,10 — 4,20 — 4,30 — 4,00 — 4,00 — 3,70. Es betrugen während eines ganzen Jahres bei diesem Lieferanten die Schwankungen der produzierten Milch nur 0,40 Prozent, während bei anderen Lieferanten diese Werte um 1,4 Prozent Fett auseinander gingen. Es gibt also Lieferanten, welche ständig bestrebt sind, möglichst gute fettreiche Milch zu liefern, während durch die Nachlässigkeit und Gleichgültigkeit anderer wieder alles verdorben wird. Diese Nachlässigen könnte man strafen, wenn die Bezahlung nach Fettgehalt durchgeführt wäre, und zwar sehr empfindlich — nämlich am eigenen Geldbeutel. Man könnte aber auch die Guten belohnen durch allerlei Mittel, wie Aushändigung von Zuschlagspreisen und dergl. mehr.

Bei einer zweiten Sennerei B, welche monatlich mehrere Male untersuchen ließ, waren die Verhältnisse bedeutend ausgeglichener; im Jahresdurchschnitt betrug die größte Differenz zwischen dem besten und schlechtesten Lieferanten nur 0,43 Prozent, nämlich für den ersten 4,01 Prozent und für den zweiten 3,58 Prozent. Ob hier die Verhältnisse überhaupt besser gelagert waren oder ob die häufigere Untersuchung ihre erzieherische Wirkung nicht verfehlte, kann ich mit Bestimmtheit nicht sagen. Der Gesamtjahresdurchschnitt der Milch aller Lieferanten war im übrigen fast der gleiche wie bei Sennerei A, nämlich 3,73 Prozent.

Sennerei B.

Datum	5. 1.	19. 1.	23. 2.	9. 3.	23. 3.	6. 4.	20. 4.	4. 5.	18. 5.	1. 6.	15. 6.	6. 7.	20. 7.	3. 8.	17. 8.	21. 9.	5. 10.	19. 10.	2. 11.	16. 11.	30. 11.	28. 12.	Durchschnitt
1.	3,40	3,60	3,80	3,80	3,50	3,50	3,30	3,60	3,60	3,60	4,00	3,80	4,40	3,70	4,05	4,30	4,30	4,10	4,05	3,90	3,90	4,00	**3,82**
2.	3,70	3,70	3,60	3,80	3,70	3,70	4,00	—	—	—	—	—	—	—	4,10	—	—	—	—	—	—	3,80	**3,84**
3.	3,70	3,70	3,60	3,80	3,70	3,70	3,60	3,30	3,60	3,40	3,90	3,90	3,90	3,75	3,80	3,75	3,60	4,00	4,20	3,80	3,80	3,80	**3,56**
4.	4,05	4,35	3,90	3,95	3,90	3,95	4,35	3,40	3,60	3,90	3,25	4,10	4,10	3,90	3,80	3,50	4,30	4,30	4,30	3,80	3,80	3,70	**3,71**
5.	3,60	3,80	3,70	3,70	3,60	3,60	3,60	3,50	3,60	3,60	3,90	3,80	3,80	3,60	3,80	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	**3,58**
6.	3,55	3,55	3,60	3,70	3,65	3,65	3,60	3,60	3,60	3,60	3,90	3,80	4,25	3,70	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	**3,72**
7.	4,10	3,80	4,00	3,90	3,80	3,90	3,80	3,80	3,80	3,80	3,90	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	**3,88**
8.	4,20	3,60	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	**3,71**
9.	3,75	3,85	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	**3,58**
10.	3,85	3,55	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	**3,79**
11.	3,85	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	**3,76**
12.	3,80	3,60	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	3,90	**3,70**
13.	3,70	4,00	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	**3,73**
14.	3,65	3,80	3,70	3,80	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	**3,73**
15.	3,50	3,40	3,60	3,70	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	**3,73**
16.	3,40	3,60	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	**3,73**
17.	3,60	3,60	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	**3,73**
18.	3,45	3,55	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	**3,73**
19.	3,60	3,80	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	**3,73**
20.	3,70	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	**3,73**
21.	3,70	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	**3,73**
22.	3,50	3,30	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	**3,73**
23.	3,80	3,95	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	**3,73**
24.	3,45	3,20	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	**3,73**
25.	4,00	3,80	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	**3,73**
26.	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	**3,73**

Gesamtdurchschnitt 3,73

Sennerei C.

Datum	25. 7.	24. 8.	25. 9.	28. 10.	27. 11.	12. 1.	16. 2.	9. 3.	6. 4.	Durchschnitt
1.	3,40	3,50	3,45	3,10	3,60	3,30	3,50	3,40	3,50	**3,42**
2.	3,85	3,60	3,80	3,45	3,30	3,40	3,50	3,40	3,90	**3,58**
3.	3,70	4,50	4,10	3,75	3,70	3,50	3,70	3,75	3,55	**3,81**
4.	3,80	4,10	3,90	3,60	3,40	3,20	3,50	3,25	3,50	**3,58**
5.	3,40	3,60	3,80	3,30	3,50	3,40	3,70	3,80	3,45	**3,56**
6.	3,55	3,40	4,20	3,70	3,80	3,30	3,40	3,30	3,40	**3,57**
7.	3,10	4,10	3,55	3,65	3,80	3,60	4,10	3,90	3,70	**3,72**
8.	3,55	4,15	4,25	3,80	3,80	4,05	4,40	4,30	4,00	**4,03**
9.	3,60	4,30	4,10	3,50	3,60	3,50	3,60	3,45	3,60	**3,69**
10.	3,30	3,70	4,50	3,80	3,60	3,70	3,60	3,60	3,70	**3,72**
11.	4,00	4,80	3,65	3,90	3,30	3,20	3,30	3,60	3,40	**3,68**
12.	3,55	3,30	3,60	3,80	3,50	3,35	3,50	3,35	3,10	**3,45**
13.	3,80	3,95	4,60	3,75	3,55	3,45	3,60	3,95	3,50	**3,79**
14.	3,40	3,40	4,45	3,50	3,50	3,30	3,30	3,55	3,70	**3,57**
15.	4,30	4,35	4,60	3,70	4,00	4,20	3,80	3,50	3,80	**4,03**
16.	3,90	4,00	4,30	3,30	4,20	3,50	3,80	3,60	3,70	**3,81**
17.	3,75	4,40	4,30	4,10	3,90	3,70	3,80	3,50	3,70	**3,91**
18.	3,80	4,15	4,30	3,50	3,60	3,40	3,80	3,60	3,45	**3,73**
19.	2,85	3,00	3,25	3,60	3,80	3,30	3,30	3,70	2,70	**3,28**
20.	4,40	3,20	3,30	3,20	4,10	3,25	3,20	3,40	3,20	**3,47**
21.	3,70	3,60	3,50	4,00	3,80	3,80	—	—	—	**3,73**
22.	3,60	3,80	4,05	3,70	4,00	3,90	3,50	3,70	3,80	**3,78**
23.	3,75	4,80	4,60	3,90	3,90	3,70	3,60	3,60	4,10	**3,99**
24.	3,80	3,70	3,30	4,20	3,40	3,80	3,90	3,85	3,35	**3,70**
25.	3,80	3,70	3,20	3,90	3,60	3,70	3,50	3,30	3,80	**3,61**
26.	3,30	3,30	4,10	3,55	3,60	3,95	3,90	3,00	3,20	**3,66**
27.	4,30	3,70	3,90	4,00	3,70	3,50	3,30	3,25	3,40	**3,67**
28.	—	3,50	3,40	3,40	3,30	3,30	3,20	3,40	3,25	**3,34**
29.	2,80	3,30	3,70	3,70	3,70	4,10	3,90	4,10	3,80	**3,68**
30.	3,50	3,70	3,90	3,45	3,50	3,70	3,45	3,40	—	**3,58**
31.	—	3,10	3,80	2,80	3,50	3,60	3,90	4,10	4,75	**3,69**
32.	3,40	3,70	4,80	3,40	3,30	3,10	3,15	3,60	3,65	**3,57**
33.	3,60	3,80	4,60	4,10	3,35	3,35	3,80	3,40	3,40	**3,71**
34.	3,80	3,90	3,95	3,60	3,20	3,10	3,20	3,30	3,40	**3,49**
35.	3,50	3,60	4,40	3,25	3,60	3,60	3,60	3,30	3,40	**3,08**
36.	3,55	3,70	4,00	4,50	4,40	3,95	4,60	—	3,90	**4,08**
37.	3,20	3,80	4,00	3,80	3,40	3,50	3,50	3,40	—	**3,58**
38.	3,25	3,80	4,10	3,05	3,80	2,70	3,55	3,25	3,30	**3,42**
39.	3,50	3,40	4,40	3,55	3,70	3,30	3,40	3,70	3,20	**3,56**
40.	3,40	3,80	4,35	—	3,10	3,30	3,60	3,50	3,40	**3,56**
41.	1,30	3,50	4,05	3,80	—	—	3,20	3,30	3,00	**3,45**
42.	—	—	—	—	—	—	—	3,35	3,05	**3,20**

Gesamtdurchschnitt **3,64**

gegenüber Sennerei B betrug — 0,09 Prozent, also rund ein Zehntel Prozent. Die Differenz zwischen dem besten und schlechtesten Lieferanten betrug hier 0,80 Prozent, nämlich 4,08 und 3,28 Prozent.

Was ein Zehntel Prozent bei der Bezahlung ausmacht, sieht man aus folgender Betrachtung. Angenommen ein Lieferant erhält das Fettprozent mit 2 Pfg. bei einem Grundpreise von 5 Pfg. vergütet, so erzielt er für eine Milch mit 3,40 Prozent Fett = 5 + 3,4 × 2 = 11,8 Pfg. oder für 1000 Kilogramm 118 Mark, während er bei einem Fettgehalt von 3,50 Prozent Fett für 1000 Kilogramm 120 Mark, also 2 Mark mehr erhalten würde. Hat nun ein Lieferant täglich 100 Kilogramm, so bedeutet das eine Zehntel Prozent Fett für ihn im Jahr eine Mehreinnahme von 72 Mark. Diese Summe ist durchaus nicht so klein, daß sie ein Landwirt ohne weiteres verlieren möchte, und glaube ich an diesem Beispiel einerseits gezeigt zu haben, daß ein Zehntel Prozent Fett bei der Bezahlung der Milch nach Fettgehalt nicht zu unterschätzen ist und andererseits wird man dadurch zu der Einsicht gelangen, daß große Ungerechtigkeiten entstehen müssen, wenn man eine Milch mit niedrigem Fettgehalt nach demselben Prinzip bewertet, wie eine solche mit hohem Fettgehalt, ohne auf diesen Rücksicht zu nehmen.

Wenn wir nun die bei unseren Untersuchungen gemachten Erfahrungen in Betracht ziehen, so ergibt sich zunächst, daß die Fettbezahlung ganz von selbst zu einer besseren und also auch käsereitauglicheren Milchlieferung hindrängt, daß aber vor allem die Unterschiede im Fettgehalt verringert werden, daß also die Bezahlung nach dem Fettgehalt in dieser Beziehung ausgleichend wirkt. Ich möchte also die Akten über diese Frage noch durchaus nicht für gänzlich geschlossen halten. Aber alle diese Erwägungen können nur dann einen Wert erlangen, wenn nunmehr eine Käserei nicht nur, wie bereits geschehen, Untersuchungen über den Fettgehalt der einzelnen Lieferantenmilchen anstellen läßt, sondern diese Untersuchungsergebnisse auch dazu benutzt, nach dem tatsächlichen Wert zu bezahlen. Merkt diese Käserei dann, daß sie nicht schlecht dabei fährt, so werden andere sicherlich folgen. Es gehört also ein gewisser Mut dazu, den Anfang zu machen: denn alle theoretischen Erörterungen haben doch nur dann einen Wert, wenn sie in der Praxis aufgenommen und durch sie bestätigt werden. Auch bezüglich der Fettbezahlung der Milch in Käsereien gilt wie von so vielem im Leben die alte Weisheit: Probieren geht über Studieren!

Mitteilungen.

Über die Zusammensetzung der Milch der Larzacschafe, woraus der bekannte Roquefort hergestellt wird, veröffentlicht M. R. Martin, Direktor des Laboratoriums in Rodez, (L' Industrie Laitière 1909, Nr. 51) eine Studie. Es wurden von Februar bis August 1909 eine ganze Reihe Proben Schafmilch untersucht. Die Proben wurden bei Einlieferung der Milch seitens der einzelnen Herdenbesitzer in der Käserei selbst entnommen und am nächsten Tage die dazugehörende entsprechende Stall- bezw. Weideprobe. 117 solcher Stallproben zeigten für die einzelnen Monate folgende Zusammensetzung.

	Trockenmasse	Fett	Eiweiß	Milchzucker	Asche
Februar:					
Maximum	20,28	8,07	6,79	4,59	1,03 %
Minimum	18,32	6,71	5,91	4,37	0,99 „
Mittel von 5 Proben	18,96	7,34	6,03	4,67	0,97 „
März:					
Maximum	21,48	9,58	6,34	4,55	0,99 %
Minimum	17,64	6,29	5,64	4,72	0,97 „
Mittel von 25 Proben	19,40	7,76	5,97	4,72	0,93 „
April:					
Maximum	22,08	9,83	6,67	4,61	0,98 %
Minimum	17,04	6,24	5,01	4,91	0,91 „
Mittel von 21 Proben	19,47	8,00	5,81	4,80	0,96 „
Mai:					
Maximum	22,56	10,25	6,76	4,61	0,92 %
Minimum	18,77	7,45	5,63	4,78	0,90 „
Mittel von 28 Proben	20,27	8,43	6,36	4,56	0,96 „
Juni:					
Maximum	24,70	11,54	7,80	4,27	1,08 %
Minimum	18,70	7,08	5,99	4,69	0,97 „
Mittel von 27 Proben	21,12	8,69	6,89	4,49	0,98 „
Juli:					
Maximum	25,97	11,61	8,83	4,39	1,04 %
Minimum	19,43	7,84	5,94	4,76	0,95 „
Mittel von 21 Proben	22,89	10,06	7,30	4,48	1,01 „

Aus der Zusammenstellung ersieht man deutlich, wie die Trockenmasse und darin Fett und Käsestoff im Laufe der Laktation in der Schafmilch zunehmen, während der prozentische Gehalt an Milchzucker eine geringe Abnahme erfährt und der Aschengehalt ziemlich konstant bleibt. B.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Der Verband der Milchviehkontrollvereine für die Provinz Ostpreußen, e. V., hielt in Allenstein unter sehr starker Beteiligung seine Sommerversammlung ab. Aus dem erstatteten Geschäftsbericht entnimmt die „Deutsche landw. Tierzucht", daß der Verband im letzten Jahre eine Zunahme um 149 Herden erfahren habe. Die Arbeiten der meisten Herden sind sehr erfolgreich gewesen, und konnte in einigen Fällen die Milchmenge im Laufe mehrerer Jahre auf mehr als 1200 Kg. pro Kuh und Jahr gesteigert werden. Welch enorme Werte der Landwirtschaft durch die Tätigkeit der Kontrollvereine gewonnen werden können, geht aus dem Vergleich der Jahresresultate bei Beginn und dem Ende dieses Jahres hervor. Danach wurde in 77 Herden ein Mehrertrag von 142 502 ℳ erzielt.

Rundschau.

Preisausschreiben der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft für Dauerwaren für die 25. Wanderausstellung in Kassel. Auch mit der nächstjährigen Wanderausstellung der D. L. G. in Kassel ist wieder ein Preisbewerb für Dauerwaren für In- und Ausland verbunden

Es werden zur Prüfung nur solche Dauerwaren zugelassen, die den Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes und seiner Ergänzungsgesetze entsprechen. Darüber hinaus sind die Sonderbestimmungen des Preisausschreibens maßgebend.

Die Anmeldung zum Preisbewerb hat bis zum 30. September 1910 auf vorgeschriebenen Anmeldescheinen zu erfolgen; Anmeldungen, welche nach dieser Zeit eingehen, können nicht berücksichtigt werden.

Der Anmeldeschein ist genau auszufüllen: insbesondere ist genau anzugeben: die Bezeichnung der Ware, die Gegend, für welche sie bestimmt ist, Verwendungsart, Lieferungsmenge aufs Jahr, Preis usw. Die Verkaufspreise sind für den Herstellungsort anzugeben und verbindlich, d. h. sie gelten als Angebot. Ferner ist genau der Rauminhalt der Kiste oder des Ballens und das genaue Gewicht und der Inhalt nach Anzahl anzugeben.

Bei der Anmeldung sind außer den Ausstellungsgebühren noch einzusenden zur Empfangnahme, Verladen in Bremen, für Fracht und Seeversicherung nach Australien und zurück, für Entladen in Bremen, Beförderung zum Prüfungsort, sowie Beförderung der auszustellenden Waren zum Ausstellungsplatz eine Gebühr

für 25 Kg. Bruttogewicht und darunter . . . . 5 ℳ
„ jede ferneren oder angefangenen 25 Kg. . . . 5 „

Die Anmeldung der Gegenstände, die außer Preisbewerb ausgestellt werden sollen, hat bis zum 28. Februar 1911 zu erfolgen. Die Klasse der Molkereiwaren umfaßt 4 Abteilungen, nämlich: 1. Milch oder Rahm, auch eingedickt, 2. Milchpulver und Milchtafeln, 3. Butter und 4. Käse.

Bedingungen für den Preisbewerb. Die Gegenstände, welche an dem Preisbewerb teilnehmen sollen, müssen zu der vorn angegebenen Zeit zu der Prüfungsreise vorschriftsmäßig in Bremen eintreffen.

Die einzelnen Gegenstände sind in Bremen in einer Form einzuliefern, wie sie im Einzelverkauf vertrieben werden sollen. Es sind von jedem Gegenstande 6 Flaschen, Büchsen oder sonstige Packungseinheiten in den üblichen handelsgemäßen Füllungen, namentlich für Ausland und Schiffsbedarf, einzuliefern. Hiervon wird etwa die Hälfte zur Prüfung verwendet und die andere Hälfte den Bewerbern mit einer entsprechenden Bescheinigung über die Prüfungsreise auf dem Ausstellungsplatz wieder zur Verfügung gestellt.

Die Verpackung ist für eine Seereise von vier Monaten über den Aequator hinaus einzurichten, aber handelsgemäß zu machen, also möglichst Raum und Kosten sparend.

Die bei der Prüfung nicht verbrauchten Gegenstände sind auf der Wanderausstellung in Kassel vom 22. bis 27. Juni 1911 unter den allgemeinen Vorschriften der Schauordnung für Abteilung 2. Erzeugnisse auszustellen.

Preise. Die Preise bestehen nach Wahl der Richter aus:
1. Preis: Kleine silberne Preismünze,
2. „ Große bronzene „
3. „ Kleine „ „

Außerdem können „Anerkennungen" vergeben werden.

Bei besonders hervorragenden Leistungen sind die Richter befugt, als 1. Preis anstatt der kleinen silbernen Preismünze eine große silberne Preismünze zu vergeben.

Sofern ein Aussteller in einer Klasse auf mehrere Gegenstände Preise erhält, wird ihm nur der höchste Preis ausgehändigt, während über die Verleihung der übrigen Preise nur die übliche Urkunde ausgefertigt wird.

Für jede Klasse werden soviel Preise ausgesetzt, daß auf je 4—5 Gegenstände (Nummern des Schauverzeichnisses) ein Preis entfällt.

Die Veröffentlichung des Urteils erfolgt durch die am 3. Ausstellungstage erscheinende Preisliste und durch den Prüfungsbericht.

Einsendung. Die angemeldeten Gegenstände sind in einer Packung fest und seegemäß eingerichtet, an die Firma J. H. Bachmann in Bremen, Weserbahnhof, frachtfrei einzusenden, so daß sie spätestens am 1. November 1910 in Bremen ankommen. Später eingehende Sendungen können nicht berücksichtigt werden, auch werden am Weserbahnhof Eilgutsendungen nicht angenommen.

Prüfung. Die angemeldeten und rechtzeitig eingelieferten Ausstellungsgegenstände machen eine Reise nach Australien und zurück.

Nach Rückkunft der Waren wird die Prüfung ohne Namensnennung und unter Abwesenheit der Aussteller und in folgender Weise ausgeführt:
1. eine Prüfung nach Geschmack, Geruch, Farbe, Salz, äußere Beschaffenheit und gegebenenfalls Reinheit von fremden Beimischungen, namentlich schädlichen Erhaltungsmitteln usw.;
2. eine Beurteilung, ob die Waren für überseeischen Gebrauch sowie auch für Schiffsversorgung geeignet sind;
3. die Beurteilung der äußeren Herrichtung und seegemäßen Verpackung, mit Rücksicht auf Sauberkeit, Form, Raumersparnis, Preiswürdigkeit, Art des Verschlusses und etwaige Verwendbarkeit der Verpackung zu anderen Zwecken. Eine über Handelszwecke hinausgehende Verpackung ist nicht gestattet. Derartig über die gebotene Vorsicht hinaus gehende Verpackungen werden vom Preisbewerb ausgeschlossen.

Die Preisrichter sind befugt, falls sich Anstände ergeben, durch eine chemische Nachprüfung die Reinheit von fremden oder schädlichen Beimischungen feststellen zu lassen. An solche Gegenstände vergebene Preise gelten als „unter Vorbehalt" erteilt.

Nach Schluß der Prüfung ist es gestattet, daß die Aussteller oder deren Vertreter den Prüfungsraum betreten.

Ueber die Prüfung wird in den Veröffentlichungen der D. L. G. Bericht erstattet werden.

Sämtliche zur Prüfung nicht verbrauchte Dauerwaren werden von der D. L. G. zum Ausstellungsplatz überführt und dort in der Erzeugnishalle den Ausstellern zur Aufstellung übergeben.

Der Aussteller ist verpflichtet, den ihm zurückgegebenen Teil der eingelieferten Packungseinheiten auf seinem Stande auf der Ausstellung zu Kassel 1911 zweckentsprechend auszustellen. Erwünscht ist jedoch, daß zu dekorativen Zwecken diese Gegenstände durch eine größere Anzahl gleichartiger Gegenstände, welche die Prüfungsreise nicht mitgemacht haben, ergänzt werden. Ferner ist es gestattet, außer Preisbewerb andere Gegenstände zu bringen, welche die Ausstellung vollständig machen und die geeignet sind, den gesamten Geschäftsbetrieb des Ausstellers erläuternd darzustellen. Alle derartigen, außer Preisbewerb auszustellenden Gegenstände sind bis zum 28. Februar 1911 anzumelden.

Gegen eine Gebühr von 30 ℳ für jeden Stand übernimmt es die D. L. G., für den Aussteller die Dauerwaren auf seinem Stande in der Ausstellung aufzustellen, zu verwalten, wieder zu verpacken und zurückzusenden, ohne jedoch eine Haftung für den Verlust usw. zu übernehmen. Die Aufstellung wird seitens der D. L. G. aber nur übernommen, wenn der Aussteller verhindert ist, die Ausstellung zu besuchen, und nicht gewillt ist, einen Vertreter mit der Wahrnehmung seiner Interessen zu beauftragen. Für in der Ausstellungsstadt selbst oder in deren Nähe wohnhafte Aussteller wird die Uebernahme grundsätzlich abgelehnt.

Das Zahnalter der Schweine. Die Altersbestimmung bei den Schweinen nach der Beschaffenheit der Zähne wird in England unter nachfolgenden Bestimmungen, welche sich überall da, wo die Schweine nicht unter außergewöhnlichen Fütterungsverhältnissen leben, als zutreffend erwiesen haben, vorgenommen.

Das Schwein hat 28 temporäre und 44 bleibende Zähne, die in folgender Reihenfolge durchbrechen und gewechselt werden:

Einen Monat alt. — Die Milcheckschneidezähne, die Hakenzähne, der zweite und dritte Molar sind voll entwickelt. Die Zangen und ersten Molaren sind durchgebrochen.

Zwei Monate alt. — Diese Zähne sind voll entwickelt und die Mittelzähne brechen durch.

Drei Monate alt. — Die Milchzähne sind alle vorhanden. Zwischen den Eckschneidezähnen und den Hakenzähnen befindet sich ein weiter Abstand.

Fünf Monate alt. — Durchbruch der Prämolaren und des vierten Molaren. Die ersteren sind nicht immer bereits so weit, aber der vierte Molar erscheint sehr konstant in diesem Alter.

Sieben Monate alt, oder zwischen siebentem und achtem Monat. — Die bleibenden Eckschneidezähne brechen durch.

Neun Monate alt. — Diese Zähne sind voll entwickelt und die Ersatzhakenzähne, besonders bei Ebern, können durch sein.

Zehn bis zwölf Monate alt. — Der fünfte Molar bricht durch.

Ein Jahr alt. — Die Ersatzzangen brechen durch, der Durchbruch kann sich aber auch bis zu einem Monat und mehr verzögern.

Ein Jahr und drei Monate alt. — Der erste, zweite und dritte Molar sind durch, indessen noch nicht in Reibung. Diese Zähne erscheinen sehr regelmäßig.

Ungefähr siebzehn bis achtzehn Monate alt. — Der sechste Molar ist durch, die mittleren Schneidezähne wechseln.

Zwei Jahre alt. — Die mittleren Schneidezähne sind voll entwickelt. Zwischen dem sechsten Molar und dem Unterkieferast zeigt sich ein deutlicher Abstand. (Mitt. der Verein. Deutscher Schweinezüchter.)

Maul- und Klauenseuche in Deutschland. Nach den amtlichen Nachweisen herrschte die Maul- und Klauenseuche am 15. Juli in Ostpreußen in 9 Kreisen, 62 Gemeinden und 153 Gehöften, in Westpreußen in 2 Kreisen, 18 Gemeinden und 28 Gehöften. Das übrige Deutschland war seuchenfrei.

Genossenschaftliche Schweinemästereien. Über genossenschaftliche Schweinemästereien berichtet Regierungsrat Dr. Attinger-München in der „Bayerischen Verbandskundgabe" wie folgt: „Die günstigen Erfahrungen, welche mit genossenschaftlichen Mästereien verschiedentlich in Norddeutschland gemacht worden sind, haben das Kgl. Staatsministerium des Innern veranlaßt, die Errichtung solcher Mästereien, besonders im Anschluß an Molkereien, unter gewissen Voraussetzungen zu empfehlen. Vor allem muß vorausgesetzt werden, daß die Unternehmer von Schweinemästereien in der Zucht und Haltung der Schweine wohl erfahren sind, daß einfache, billige und gesunde Stallungen und, wo Aufzucht getrieben wird, wenn irgend möglich, auch Ausläufe oder Weiden vorhanden sind. Ferner muß das ganze Jahr über ausreichend Futter vorhanden sein, um die ständige Mast größerer Mengen von Schweinen zu ermöglichen. Wo Futter zugekauft werden muß, hat dies in größeren Lieferungen zu geschehen. Nur dann können genossenschaftliche Mästereien rentabel und ein wichtiger Faktor in der Fleischversorgung werden. Zur Verhütung der Einschleppung von Seuchen empfiehlt es sich, die Mastferkel selbst heranzuziehen, wo aber solche zugekauft werden müssen, ist die Kontumazierung in einer entlegenen Stallabteilung vorzusehen. Veranlaßtenfalls sind die Tiere gegen Rotlauf zu impfen; Vorsicht beim Einkauf, Schutzimpfung, gesunde, leicht zu reinigende Stallungen, zu denen Luft und Licht Zutritt haben, und Abhärtung vermindern die Seuchengefahr ganz erheblich. Ich fasse die Vorteile der genossenschaftlichen Schweinemästereien wie folgt zusammen:

1. Ersparung an Dienstpersonal, daher
2. Verbilligung der Wartung,
3. Weitgehendste Ausnützung der Abfälle aus Molkereien und Käsereien,
4. Ständige Erzeugung guter Schlachtware,
5. Ersparung von Stallungen und Einstreu, Verbilligung der Schutzimpfung,
6. Hebung der Schweinezucht im allgemeinen.

Es wäre nur zu wünschen, daß unter den zahlreichen Molkereien des Landes sich solche finden möchten, welche an die Errichtung genossenschaftlicher Mästereien in Bälde herantreten. Für die bereits gegründeten und im Entstehen begriffenen Schweinezucht-Verbände eröffnet sich ein neues Feld genossenschaftlicher Arbeit, dessen sachgemäße Bebauung Stadt und Land Segen bringen würde."

Ausland.

V. **Internationaler Kongreß für Milchwirtschaft in Stockholm.** Das Komitee des V. Internationalen Milchwirtschaftskongresses, der in den Tagen vom 28. Juni bis 1. Juli 1911 in Stockholm stattfindet, versendet soeben das Programm für die in Aussicht genommenen Verhandlungsgegenstände. Das Programm umfaßt folgende Punkte:

Sektion I. Milchproduktion.

1. Einfluß verschiedener Futtermittel auf die Qualität der Milch und der Molkereiprodukte.
2. Einwirkung verschiedener Düngemittel auf die Futterpflanzen mit Hinsicht auf die Beschaffenheit der Milch und Molkereiprodukte.
3. Die Bedeutung der Kontrollvereine für die Milchproduktion.
4. Wie ist die tierärztliche Kontrolle eines Viehstandes in Hinsicht auf die Milchproduktion am besten zu ordnen und auszuüben?
5. Wie soll die ärztliche Kontrolle des Personals der Viehställe organisiert und ausgeübt werden?

Sektion II. Behandlung und Verwertung der Milch.

6. Welchen allgemeinen Anforderungen muß die zum Verbrauch bestimmte frische, kondensierte und getrocknete Milch entsprechen?
7. Wert und Verwendbarkeit verschiedener Methoden für die Beurteilung der Milch in ihrer Anwendung zum direkten Verbrauch, zur Butterfabrikation, zur Käsefabrikation usw.
8. Der Wert homogenisierter Milch für Kinder und Erwachsene.
9. Käsekontrolle.
10. Wie soll die Fachausbildung
    a) der Milchproduzenten,
    b) des Molkereipersonals

organisiert werden?

Aus den Kongreßbestimmungen ist folgendes hervorzuheben.

Mitglieder des Kongresses sind diejenigen, welche ihre Teilnahme dem Generalsekretär des Vorbereitungsausschusses, Herrn Chr. Barthel, Königl. Landwirtschaftliche Akademie, Stockholm, angemeldet und den Betrag von 10 Kronen Letztgenanntem eingesandt haben.

Die milch- und landwirtschaftlichen Vereine, Molkereigenossenschaften, Versuchsstationen, Molkereischulen usw. können an dem Kongresse teilnehmen und sich durch Abgeordnete vertreten lassen. Der oben erwähnte Beitrag muß von jedem der Abgeordneten bezahlt werden.

Die Mitglieder des Kongresses empfangen unentgeltlich die Berichte und sämtliche den Kongreß betreffende Veröffentlichungen.

Die auf die im Programm bezeichneten Fachfragen sich beziehenden Abhandlungen sowohl als alle anderen Kongreßveröffentlichungen werden in schwedischer, deutscher, französischer und englischer Sprache herausgegeben werden.

Die Abhandlungen müssen bis spätestens Ende 1910 an den Generalsekretär des Kongresses eingesandt werden.

Sprechsaal.

Der Wert der Eis- und Kühlmaschinen für die Molkereien. Obgleich man in Molkereifachkreisen längst erkannt hat, daß Eis- und Kühlmaschinen für einen modernen Molkereibetrieb fast unentbehrlich sind, wenn Wert darauf gelegt wird, das ganze Jahr hindurch erstklassige, sich stets gleichbleibende Produkte zu erzeugen, kann man doch heute noch verhältnismäßig viele Molkereien finden, die ohne jegliche Kühlanlage arbeiten, und zwar nicht nur ganz kleine, sondern auch hier und da noch größere Betriebe.

Daß in manchen älteren Molkereien keine Kühlanlagen sind, ist ja verständlich, da vor 15—20 Jahren, als diese Molkereien eingerichtet wurden, die Kälteindustrie noch lange nicht so weit fortgeschritten war wie heute und man auch damals in maßgebenden Kreisen noch nicht so vollständig und allgemein von dem Nutzen und der Notwendigkeit derartiger Anlagen für die Molkereien überzeugt war. Später entschließen sich solche Molkereien dann meistens nur sehr ungern und gewöhnlich erst dann, wenn sie sehen, daß es wirklich nicht mehr anders geht, zur nachträglichen Anschaffung einer Kühlanlage. Einerseits sind es die entstehenden Unkosten, vor denen man zurückschreckt, andrerseits ist es aber auch bei schon bestehenden, älteren Molkereien, die häufig von vornherein zu klein gebaut sind, nicht selten recht schwierig, für eine neu einzurichtende Kühlanlage noch einen geeigneten Platz ausfindig zu machen oder anzubauen.

Aber nicht nur ältere Molkereien findet man ohne Eis- und Kühlanlage, sondern auch bei der Einrichtung neuer größerer Betriebe nimmt man oft noch von der Aufstellung einer solchen Abstand, manchmal gegen den Willen des beratenden Instruktors, der von dem Werte und der Nützlichkeit der Kühlanlagen für die Molkereien überzeugt ist. So verwerflich es nun ist, bei der Gründung von Molkereien zu großartige und zu kostspielige Bauten aufzuführen, so verkehrt ist es aber auch, am unrechten Ende sparen zu wollen.

Mochten in früheren Jahrzehnten viele Molkereien noch verhältnismäßig leicht ohne künstliche Kälteerzeugung arbeiten können, so wird das doch jetzt immer schwieriger, da an die Produkte immer größere Anforderungen gestellt werden. Dies gilt sowohl für die Molkereien, die Butter herstellen, als auch für jene, die ihre Milch für den unmittelbaren Verzehr in den Handel bringen. Überdies haben wir auch in diesem Jahre so recht erfahren, daß man sich nicht immer darauf verlassen kann, im Winter genügend Natureis für die Sommermonate beschaffen zu können. Die meisten auf Natureis angewiesenen Molkereien haben im letzten Winter ihre Eishäuser überhaupt nicht füllen können, dazu brachte uns noch der Sommer, besonders vor ungefähr zwei Monaten, zahlreiche, schwüle Gewittertage mit zeitweilig außerordentlich hoher Temperatur, so daß es einen nicht wunder zu nehmen brauchte, daß von allen Seiten Klagen laut wurden über schlechte Butterqualitäten. Daß unter solchen Umständen manche der in Betracht kommenden Molkereien erhebliche Verluste erleiden, liegt auf der Hand. Auch der beste Betriebsleiter ist nicht imstande, während der heißen Monate erstklassige Butter herzustellen, wenn er nicht über die nötige Kälte verfügt. Das mögen besonders die Vorstände mancher mangelhaft eingerichteten Molkereien beherzigen.

Jedoch nicht allein zur Besserung der Qualität der Butter in den Sommermonaten tragen die Kühlanlagen bei, sondern sie bewirken auch eine Vermehrung der Quantität, denn daß eine vollkommenere Ausbutterung erzielt wird, wenn der Rahm tief abgekühlt und bei entsprechend tiefer Temperatur verbuttert wird, steht fest. Und ebenso wichtig wie für Buttereibetriebe sind die Kühlanlagen auch für Molkereien mit Frischmilch- und Sahneverkauf, weil nur durch tiefes Abkühlen dem Sauerwerden der Milch und Sahne an heißen Tagen und den damit verbundenen Verlusten mit Sicherheit vorgebeugt wird.

Aus dem Gesagten geht deutlich hervor, daß man bei der Neueinrichtung von Molkereien das Aufstellen einer ausreichenden Eis- und Kühlanlage wohl in Erwägung ziehen soll, daß man aber auch bei schon bestehenden Molkereien vor den Kosten nicht zurückschrecken soll, wenn sich im Interesse der Erzeugung wirklich guter Produkte die Einrichtung einer solchen Anlage als notwendig erweist. Dies zumal, da bei dem heutigen fortgeschrittenen Stande der Kälteindustrie die entstehenden Kosten nicht mehr unerschwinglich sind, und da für kleinere Betriebe sowohl als für größere eine den jeweiligen Anforderungen entsprechende Kühlanlage von gewünschter Größe leicht zu beschaffen ist. L.

Befugnisse des Vorstandes einer Molkereigenossenschaft. Anfrage: Kann der Vorstand und Aufsichtsrat einer Molkerei über die Aufhebung eines im Statut vorgesehenen Kassiererpostens ohne die Genehmigung der Generalversammlung frei verfügen? — Macht sich ein Vorstandsmitglied (der bisherige Kassierer), das zu gleicher Zeit auch Vorsitzender der örtlichen Spar- und Darlehnskasse ist, nicht strafbar, wenn es den Vorstand dieser Kasse zu dem Beschlusse veranlaßt, die Gelder der Molkerei künftighin nicht mehr anzunehmen? Molk. B. (1561

Antwort: In Ihrem — allerdings sehr revisionsbedürftigen Statut, das z. B. noch ein Vererben der Mitgliedschaft für zulässig hält — steht zwar, daß der Vorstand aus dem Genossenschaftsvorsteher, dem Schriftführer und dem Kassierer bestehen soll. Daraus kann man wohl den Schluß ziehen, daß erst das Statut durch die Generalversammlung geändert werden muß, wenn der Posten des Kassierers aufgehoben werden soll. Trotz der Festsetzung im Statute konnte aber der Vorstand eine Änderung vornehmen, wenn er das im Interesse der Genossenschaft für nützlich und gar notwendig hielt. Eine Beschwerde des Kassierers mußte an den Aufsichtsrat gehen und, falls er sich mit dessen Entscheidung nicht zufrieden geben wollte, in letzter Instanz an die Generalversammlung.

Auf die Frage, ob die Verpflichtung vorliegt, einen Kassierer anzustellen, kann man antworten: „So lange das Statut nicht geändert worden ist, liegt die Verpflichtung vor. Weicht der Vorstand von dieser Vorschrift stillschweigend ab, so ist er für einen etwaigen Schaden, der aus der Unterlassung entsteht, verantwortlich."

Wenn der Kassierer als Vorstandsmitglied der Molkerei und zugleich als Vorsitzender der Spar- und Darlehnskasse den Vorstand der letzteren zu dem Beschluß veranlaßt, die Gelder der Molkerei nicht mehr anzunehmen, so ist das eine Handlungsweise, gegen die kaum ein Gesetzesparagraph mit Erfolg anzuwenden ist. Man denkt an § 146 des Gen.-Gesetzes, in welchem es heißt, daß Mitglieder des Vorstandes mit Gefängnis und zugleich mit Geldstrafe bis zu dreitausend Mark bestraft werden, wenn sie absichtlich zum Nachteile der Genossenschaft handeln.

Es ist ja außer Zweifel, daß das Vorstandsmitglied, das die Verwertung der sonst brach liegenden Molkereigelder durch die Spar- und Darlehnskasse verhindert, absichtlich zum Nachteile der Genossenschaft handelt. Aber in der Praxis wurden schon ganz andere Handlungen zum Nachteile der Molkereigenossenschaft festgestellt, und als das Gericht die im § 146 vorgesehene Strafe verhängen sollte, da kam es zu einem Freispruch. Also selbst wenn Sie nachweisen können, daß der Molkerei durch solch ein rückständiges Verfahren Schaden erwachsen ist, bezweifeln wir, daß das Gericht zu einer Verurteilung kommt. Was ist nun aber zu tun? Wenden Sie sich an die Entscheidung der Generalversammlung! Die muß — wenn die Mehrzahl Ihrer Genossen nicht aus Hinterwäldlern besteht

— zunächst den § 9 Abs. 1 Ihres Statuts dahin ändern, daß er lautet: „Der Vorstand besteht aus drei Mitgliedern usw.“ Sodann müßte einmal ein Sachverständiger in der Generalversammlung einen Vortrag über zeitgemäßen Geldverkehr halten. Endlich sollte die Generalversammlung Vorstandsmitglieder wählen, die um lumpiger 30 ℳ willen nicht eine solche Dummheit ins Werk setzen und jedem gesunden Fortschritte und aller wirtschaftlichen Notwendigkeit einen Faustschlag ins Gesicht geben. Fr.

Briefkasten.

A. M. G. Die in Ihrer Geschäftsordnung (die Sie uns leider nicht mitsenden) festgesetzte Konventionalstrafe wird erst fällig, wenn ein Genosse die nicht selbst benötigte Milch nicht zur Molkerei liefert, da er dann gegen § 14 Ziffer 3 Ihres Statuts verstößt. Hat er die Milch seiner Kühe selbst nötig, oder stehen die Kühe trocken, so braucht er keine Milch zu liefern und können Sie dann auch keine Konventionalstrafe festsetzen. Da Sie vorläufig keinerlei Beweise für eine statutenwidrige Verwendung der Milch beibringen können, so werden Sie mit der Konventionalstrafe schwerlich durchkommen. Wollen Sie aber durchaus mit Zwangsmaßregeln gegen die betr. Genossen vorgehen, so kann das in der Weise geschehen, daß Sie zunächst versuchsweise gegen einen derselben eine Strafe festsetzen und dann den Verlauf des darauffolgenden Prozesses abwarten. (1613

R. in J. Die Höhe des Schadens, mit dem Sie aufrechnen, müssen Sie nachzuweisen in der Lage sein. Die einmalige Stallprobe, die Sie genommen haben, bringt noch nicht den Nachweis, daß und in welchem Maße in der ganzen von Ihnen genannten Zeit die Milch verfälscht worden ist. Der Abzug, den Sie machen, ist aber auch auf alle Fälle zu hoch; im Verhältnis zum Fettgehalt der unverfälschten Milch konnten Sie nur ungefähr 3½ bis 4 ₰ pro Liter verfälschte Milch als Minderwert abziehen. Da der Lieferant bereits Klage erhoben hat, so werden Sie ihm über den Umfang der Fälschung am besten den Eid zuschieben. Ein Vergleich ist bei der ganzen Sachlage am geratensten. (1624

K. in N. Prima-Butter ist, wie schon der Name besagt, eine Butter von bester Beschaffenheit ohne Mängel. Wie lange sie brauchbar bleiben muß, hängt von der Jahreszeit und davon ab, wo sie aufbewahrt wird. Die Mängelanzeige in Ihrem Telegramm war ohne rechtliche Wirkung, weil daraus nicht hervorgeht, welcher Mangel gerügt wird. Falls Sie nicht etwa eine dahingehende bestimmte Mängelanzeige noch unverzüglich brieflich abgesandt haben, so ist die Mängelanzeige nicht in der gesetzlich vorgeschriebenen Frist und Form erfolgt und die Ware gilt als genehmigt (§ 377 H.G.B.). Liegt eine rechtzeitige, ordnungsmäßige Mängelanzeige vor, so tun sie am besten, schleunigst die Ware unter Beobachtung der Vorschriften des § 373 B.G.B. durch einen öffentlichen Versteigerer verkaufen zu lassen und den Erlös dem Absender zuzustellen. (1651

Molkerei O. In Preußen ist das Hausiersteuergesetz vom 3. Juli 1876, soweit es nicht in einzelnen Bestimmungen durch die Gewerbeordnung abgeändert ist, noch in Geltung. Hiernach bedarf derjenige, der nicht selbstgewonnene rohe Erzeugnisse der Landwirtschaft (dazu gehört Vollmilch) im Umherziehen feilbietet, keines Wandergewerbescheins, unterliegt aber der Steuer vom Gewerbebetriebe im Umherziehen. Sie sind verpflichtet, dieses Gewerbe im Umherziehen für jedes Jahr, in dem der Gewerbebetrieb stattfinden soll, behufs Entrichtung der Steuer bei der Ortspolizeibehörde anzumelden. Da Sie diese Anmeldung unterlassen haben, so tritt Bestrafung ein. Einen Antrag auf gerichtliche Entscheidung halten wir daher für aussichtslos. Wir raten, sich der Bestrafung durch die Regierung zu unterwerfen; diese ist ermächtigt, geringere als die gesetzlich vorgeschriebenen Strafen festzusetzen, wenn die Nicht-Anmeldung des Gewerbes auf Gesetzes-Unkenntnis zurückzuführen ist. — Der Jahresbetrag dieser Steuer beträgt in der Regel 48 ℳ, kann aber für das Feilbieten von Lebensmitteln bis auf 6 ℳ ermäßigt werden. (1645

R. in K. Da der Zusatz aller Konservierungsmittel zur Schlagsahne gesetzlich unzulässig ist, kommt für die Haltbarmachung nur eine zweckentsprechende Gewinnung und Aufbewahrung derselben in Betracht. Voraussetzung ist, daß die Schlagsahne, wenn sie einige Tage süß bleiben soll, von tadellos süßer Milch gewonnen wird. Dann muß die Sahne ferner sofort nach dem Zentrifugieren oder nach vorherigem Erhitzen möglichst tief (etwa auf 3—5 Grad C.) abgekühlt und auch bis kurz vor dem Gebrauch auf einer tiefen Temperatur (wenigstens unter 10 Grad C.) gehalten werden. Da Ihnen, wie Sie schreiben, genug Eis zur Verfügung steht, können Sie das Kühlhalten vielleicht in der Weise bewirken, daß Sie den Behälter mit der Schlagsahne an einem möglichst kühlen Ort in einen größeren Behälter einstellen und mit Eis umgeben. So aufbewahrt, bleibt die Schlagsahne 3—4 Tage und noch länger süß. (1662

F. B. 500. An der Butter ließen sich bei der ersten Prüfung keine nennenswerten Fehler bezüglich des Geruches und Geschmackes wahrnehmen. Nach fünftägigem Lagern machte sich jedoch ein unreiner, säuerlicher Geschmack bemerkbar. Die geringe Haltbarkeit kann verschiedene Ursachen haben, sie kann z. B. von der Fütterung der Milchkühe herrühren, Sie machen in Ihrem Schreiben darüber keine näheren Angaben. Dann scheint aber auch Ihre Rahmbehandlung nicht einwandfrei zu sein. Auf jeden Fall ist ein Erhitzen der Vollmilch oder des Rahmes auf etwa 75 bis 85 Grad C. zu empfehlen, dann möglichst tiefes Abkühlen und Ansäuern des Rahmes mit Reinkulturen. Wenn die Milch in schlechter Beschaffenheit angeliefert wird, so übt das natürlich auf auf die Butter einen schlechten Einfluß aus. Sie arbeiten auch wohl, wie so viele Molkereien in diesem Sommer, ohne Eis. In dem Falle brauchen Sie sich nicht zu wundern, daß Sie recht oft Klagen über ihre Butterqualität bekommen. Derartige Klagen sind schon seit ein paar Monaten gar nichts seltenes mehr. (1638

R. in D. Derartige Zusätze im Zeugnis sind gänzlich unzulässig. Sie können ein Zeugnis lediglich über die Art und Dauer Ihrer Beschäftigung fordern. Auf Ihr Verlangen ist dieses Zeugnis auch auf Ihre Führung und auf Ihre Leistungen auszudehnen (§ 113 G.-O.). Wenden Sie sich wegen Ausstellung eines ordnungsmäßigen Zeugnisses direkt an den Vorstand der Genossenschaft. Sollte auch dieser sich ablehnend verhalten, so müssen Sie die Genossenschaft, nicht aber den Verwalter, verklagen. Die Klage muß, wenn für den Sitz der Genossenschaft ein Gewerbegericht besteht, bei diesem, andernfalls bei dem Amtsgericht erhoben werden, in dessen Bezirk die Genossenschaft ihren Sitz hat. (1663

M. G. Wertpapiere kann man gegen Feuer überhaupt nicht versichern, gegen Einbruch nur unter bestimmten Voraussetzungen. Das Zweckmäßigste ist, Aufbewahrung derselben unter Selbstverschluß in dem Tresor einer Bank, was pro Jahr etwa 10 ℳ kostet. (1630

M. H. 1. Die Genossen, die durch Kündigung ordnungsmäßig ausscheiden, haben bis zu ihrem Ausscheiden noch sämtliche Rechte und Pflichten der Genossen; sie müssen also zu den Generalversammlungen eingeladen werden und sind stimmberechtigt. 2. Sobald der neue Vorstand statutenmäßig gewählt ist, ist er auch zur Vertretung der Genossenschaft befugt und kann demzufolge auch sofort als Vorstand für die Genossenschaft zeichnen. Die Rechtsgültigkeit der vom Vorstand vorgenommenen Handlungen hängt nicht von der gerichtlichen Eintragung des Vorstandes ab. Nur dritte Personen brauchen die Änderung des Vorstandes, wenn sie davon nicht früher Kenntnis hatten, erst dann gegen sich gelten zu lassen, wenn diese Änderung in das Genossenschaftsregister eingetragen und öffentlich bekannt gemacht ist. (1622

Bekanntmachung!

Um nun allen Ärger und Mißverständnisse zu vermeiden, hat sich die Firma

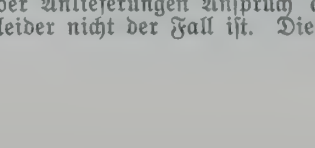
E. Holzapfel, Berlin W. 15

entschlossen, ein **neues System** einzuführen, und zwar **nicht mehr reisen zu lassen.** Auf diese Weise spart die Firma **größere Geldsummen,** welche sie ihren Reisenden für **Reisespesen und Provisionen** zahlen mußte. Diese ganzen Ersparnisse sollen nun **jedem,** der bei der Firma **direkt per Post bestellt, zugute kommen.** Verlangen Sie gefl. auf Grund dieses neuen Systems von der genannten Firma, die seit 18 Jahren bekannt ist, **den billigsten Kostenanschlag** über ihre berühmten **Roststäbe und halbrunden Feuerbrücken gratis und franko.** Lassen Sie sich aber in keiner Weise beirren, sondern **fragen** Sie lieber jedesmal **direkt** bei der Firma an, sobald Sie neue Roststäbe und halbrunde Feuerbrücken **anschaffen wollen.**

In den meisten Fällen hat die Firma bereits die Maße von früherher in Händen, bei neuen Kesseln ist ein alter Stab mitzuschicken

Grütter's Postpaket-Versand-Block

nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis

und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von

Josef Grütter, Hannover.

Marktberichte.

Die **Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine** wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger“ veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat September 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 1179.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

6. August. Ia **114—116/18 Mk.,** IIa **110—116 Mk.,** IIIa **113—112 Mk.,** abfallende **95—105 Mk.** Tendenz: ruhig.

Berlin, 9. August. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 26 Faß 122 Mk., 26 Faß 121 Mk., 22 Faß 120 Mk., 21 Faß 119 Mk., 15 Faß 118 Mk., 7 Faß 117 Mk., 2 Faß 116 Mk., 2 Faß 115 Mk., 4 Faß 114 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 119,75 Mk. Zugeführt 125 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 10. August. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Durch recht lebhafte Nachfrage werden die täglich frischen Eingänge besserer Qualitäten schlank geräumt, und da das Ausland auf hohe Preise hält, wird man solchen Rechnung tragen müssen.

Berlin, 9. August. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt unverändert und lassen sich die Zufuhren, soweit sie von feinster Qualität sind, schlank räumen.

Berlin, 9. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 6. August. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die Nachfrage nach feinsten Qualitäten ist auch in der zweiten Hälfte dieser Woche rege und da hierin die Einlieferungen nur klein waren, konnten solche zu unveränderten, voll behaupteten Preisen schlank verkauft werden. Geringe, fehlerhafte Sorten, wovon leider immer noch ein großer Teil der Zufuhren besteht, blieben dagegen zu niedrigen, unregulären Preisen angeboten und schwer verkäuflich. Diese vielen abfallenden Qualitäten wirken nachteilig auf den Konsum und Absatz ein und drücken auf den Markt. Von den auswärtigen Märkten lauten die Berichte ruhiger. Kopenhagen meldet einen Rückgang der Notierung von 2 Kronen. In Hamburg blieb solche unverändert.

Hamburg, 9. Aug. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der dieswöchige Markt verspricht zufriedenstellend auszufallen, denn die Nachfrage hat nicht nachgelassen. Die frischen und feinsten Eingänge sind begehrt. Das ganze Geschäft würde anders aussehen, wenn die Mehrzahl der Anlieferungen Anspruch auf diese Bezeichnung erheben könnte, was leider nicht der Fall ist. Die vielen mangelhaften Qualitäten erschweren

noch den Handel. Beachtenswert bleiben die Warnungen gegen eine vorzeitige Preiserhöhung. Man kann diesen Stimmen auch heute die Berechtigung nicht absprechen.

Hamburg, 4. August. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Den Erwatrungen entsprechend blieb unsere letzte Notierung unverändert auf 120 ℳ bestehen. Der Markt schloß ruhig und konnten die Läger nicht geräumt werden, nur wirklich allerfeinste Butter war ziemlich ausverkauft. Auch das dieswöchentliche Geschäft ist ruhig verlaufen. Vielerseits wurde eine Belebung des Handels erwartet, da von manchen inländischen Märkten die vorliegenden Berichte eine festere Stimmung erkennen ließen. In der Hauptsache mag die mangelhafte Qualität vieler Molkereien Schuld daran sein, daß alle Bestrebungen, höhere Preise zu erzielen, vergeblich sind. Es soll nicht unterlassen bleiben, den Meieristen ganz besonders ans Herz zu legen, die Tonnen resp. das Pergamentpapier vor Gebrauch eine Zeitlang in Salzwasser zu legen. Viele Fehler, z. B. das Erscheinen von Schimmelflecken usw., würden dadurch vermieden. Im Allgemeinen ist die Nachfrage für in jeder Hinsicht einwandsfreie Marken am Schluße der Woche etwas lebhafter gewesen, doch sind irgendwie mangelhafte Sachen zu nur ganz niedrigen Preisen zu verkaufen. Die auswärtigen Berichte lauten durchweg zufriedenstellend, doch ist eine intensive Besserung des Handels nicht zu merken. Unsere Notierung wird auch in dieser Woche keine Änderung erfahren, allgemein hofft man, daß endlich die schlimmste Periode überstanden ist und wir besseren Märkten entgegengehen. Wir erhielten in dieser Woche eine neue Zufuhr von 4000 Tonnen russischer Butter. Obgleich die Qualität durchweg bedeutend besser als in den vergangenen Wochen ist, wickelte sich der Verkauf nur recht langsam ab. Für wirklich feinste Marken wurde 107—110 ℳ bezahlt, zweite und fehlerhafte wurden mit 102—105 ℳ gehandelt. Bis heute ist es noch nicht gelungen, die ganze Zufuhr zu begeben. Der dänische Markt ist noch weiter abgeflaut, so daß die dortige Notierung heute um 2 Kr. ermäßigt werden mußte (notiert 94 Kr. = ca. 106 ℳ).

Leipzig, 8. August. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Da die Zufuhren allerfeinster Qualitäten zur Deckung der Nachfrage nicht ausreichen, mußte eine Preiserhöhung vorgenommen werden. Der Bedarf wird mit Beendigung der Ferienzeit noch zunehmen und stehen daher weitere Preissteigerungen bevor.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 120—122 Mk., für geringere Ware 110—119 Mk. pro Zentner.

London, 6. August. Die Preise festländischer Butter haben sich abgeschwächt, und feinste dänische war bereits zu 111—114 Schill. erhältlich. Holländische lag still zu 108—110 Schill., doch für sibirische besteht gute Kauflust. Feinste Sorten erzielen 100—102 Schill. In irischer Rahmbutter findet ein bescheidenes Geschäft zu 106—110 Schill. statt, während Fabrikbutter zu 92—105 Schill. unbeachtet liegt. In Manchester herrschte ein matter Ton. Von dänischer und schwedischer Butter wurden 3802 Faß oder 65 Faß weniger als in der Vorwoche empfangen. Auserlesene Qualität ersterer notierte 114—116 Schill. und letzterer 112—115 Schill. In Liverpool schwächte sich dänische Ware in Sympathie mit Kopenhagen ab, so daß sie 115—117 Schill. galt. Irische und sibirische Butter lag stetig zu 106—109 Schill. bzw. 100—102 Schill. Die Buttereinfuhr in jenem Hafen betrug im gegenwärtigen Jahre bisher 57,931 gegen 52,269 Kolli im gleichen Zeitraum von 1909.

Käse.

Berlin, 9. August. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 9. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 45—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,80 Mk.

Bodegraven (Holland), 9. August. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 303 Partien Käse, welche langsam aber gegen hohe Preise verkauft worden sind. Wir zahlten für schöne Ware von 4—6 kg 29—31 fl., 8 bis 10 kg 31—33 fl., schwerere bis an 34 fl. und eine Partie 34 1/2 fl. 2. Qualität 26—30 fl., 3/4 fette 29 fl., Edamer 32 1/2—33 fl., Geheimrats- usw. 34 fl. Lagerkäse auch dieselben hohen Preise. Alte Käse Ia 43—44 fl.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 6. August 10 992 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 66—67 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2 1/2 Ztr. Lebendgewicht, 65—67 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2 1/2 Ztr. Lebendgewicht, 65—66 Mk., d) fleischige 63—65 Mk., e) gering entwickelte 62—63 Mk., f) Sauen 60—62 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Überstand.

Hannover, 8. August. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 876 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 66—68 Mk., Klasse V 60—63 Mk., Klasse VI 60—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 9. August. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4445 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 54,00—60,00 Mk., Ferkel 61,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Futtermittel.

Hannover, 9. August. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Seit unserem letzten Berichte hatten wir mehrere Tage sehr schlechtes Erntewetter, wodurch Getreide qualitativ jedenfalls gelitten haben wird. Die Preise für Getreide und für Futterartikel hatten sich durch diese Witterung etwas gehoben, seit Anfang dieser Woche ist das Wetter wieder günstiger geworden und dadurch hat sich die Tendenz wieder beruhigt. Gerste: In Rußland ist noch immer unbeständiges Wetter, in einigen Provinzen regnet es, in anderen ist die Witterung gut. Die Zufuhre kommen in Rußland nur langsam heran, dadurch sind die Forderunge von Rußland noch immer sehr hoch. Wir notieren: Prompt 106 Mar August 1910 105 Mk., September bis Dezember 1910 103,— Mk., Oktob 1910 bis März 1911 105,— Mk., Januar bis August 1911 106,— M unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: September-Dezember 19 109— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocke Prompt 8,25 Mk., spätere Termine 8,60 Mk. franko hiesigen Stationen

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Aug.	Aufgetr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tenden
Berlin	6.	10992	67	bis	63		Schlachtgew.	ruhig
			54	bis	50		Lebendgewicht	
Hamburg	9.	4445	66	bis	64		20—24 % Tara	rege
Bremen	8.	760	72	bis	65		Schlachtgew.	langsa
Hannover	8.	876	68	bis	66		„	schlecht
Magdeburg	9.	1644	69	bis	63		„	mittel
Leipzig	8.	1337	70	bis	66		„	mittel
Dresden	8.	1778	70	bis	66		„	mittel
Chemnitz	8.	1795	74	bis	71		„	—
Dortmund	8.	31	70	bis	68		„	flott
Duisburg	8.	531	72	bis	70		„	flott
Essen	8.	3838	70	bis	66		„	lebhaft
Barmen	8.	949	70	bis	68		„	—
Köln a. Rhein	8.	4598	70	bis	66		„	mittel
Mainz	8.	534	74	bis	72		„	sehr ruhi
Frankfurt a. M.	8.	1697	74	bis	68		„	—
Mannheim	8.	1756	73	bis	72		„	—
Stuttgart	9.	609	73	bis	70		„	belebt
Augsburg	4.	744	80	bis	70		„	—
Nürnberg	8.	1988	74	bis	72		„	lebhaft
Königsberg, Pr.	6.	443	55	bis	42		Lebendgewicht	—
Danzig	9.	1203	53	bis	50		„	ruhig
Posen	8.	175	55	bis	50		„	lebhaft
Mülhausen i. E.	8.	290	73	bis	71		Schlachtgew.	—
München	8.	1423	74	bis	64		„	—

Eier.

Hamburg, 8. August. Bericht von Paul Eckhusen, Al Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in de verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,06 Mk. nett

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 2384 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Veränderungshalber wird in nächster Zeit meine
Verwalterstelle frei.
Geeignete Reflektanten, die event. bereit sind, 10 Proz. vom ersten Jahresgehalt nach erfolgtem Engagement als Provision abzugeben, mögen sich melden unt. **A. S. 2562** durch diese Zeitung, alsdann näheres brieflich.

Suche einen verheirateten Fachmann, der mit Pferden umgehen und Rad fahren kann, als
Betriebsleiter
für meine Molkerei. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen unter **2478** an diese Zeitung erbeten.

Techniker
aus der Molkereimaschinenbranche, Christ, wird von **Berliner Molkerei-Maschinenfabrik gesucht.** Derselbe muß kaufmännisch gebildet sein, selbständig Entwürfe resp. Zeichnungen machen und selbständig Korrespondenz führen können. Selbst geschriebene Offerten mit Angaben über die bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüchen sind unter **2576** an diese Zeitung zu richten.

Junger Assistent
für einen neu gegründeten Milchvieh-Kontrollverein zu sofort gesucht. Ausführliche schriftliche Bewerbungen mit Gehaltsforderung erbeten. 2375) **Molkereischule Fulda.**

Gesucht ein tüchtiger (2540
zweiter Expedient
zum 1. September oder früher. Bedingt wird sicheres Rechnen, deutliche Handschrift, firm in Monatsabrechnung. Gehalt ℳ 30 bei freier Station. Offerten erbittet
Direktor **Titz, Schweriner Zentral-Molkerei, Exportgesellschaft** (Natura Milch Export), E. G. m. u. H.

Suche zum baldigen Antritt ei fleißigen, anständigen (240
Gehülfen
der an selbständiges Arbeiten g wöhnt u. in Weichkäserei erfahre ist. Gehalt 35—40 Mk. Off. erl Zentral-Molkerei **Ritschenwalde.**

Gehülfe
der selbständig käsen kann, entwede Tilsiter oder Weichkäse, wird ang nommen. Antritt nach Möglichke innerhalb 3 Wochen. Geh. 40 M u. freie Station ohne Wäsche. Be Zufriedenheit sofort noch Erhöhung Dampfmolkerei **Laun,** Böhmen.

Älterer Gehülfe
mit Käserei vertr., zum 15. Augu gesucht. Gehalt 40—50 Mk. Zeug nisabschriften erbittet (240
Xaver Schwarz, Nakel, Netze.

Ein junger Gehülfe
der keine Arbeit scheut, findet z bald od. 1. Sept. Stellung. Bewe bungen mit Gehaltsford. zu richt. a **G. Weiß, Gulbien** b. Schwarzena Westpreußen. (239

Wir suchen zum 15. August eine jungen, kräftigen (241
Gehülfen
für Butterei u. sonstige Molkerei arbeiten. Gehalt 30 Mk. monat Offert. sind zu richten an
Molkerei-Genossenschaft **Züssow** in Vorpommern.

Tüchtiger, kräftiger (242
Gehülfe
kann zum 15. August bei 25 Mar und freier Station eintreten. E wollen sich nur tücht. Leute melde Dampfmolk. **Bauthen,** Post Hoch zehren. **Paul Delica.**

Gehülfe, selbständ. arbeitend, m Kessel, Masch. u. etwas Buchfüh vertraut, für neue Dampfmolkere zu bald gesucht. Geh. n. Übereink **Hirsch, Rixdorf,** Reuterstr. 45.

Zum sofortigen Antritt wird ei junger, fleißiger (223
Gehülfe
gesucht. Gehalt monatlich 25 ℳ. Molkerei und franz. Weichkäsere
Meseritz.

Iowa State College Library, Ames, Iowa

Zum Fettbestimmen

sind einwandfreie Reagenzien erforderlich. Ich liefere diese sowohl zum

Acid- als auch Sal-Verfahren

billigst.

Preise auf Wunsch.

Carl Mann, Hildesheim.

Auskunftsstelle der Molkerei-Zeitung

über sämtliche Butter- und Käsefirmen.

Jede Auskunft kostet 1 Mk. 50 Pf.; ein Heft mit 20 Anfragezetteln 25 Mark. Beträge sind gleichzeitig mit Anfrage oder Bestellung eines Heftes einzusenden.

Soweit bei uns Material vorhanden, wird kurze Auskunft per Postkarte an Abonnenten der „Molkerei-Zeitung" kostenfrei erteilt.

Mitteilungen aus dem Leserkreise über schlechte Zahlweise oder über unreelle Abrechnung von Butter- und Käsesendungen sind uns stets erwünscht.

Suche zum 25. August einen

tüchtigen Gehülfen

zu meiner Vertretung auf 4 Wochen, der imstande ist, eine gute Butter sowie tadellosen Quark herzustellen und den Betrieb selbständig leiten muß. (2512a

Oberschwäbische Milchzentrale **Ravensburg**, Adlerstr. 21. **E. Grütz.**

Wir suchen zum 25. August einen tüchtigen, energischen (2538

ersten Gehülfen

welcher selbständig arbeiten kann und sicherer Rechner ist. Kenntnisse in der Weich- und Quarkkäsefabrikation erwünscht. Derselbe muß 4 Personen anstellen können und selbst tüchtig mit zugreifen. Anfangsgehalt ℳ 40, freie Station und Kassen. Solide Bewerber wollen Zeugnisabschriften mit Altersangabe gefl. einsenden.

Genossenschafts-Molkerei Teichel bei Rudolstadt in Thür.

Ein tüchtiger, ordentlicher

Gehülfe

wird zum 15. August für Butterei und Annahme gesucht. Nachmittags Kontor- und dergl. Arbeiten.

Behrmann, Molkerei Augustfehn in 2537) Oldenburg.

Ein ordentlicher (2533

Gehülfe

kann bei 30—40 ℳ Gehalt sofort eintreten.

A. Brigmann, Eydtkuhnen, Ostpr.

Suche zum 15. August einen sauberen, fleißigen (2532

Gehülfen

für Molkerei und Schweinemast. Gehalt 25 ℳ und Tantieme. Off. mit Zeugnisabschriften erbitten

W. Ziltz, Molkerei **Zielen**, Kreis Briesen, Westpreußen.

Suche zum 15. August oder etwas später einen jüngeren, soliden (2545

zweiten Gehülfen

der nachmittags im Kontor helfen muß, da hier ein vielseitiger Betrieb.

Molk.-Gen. **Angerburg**, Opr.

W. Klatt.

Zum 15. August kann tüchtiger

kräftiger Gehülfe

als erster und ein **junger Gehülfe** für Butterei eintreten. Zahle bei freien Kassen zu Anfang Mk. 35.00 u. Mk. 30.00. Junge, kräft. Leute, die keine Arbeit scheuen, wollen sich melden. (2415

Dampf-Molkerei **Croppenstedt** e. G. m. b. H.

in **Croppenstedt**, Bez. Magdeburg.

Suche zum 15. August zwei junge

Gehülfen.

Gehalt 25—35 ℳ. (2514

Molkerei Jeinsen, Stat. Barnten in Hannover.

Junger Gehülfe

für städtisches Milch- und Molkereigeschäft sofort gesucht. Selbiger muß sämtliche vorkommenden Molkereiarbeiten verrichten. Guter Rechner bevorzugt. Gehalt ℳ 30. (2531

Buttner, Bromberg.

Zum 28. August suchen einen tüchtigen, älteren, unverheirateten

Gehülfen

für Butterei, der auch in der Käserei nicht unerfahren ist. Reflektiert wird auf erste, zuverlässige Kraft mit guten, langjährigen Zeugnissen. Gehalt monatlich 75 ℳ Wohnung und Molkereiprodukte. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet (2528

Raudtener Molkerei, E. G., Raudten II, Bez. Breslau.

Junger, kräftiger (2526

Gehülfe

kann sofort oder zum 15. August eintreten, vorläufig Handbetrieb. Derselbe muß sich jeder Arbeit, bei guter Behandlung, willig unterziehen.

Körbel, Molkerei **Märzdorf**, Kreis Löwenberg.

Suche zum baldigen Antritt einen jungen, kräftigen (2520

Gehülfen

für Butterei und auch für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 25 ℳ und Kassen frei.

R. Langner, Dampfmolkerei in **Kruschwitz**, Pr. Posen.

Zu sofort od. 1. September wird ein jüngerer, kräftiger

zweiter Gehülfe

für unseren städt. Betrieb gesucht. Gehalt Mk. 70 u. freie Kassen. (2555

Augsburger Molkerei e. G. m. u. H.

Wegen Übernahme einer Verwalterstelle meines jetzigen suche sofort fleißigen, sauberen, freundlichen und

jungen Gehülfen

welcher ein kleines Geschäft selbständig führen kann. Anfangsgehalt monatlich 70 ℳ und freie Station. Offerten unter **2509** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 15. August oder etwas später einen jungen, angehenden

Gehülfen

für Betrieb und Kontor. Gehalt 20 bis 25 ℳ bei freier Station, Wäsche und Kassen.

Auch kann sich ein

Lehrling

melden. (2427

H. Klug, Molkerei-Verwalter, **Schleffin**, Pommern.

Sauberer, fleißiger (2447

Gehülfe

welcher auch in der Landwirtschaft behilflich sein muß, wird bei 25 ℳ Lohn, nebst freier Station ohne Wäsche per 15. August gesucht. Bevorzugt werden solche, welche schon in Stadtmolkerei gearbeitet haben und etwas Weichkäserei verstehen.

Dampf-Molkerei Nestempohl p. Rheinfeld, Kr. Karthaus, Westpr.

Suche zum baldigen Antritt einen tüchtigen, jüngeren (2462

Gehülfen

der in der Butterei und Käserei gut bewandert ist und alle vorkommenden Arbeiten mit versehen kann.

Zellerthaler Dampfmolkerei Einselthum (Rheinpfalz).

Suche zum 15. August oder gleich einen tüchtigen, und fleißigen

Gehülfen

für sämtliche Molkereiarbeiten. Ge-Gehalt 35—40 ℳ bei freier Station. Nur tüchtige Leute, welchen an dauernder Beschäftigung gelegen ist, wollen sich melden. Auch muß derselbe aus einem nahe gelegenen Orte die Milch holen. (2508

H. K. Horst, Dampfmolk. **Eilsum.**

Zu sofort oder 15. August kann ein jüngerer (2529

Gehülfe

eintreten. Gehalt 25 ℳ und freie Station. Offert. erb.

H. Körber, Wolkereiverw., **Wörlitz** in Anhalt.

Suche zum 20. August jungen und tüchtigen (2497

Gehülfen

der vor kürzerer Zeit ausgelernt hat und nicht über 20 Jahre alt ist. Anfangsgehalt 20 ℳ.

J. Vogel, Molkerei **Grasleben**, Kr. Helmstedt i. Br.

Suche zu sofort oder einige Tage später einen ordentlichen (2496

Gehülfen

wegen Erkrankung meines jetzigen **zur Vertretung** bis 1. Oktober. Offerten mit Gehaltsforderungen erbittet

Stendel, Immekath b. Bandau. Telephon Klötze Nr. 22.

Suchen zum 15. August, evtl. auch einige Tage später einen tüchtigen, soliden (2491

Gehülfen

als ersten. Derselbe muß mit Kühlanlage und Milchversand Bescheid wissen. Offerten mit Altersangabe und Gehaltsansprüchen sind zu richten an

Milchzentrale Südkirchen in Westf.

Für Betrieb und Kontor wird Umstände halber sofort ein tüchtiger

Gehülfe

bei 35 ℳ und freien Kassen gesucht. Selbiger muß mit Eismaschine, Rückkühlerhitzer und Abrechnungswesen gut vertraut sein. Offert. erb. 2479) **Molkerei Soltau.**

Gesucht zu sofort oder zum 15. August ein junger (2513

Gehülfe.

Gehalt monatlich 30 ℳ bei freier Station. Offerten erbittet

Frankfurter Milchkur-Anstalt in Frankfurt a. M., Schwarzburgstr.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen, fleißigen (2506

Gehülfen

der sich keiner Arbeit scheut. Lohn 30 Mark.

Ernst Ullmann, Burkau in Sachsen

Gehülfe und Meierin gesucht.

Wegen Betriebsvergrößerung suchen zu sofort oder 1. Septbr. jungen Gehülfen und junge Meierin. Gehalt monatlich 20—30 ℳ. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet **Ernst Brockmann**, Molkerei und Müllerei **Groß-Ippener**, Bez. Bremen.

Tüchtiger, kräftiger (2550

Gehülfe

welcher keine Arbeit scheut und in □-Käserei erfahren ist, kann sich zum baldigen, evtl. späteren Antritt melden. Gehalt ℳ 30, freie Station, Leibwäsche und Kassen. Angabe des Alters erwünscht. Stellung dauernd.

Dampfmolkerei Herzogswalde bei Grottkau.

Suche zum 20. August einen jungen, kräftigen (2573

Gehülfen

der sich vor keiner Arbeit scheut. Selbiger hat das Milchfahren zu besorgen und muß mit Schweinemast gut vertraut sein. Gehalt monatlich 30 ℳ u. für jedes verkaufte Schwein 30 Pfg. Offerten erbittet

Dampfmolkerei Gräfenhain, Kreis Sagan.

Gesucht für hiesigen beschränkten Betrieb zum 15. d. M. ein junger

Gehülfe.

Offerten erbittet (2572

Molkerei Wulften am Harz.

Suche zu sofort oder bis 1. September einen jungen, kräftigen

Gehülfen

für Molkerei und Käserei. Gehalt 30 ℳ, fr. Station und Wäsche. Offerten erbittet (2571

Molkerei Vieritz b. Rathenow.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

10. August. Ia **115—116/18** ℳ, IIa **110—116** ℳ, IIIa **102—112** ℳ, abfallende **95—105** ℳ, Tendenz: ruhig.

Hamburg, 10. August. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:

I. Klasse 342 Drittel zu 113,50 bis 120,50 ℳ, im Durchschnitt 117,47 ℳ,
II. Klasse 32 Drittel zu 100,00 bis 113,00 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 385 Drittel, im Durchschnitt 114,50 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Zum Verkauf standen:

Am 10. August 14 206 Stück. a) **68** ℳ, b) **67—69** ℳ, c) **67—69** ℳ, d) **66—67** ℳ, e) **63—66** ℳ, f) **63—64** ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Wir suchen sofort einen tüchtigen, jungen (2569
Gehülfen
für die Quarkkäsefabrikation. Anfangsgehalt ℳ 30.
Dampfmolkerei u. Elektrizitätswerk Lehesten, S.-M.

Suche zum 15. August oder gleich einen jüngeren, tüchtigen (2568
Gehülfen.
H. K. Horst, Dampfmolkerei **Eilsum** (Ostfriesland).

Suche einen tüchtigen (2565
Gehülfen
der keine Arbeit scheut, für Molkerei und Hülfe im Schweinestall. Gehalt ℳ 50. Offerten an
Dampfmolkerei Gorzno, Westpreuß.

Zum 1. September oder einige Tage früher suchen wir einen zuverlässigen, soliden, älteren (2563
Gehülfen
zur Bedienung von Kohlensäure-Eismaschine, Kessel, Maschine und Balance-Zentrifuge in dauernde Stellung. Derselbe muß kleine Reparaturen und Lötarbeiten ausführen können, gerlernter Schlosser bevorzugt. Offerten mit Zeugnisabschriften, Altersangabe und Gehaltsansprüchen erbeten an
Molkereigenossenschaft Lauenburg i. Pommern, E. G. m. b. H.

Da angenommener Gehülfe Stelle nicht angetreten, suche zu sofort fleißigen, jüngeren (2560
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ ohne Abzug.
C. Waldhelm, Dampfmolkerei in **Pömmelte,** Station Schönebeck.

Gesucht wird zum 1. September ein junger, ordnungsliebender und tüchtiger (2557
Gehülfe
abwechselnd für Betrieb, Milchannahme und Kontor. Nur gewissenhafte, ordnungsliebende Gehülfen wollen sich melden. Heizer wird gehalten. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erb. **Peter Heuer,** Molkerei und Dampfmühle **Schneverdingen,** Kr. Soltau.

Suche soliden, arbeitsamen
Gehülfen
bei 25—30 ℳ Gehalt für alle Arbeiten, auch für Käserei und Schweinemast. Antritt zum 15. August.
Molkerei mit Motorbetrieb **Silbitz** bei Nimptsch in Schlesien.

Junger, kräftiger (2187
Gehülfe
welcher keine Arbeit scheut, wird zum 15. August für leichte dauernde Stelle gesucht.
Dampfmolkerei Rathewalde, Sächs. Schweiz.

Suche z. sof. Eintritt einen **tücht. Molkereigehülfen.** Off. m. Gehaltsf. sow. Zeugnisabschr. erb. **Molkerei Diebolt, Straßburg** i. Els. (2174

Suche zum baldigen Antritt
sauberen Gehülfen
für Betrieb und Butterei. Gehalt 30 ℳ. Offerten erbittet (2202
Paul Ebernickel, Molkereibesitzer, **Marienfelde** bei Pr. Holland, Opr.

Für die Genossenschaftsmolkerei in **Altwieck,** Kr. Schlawe, werden zwei tüchtige, jüngere (2184
Gehülfen
gesucht, einer als Heizer und Maschinenführer, einer für Butterei. Antritt 21. August. Gehalt 25 ℳ. Meldungen an
M. Schroeder, Verwalter, z. Zt. **Belgard,** Kr. Lauenburg.

Suche zum 15. August einen ordentlichen, zuverlässigen (2194
Gehülfen
welcher mit Alfa-Separator, Quarkkäserei und Schweinemast vertraut ist. Gehalt monatlich 35 ℳ und freie Wäsche.
M. Hilger, Dampfmolk. **Hertwigswalde** bei Jauer in Schlesien.

Suche zum 25. August oder später einen (2564
Gehülfen
für □-Käserei und Betrieb. Anfangsgehalt ℳ 35, fr. Station und Kassen. Es wollen sich nur ältere, ordnungsliebende Leute melden.
Molkerei Ulbersdorf bei Fraustadt.

Suche zum baldigen Antritt einen jungen (2298
Gehülfen
der keine Arbeit scheut.
J. Linke, Dampfmolkerei **Kamnig** b. Münsterberg in Schlesien.

Wir suchen (2282
zwei Molkereigehülfen
welche Dampfmaschine, Separator u. Gerbersche Milchuntersuchung kennen, bei 60—70 ℳ und noch mehr pro Monat, Kost und Logis im Hause. Abreise muß längstens Ende Septbr. erfolgen, Reisegeld zahlen wir nicht. **Breuß & Frey, Yaguaron 210, Montevideo** in Südamerika.

Suche zu sogleich als Aushülfe bis zum 30. September einen tüchtigen
Gehülfen
für Annahme, Butterei und Kontor. Gehalt 30 ℳ, Kassen frei. (1825
Ehlert, Suhlendorf, Station Soltendiek, Hannover.

Junger, fleißiger Gehülfe

wird zum baldigen Antritt in dauernde Stellung gesucht. Anfangsgehalt 30 Mk. bei freier Station. Bewerb. u. Zeugn.-Abschriften erbittet (1606
Molk.-Genossenschaft Büdingen i. Oberhessen.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen, fleißigen (1303
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an
Molkerei **Konstadt,** Ober-Schles.

Zu sofort suche einen tüchtigen, jüngeren (2548
Gehülfen.
C. Selm, Lindenberg b. Hohenbollentin, Bahnstation Stavenhagen.

Tüchtiger, nicht zu junger, eventl. auch verheirateter (2331
Tilsiter-Käser
findet dauernde Stellung zu sofort. Off. mit Zeugnisabschr., Gehalts- u. Altersangaben an
Dampfmolkerei **Allenburg** in Ostpr.
Fr. Schmidt.

Käsemeister
welcher in der Leitung der Molkerei, dem Milchgeschäfte, der Butter- und Käseerzeugung bewandert ist, und etwas böhmisch kann, wird angenommen. Offerten unter **A. B. 2505** an diese Zeitung erbeten.

Ein tüchtiger, zuverlässiger, erster
Tilsiter-Käser
kann zum 15. August bei mir eintreten. Nur erste Kräfte werden berücksichtigt. Offerten nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an (2432
Ernst Grossenbacher, Molkereibesitzer, **Wengelwalde,** Kr. Marienburg in Westpreußen.

Selbständ. Käser
ges., der für gute Ware garantiert.
P. Fritzsche, Stublach b. Gera, Reuß.

Käsereigehülfe
der auch mit Pferden gut umzugehen versteht. durchaus solide und tüchtig sein muß, findet zum 15. oder ein paar Tage später dauernde Stellung. Anfangsgehalt 30 Mk. (2552
Molkerei **Cumehnen** b. Königsberg.

Für sofort wird ein kräftiger
solider Milchverkäufer
gesucht. Offerten erbittet (2551
Paul Schauder, Molkereibesitzer **Marktredwitz,** Bayern.

Suche zum 15. August einen jungen, reinlichen, flotten Gehülfen als
Milch-Verkäufer
Derselbe muß mit Pferden umgehen können. Gehalt 30 ℳ monatlich und Station. (2521
L. Lindenburger, Dampfmolkerei **Pölitz.**

Zum 20. August suchen wir für städtischen Vollbetrieb einen gewandten und tüchtigen Gehülfen, nicht unter 22 Jahren, als (2523
Heizer und Maschinenführer.
Bewerber, welche mit Kessel, Maschine, Alfa, Universal-Erhitzer, Kohlensäure-Eismaschine sicher und zuverlässig zu arbeiten verstehen, und an Sauberkeit gewöhnt sind, wollen sich melden. Gehalt 40 ℳ und fr. Station. Gedienter Soldat bevorzugt.
Molkerei-Genossenschaft Schroda, Prov. Posen.

Ein ordentlicher sauberer
Heizer
der mit Kessel, Maschine und Alfa-Separatoren aufs beste vertraut und in der Butterei firm ist, kann zum 15. resp. 18. August eintreten. Selbiger hat auch eine Schrotmühle zu bedienen. Nur solche, denen an dauernder Stelle gelegen, wollen umgehend Offerten nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen einsenden an (2544
J. Wirth, Stuhm in Westpreußen.

Tüchtiger Schweinefütterer
zu 400—500 Schweinen zum 15. August oder 1. September bei hohem Lohn gesucht. Offerten mit Gehaltsangabe und Zeugnisabschriften an **A. Schori, Mahnsfeld** b. Königsberg 2436) in Ostpreußen.

Schweinefütterer
für eine Dampfmolkerei mit einem Bestand von 400 Stück bei gutem Lohn und Schwanzgeld zum 1. September gesucht. Gefl. ausführl. Off. unter **G. G. 1995** an diese Zeitung.

Suchen zum 15. August evtl. später einen tüchtigen, zuverlässigen
Schweinefütterer
und Hilfe in der Molkerei. Anfangsgehalt monatlich 35 ℳ nebst freier Beköstigung. Offerten unter **O. N. 2173** an diese Zeitung erbeten. (Hessen.)

Wir suchen zum Antritt am 26. bis 28. August einen in der Buchführung firmen (2507
jungen Mann
für unser Kontor und Milchannahme. Gehalt pro Monat 40—45 Mark bei freier Station. Stellung dauernd. Nur an peinlichste Ordnung und Pünktlichkeit gewöhnte Leute wollen sich unter Beifügung von Zeugnisabschriften melden bei
Molkereigenossenschaft Riesa.

Suche zu sofort einen kräftigen, ordentlichen (2530
jungen Mann
zur Wartung der Schweine sowie allen sonstigen Arbeiten. Gefl. Offerten erbittet
Franz Bothe, Gestorf bei Bennigsen.

Suche zu sofort oder später einen
jungen Mann
nicht unter 16 Jahren, zur Erlern. des Molkereifaches für meine städt. Molkerei mit Vollbetrieb. Lehrzeit nach Übereinkommen. Monatliches Taschengeld von 10 Mk. Baldige Meldung erwünscht. (2554
Jul. Schnoor, Goldberg, Schles.

Für Butter-, Eier und Käse-Geschäft in schönem, rheinischem Städtchen wird per bald ein junger Mann 18 bis 20 Jahre alt, als
Hausbursche
gesucht. Offerten unter **2495** an diese Zeitung erbeten.

Lehrling für Molkereifach, nicht unter 16 Jahren, kann sofort oder später eintreten. **K. Taggatz, Lobmachtersen** b. Barum, Braunschw.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen älteren, exakten, verheirateten
Maschinisten.
Milchgenossenschaft Trier,
2504) e. G. m. b. H.

Ein Lehrling oder Gehülfe
zur weiteren Ausbildung zum 1. 9. gesucht. (2459
Ahrens, Dampfmolk. **Niederzimmern** (Stat. Vieselbach bei Erfurt).

In unsern umfangreichen Vollbetrieb kann zu sogleich ein 2461
Lehrling
unter günstigen Bedingungen eintreten.
Molkerei-Genossenschaft Pila bei Mur.-Goslin.

Suche sofort eine junge, tüchtige
Meierin
für Handbetrieb und Haushalt.
A. Fisahn, Rudwangen in Ostpr.

Ältere, tüchtige (2499
Meierin
der es an dauernder Stellung gelegen ist, und die auch in der Tilsiter Käserei nicht ganz unerfahren sein darf, wird zur selbständigen Führung eines kleinen Haushalts gesucht. Gefl. Offerten unter **E. K. R. 365 postlagernd Tilsit** erbeten.

Suche zum 15. August resp. 1. September tüchtige Meierin als (2489
Verkäuferin
in Filiale. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbittet
G. Rahm, Züllichau.

Gesucht zum 15. August ev. einige Tage früher od. später eine fleißige, saubere, evangelische (2511
Meierin
zur Führung des Haushalts (3 Personen) und Butterei. Nur gut empfohlene und mit guten Zeugnissen versehene wollen Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen einsenden an
W. Puberitz, Molkerei **Pudripp** bei Dannenberg, Elbe.

Junge, fleißige Meierin
die auch im Haushalt tätig und sich vor keiner Arbeit scheut, wird gewünscht zum 15. August. (2574
Louis Schulze, Tegel b. Berlin Hauptstr. 28.

Zum baldigen Antritt oder 1. September wird eine ordentliche, junge und anständige (2535
Meierin
gesucht für Butterei und Hilfe im Haushalt. Lohn nach Übereinkunft.
Alfred Domke, Hedeper in Braunsch.

Wegen Heirat suche zum 2. Oktober erfahrene (2534
Meierin.
Beaufsichtigung des Melkens bedingt. Gehalt und Tantieme 400 ℳ. Frau Rttgbes. **Munkel, Hohenfier** b. Roman in Pom.

Suche zu sofort oder 20. August eine junge, saubere (2543
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt 20 ℳ monatlich und freie Kassen.
Piehl, Molk.-Gen. **Peitschendorf** in Ostpreußen.

Gesucht Meierin
vertraut mit Zentrifuge, Butterbereitung, Aufzucht der Kälber. Gehalt 300 Mk. bei vollständig freier Stat., Tantieme: für 1 Kilo Butter 1 Pfg., für Aufzucht 1 Kalbes 50 Pfennig. Stellung dauernd. Zeugnisabschriften werden nicht zurückgeschickt. (2400
Dominium **Saborze** bei Hohensalze in Posen.

Meierin
zu sofort evtl. z. 1. Oktober gesucht zum Verbuttern der Milch von ca. 80 Kühen, neueste Maschinen, und zur Beaufsicht. des Melkens. Hohes Gehalt, Tantieme und fr. Station. Off. nebst Anspr. u. **2030** an d. Ztg.

Library

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 63. Hildesheim, den 12. August 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Das Käserei-Rührwerk „Allgäu".

Die blähende Milch.

Mitteilungen. Das Zigayaschaf als Melkschaf und Fleischtier. — Buttermilchkrapfen. — Welsh Rarebits.

Unterrichts- und Versuchswesen. Aus dem Bericht über die Tätigkeit des milchwirtschaftlichen Instituts zu Proskau für das Jahr vom 1. April 1909 bis 1. April 1910.

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Molkereiverband für die Kreise Aschendorf, Hümmling und Meppen. — Spar- und Hilfskasse der Molkereibetriebsführer des Genossenschaftsverbandes zu Halle a. S.

Rundschau. Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Milchpreisbewegungen. — Frachtberechnung für leere Milchgefäße. — Milchversorgung in Karlsruhe. — Bestrafungen wegen Milchfälschungen. — Geschäftliche Nachrichten. — Angaben und Erläuterungen über Ungarns Ein- und Ausfuhr von Milch, Butter und Butterschmalz in den letzten Jahren.

Sprechsaal. Die buchmäßige Behandlung der Reste des Abrechnungsbuches. — Werkzeuge zum Entfernen von Beulen aus Milchkannen. — Sägewerk in Verbindung mit einer Molkerei.

Briefkasten.

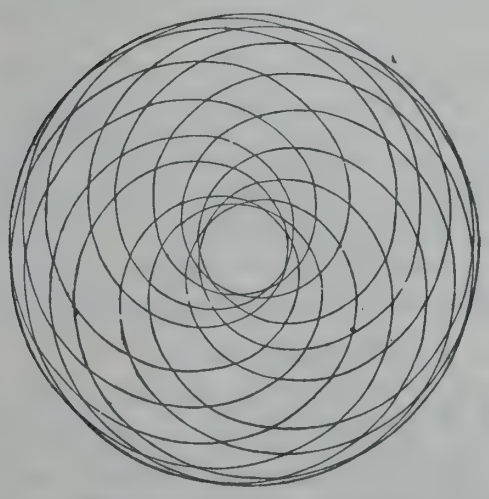
Das Käserei-Rührwerk „Allgäu".

In den Emmentalerkäsereien der Schweiz sind Käserei-Rührwerke heutzutage schon ziemlich verbreitet, auch im bayerischen Allgäu trifft man sie vielfach an. Das Brennen des Käses (d. i. Erhitzen der Bruchkörner auf 53—57 Grad Cels.) und das Ausrühren oder Trockenschaffen nehmen in Rundkäsereien bei normalem Käsungsverlauf eine Zeit von über einer Stunde in Anspruch, bei abweichenden Käsungseigenschaften der Milch steigert sich aber diese Zeitdauer oft noch beträchtlich. Nachdem eine weitere Zerkleinerung der Bruchkörner durch diese Tätigkeiten nicht mehr erfolgt, der Senn vielmehr nur beabsichtigt, die Teilchen fortwährend, der Wärme ausgesetzt, in Bewegung zu halten, so kann diese andauernd mühsame Arbeit des Rührens ebenso gut durch eine mechanische Rührvorrichtung geleistet werden.

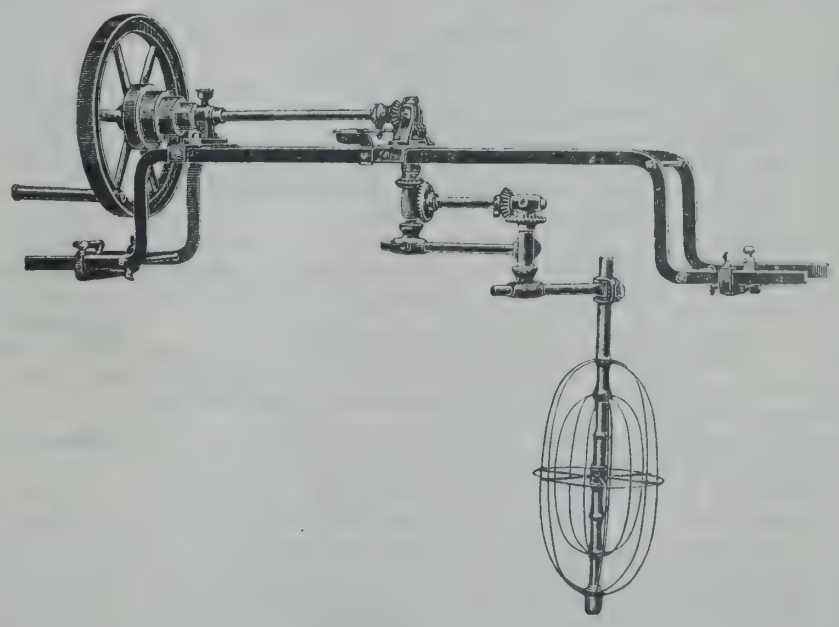
Zu den verschiedenen Schweizer Systemen der Rührwerkvorrichtung sind auch einige Allgäuer Arten getreten: das Rührwerk des kgl. Hüttenamtes in Sonthofen, welches mittels eines verstellbaren Gleiträdchens die darüber befindliche Friktionsscheibe antreibt, und im letzten Jahre das mechanische Käserei-Rührwerk „Allgäu" der Firma Otto Fleschhut in Immenstadt. Das letztere war auch auf der Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Leipzig zum Preisbewerb ausgestellt, wurde sodann der Lehrsennerei für Käserei nach Emmentaler Art in Sonthofen zur Ausprobung überwiesen und es konnte ihm nach der Bekanntmachung der D. L.-G. in Stück 14 der „Mitteilungen" das Prädikat „neu und beachtenswert" und die große bronzene Denkmünze zuerkannt werden.

Wir sind in der Lage, das Rührwerk unseren Lesern im Bilde vorzuführen. Die Art des Antriebs zeigt am besten die Abbildung selbst: 3 Paar Kegelräder; durch diese zweckmäßige Bauart kommen alle störenden, bzw. ungleichmäßigen Gang hervorrufenden Teile, wie Kettenräder, Gliederketten, Kurbelstangen anderer Systeme in Wegfall. Während einer Umdrehung der Antriebsachse erfolgen vier Umdrehungen des Rührflügels (Kästreibers) in 4 Spiralen; bei 9 maliger Kreisumdrehung bestreicht der Kästreiber den gesamten Kesselraum in 36 verschiedenen Spiralen, wie die Abbildung deutlich zeigt. Sie widerlegt am besten auch die noch hier und da bestehenden Vorurteile, daß ein mechanisches Rührwerk nicht alle Teile des Kessels bestreichen würde, daß in der Mitte ein Festsitzen der Bruchkörner (Zusammenwachsen) vorkommen könnte, daß überhaupt an den nicht gerade bestrichenen Kesselteilen eine „Bollenbildung" möglich wäre. Kein Arbeiter wird in dieser unbedingt gleichmäßigen Art rühren.

Neben der sicheren Durchmischung infolge der Gleichmäßigkeit des Rührens spielt außerdem der ruhige Gang noch eine große Rolle; Unregelmäßigkeiten in der Gangart, Stoßen, Absetzen usw. begünstigen die Bildung von „Käsestaub", d. i. kleinsten Bruchkörnern, die nicht mit ausgehoben werden können, also einen Verlust am Käsegewicht oder an der Käseausbeute bedeuten. Geht solcher Käsestaub aber in den Käse mit über, so bewirkt er ungleiche Lochung, nißliche (kleingelochte) Stellen im Käse usw. Nachdem eine weitere Zerkleinerung der Bruchkörner durch das Rührwerk nicht mehr erfolgt, ist auch kein unerwünschtes weiteres Ansteigen des Fettgehaltes der Molke mehr zu fürchten. Fette Emmentalerkäse sollen das Fett im Käsebruch behalten, nicht aber soll mehr, als unumgänglich notwendig ist, in die Molke übergehen.



Kreisbewegung des Kästreibers.



Käsereirührwerk „Allgäu" für Hand- und Kraftbetrieb.

7.05

Für ruhigen Gang ist beim Rührwerk „Allgäu“ gesorgt durch die doppelte Lagerung sowohl der senkrechten Hauptachse als auch der übrigen Teile und durch Herabsetzung der Reibungswiderstände infolge von Kugellagern; die Schmierung erfolgt durch Stauferbüchsen.

Das Rührwerk wird geliefert für Handantrieb (mit Kurbel), was nach unseren Erfahrungen wohl kaum sich weiter verbreiten wird, und für Kraftbetrieb; es wird dabei entweder an einen abdrehbaren Wandarm montiert oder aber abnehmbar geliefert. Die Befestigung des aufgelegten Rührwerks am Kesselrande erfolgt durch eine solide Aufsperrvorrichtung mittels Kurbelschrauben. Die erstere Ausführung ist im Gebrauche die bequemere; jedes Rührwerk kann aber nur an einem Kessel gebraucht werden. Bei der zweiten Art der Ausführung kann eine Rührvorrichtung an allen Kesseln nacheinander gebraucht werden; die Handhabung ist aber umständlicher.

Eine Abstufung der Geschwindigkeit (Veränderung der Tourenzahl des Kästreibers) ermöglicht die dreistufige Riemenscheibe mit 150, 140 und 130 mm Durchmesser. Die Zahl der Umgänge des Rührflügels beträgt

auf der 150 mm Stufenscheibe 56—60
„ „ 140 „ „ 64—68
„ „ 130 „ „ 72—76.

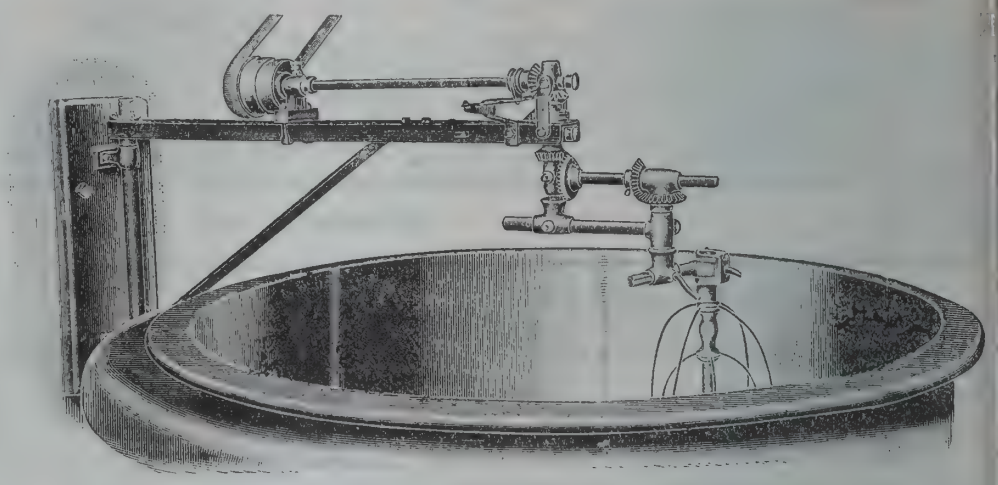
Wir sind so imstande, die Schnelligkeit der Bewegung der stärkeren oder schwächeren Füllung des Käsekessels anzupassen.

Im hiesigen Betriebe erfolgt der Antrieb durch einen Elektromotor und der erforderliche Kraftbedarf stellt sich auf 0,85 Kilowattstunden in der Betriebsstunde, was bei hiesigem Strompreis (20 Pfennig für die Kilowattstunde, dazu Ermäßigung bei einem Jahresbedarf von mehr als 1000 Kilowattstunden) einer Ausgabe von 15—16 Pfennig entspricht.

Die stetig fortschreitende Verbreitung der Elektrizität als Betriebskraft für Käsereien und Molkereien — Dampfbetrieb kommt in den Mittelbetrieben, die unsere Allgäuer und Schweizer Rundkäsereien durchweg nur darstellen, Tagesmenge 2000—2500 Liter Milch, zu teuer — ebnet diesen Rührwerken die Bahn.

Der Preis für das komplette Käsereirührwerk stellt sich für Handbetrieb auf 105 Mark, für Kraftbetrieb auf 120 Mark, für Hand- und Kraftbetrieb auf 135 Mark.

Th. Aufsberg.



Käsereirührwerk „Allgäu“ für Kraftbetrieb (am Wandarm).

Die blähende Milch.

Wenn in der Milch Pilze enthalten sind, welche Gas erzeugen können, so werden sich diese in erster Linie vermehren. Nach zuverlässigen Untersuchungen ist jedoch festgestellt, daß die Blähungserreger erst bei höherer Temperatur gut arbeiten. Um also die Milch auf diesen Fehler zu untersuchen, lasse man sie in der Gärprobe bei 38—60 Grad Celsius verweilen. Nach 12—15 Stunden geht alsdann die Milch zu heftiger Gasentwicklung über, so daß sich der geronnene Käsestoff schwammig ausscheidet. Folgerichtig ist die Milch um so gefährlicher, je schneller sie sich in der Gärprobe bläht.

Die blähende Milch ist nach der Erfahrung und nach vorliegenden Untersuchungen unbestreitbar die Ursache der gefürchteten Preßlerkäse. Es ist dieser Preßlerkäse ein sehr fehlerhaftes Produkt der Käsefabrikation. Sobald sich eine oder zwei Milchen in der Probe als blähend erweisen, sollten unaufschiebbar Stalluntersuchungen vorgenommen werden. Wenn nur eine Milch blähend ist, oder auch zwei Milchen diesen Fehler haben, werden sie noch keine Betriebsstörung hervorzubringen imstande sein. Werden aber zu gleicher Zeit mehrere Milchen geliefert, die zu Blähung neigen, so ist die Blähung der Preßlerkäse so viel als sicher.

Nach zuverlässigen Prüfungen stammen die Blähungserreger aus dem Kuhkot. Die Mittel zur Vorbeugung und Heilung dieser unangenehmen Erscheinung bestehen in größtmöglichster Reinlichkeit im Stalle und ganz besonders beim Melken.

Man wird einwenden, daß diese Reinlichkeit durchaus nicht überall vorhanden sei und dennoch keine blähende Milch entstehe. Die Erklärung dafür ist sehr einfach. Im Stallkote sind nicht immer Blähungserreger enthalten. Auch ist das Gärvermögen der betreffenden Pilze verschieden. Wenn aber schließlich der Stall mit Blähungserregern verseucht ist, braucht es schon ganz besondere Vorkehrungen, um den Fehler wieder los zu werden. Besonders schwierig ist die Bekämpfung des Fehlers, wenn die Kühe stark an Durchfall leiden; dann ist eine rasche Beseitigung des Fehlers fast unmöglich. Blähende Milchen entstehen hauptsächlich bei zu hoher Stalltemperatur, bei raschem Futterwechsel, bei Verabreichung verdorbener Futtermittel und verdorbenen Wassers, bei chronischen Verdauungsstörungen und bei Fütterung von üppigem Gras, das von stark, namentlich mit Kunstdünger gedüngten Wiesen stammt.

Die hohe Stallwärme ist doppelt gefährlich, erstens schwächt sie die Tiere in ihrer Verdauungstätigkeit und Widerstandskraft, wodurch, wie es scheint, im Kot eher Blähungserreger auftreten können, und zweitens ist die Wärme für die Entwicklung der Blähungserreger ganz besonders günstig. Erfahrungsgemäß entstehen weitaus die meisten Preßlerkäse im Sommer und nicht im Winter, wie auch tatsächlich die meisten blähenden Milchen aus zu warmen Stallungen kommen. Ein deutlicher Wink zur Bekämpfung! Möge man ihn doch recht beachten!

Ein rascher Futterwechsel erzeugt häufig blähende Milchen. Dies kann namentlich dann fatal werden, wenn im Winter durch unrationelle Fütterung die Verdauung geschwächt wird und im Frühjahr fast alle Lieferanten auf einmal zur Grünfütterung übergehen. Bei den meisten Kühen tritt dann Durchfall ein und die Blähungserreger treten plötzlich allgemein auf. In solchen Fällen ist guter Rat teuer; man hätte eben vorbeugen sollen. Alles, was man vorläufig tun kann, ist, möglichste Reinlichkeit zu beachten, fehlerhafte (kranke) Milch auszuschließen und die eingetretene Verdauungsstörung durch Verabreichung von gutem Heu zum Grünfutter zu heben. Die gleiche Erscheinung beachtet man häufig auch im Sommer, wenn viele Landwirte auf einmal zur Fütterung von jungem Klee, Grünhafer, Grünmais, Runkelrübenblättern usw. übergehen. Sorgfältige Übergänge in der Fütterung liegen im Interesse der Gesundheit des Viehes und einer käsereitauglichen Milch.

Unter den verdorbenen Futtermitteln haben sich namentlich warm gewordenes Gras, Grünfutter mit Mehl, sowie ganz besonders Mehltränke, Schlempe, Trester, verdorbene Kraftfuttermittel aller Art, sauer gewordene Kartoffeln, verdorbenes „Gleck“ und ähnliche Sachen als sehr gefährlich erwiesen. Gegebenenfalls muß dagegen energisch eingeschritten werden.

Das gleiche Unheil kann von im Stalle gestandenem oder sonst schlechtem und verdorbenem Tränkwasser herbeigeführt werden.

Kühe, die an fortwährendem Durchfall leiden, sondern einen Kot ab, der reich ist an Blähungserregern und deshalb für die Milch eine große Gefahr bildet. Es hat sich schon herausgestellt, daß der Ausschluß einer einzigen derartigen Kuh genügte, um eine langwierige Betriebsstörung vollständig zu heben.

Es ist namentlich von Mühlenstaub festgestellt worden, daß er öfters Ursache blähender Milchen sein kann und deshalb als Streumittel verboten werden sollte.

Über den Einfluß der Anwendung von Kunstdünger auf die Käsereitauglichkeit der Milch ist schon viel gestritten worden. Es sei hier besonders das Übergüllen von stark aufgeschossenem Gras mit konservierter oder nicht konservierter Jauche, sowie das direkte Ausstreuen des Kunstdüngers im Sommer erwähnt. Überhaupt befördert jede einseitige und übertriebene Jauchedüngung den Durchfall beim Vieh und dadurch die Milchfehler.

Wo die genannten Ursachen möglichst vermieden werden, wird erfahrungsgemäß höchst selten eine blähende Milch in die Sennerei geliefert. Es ist noch zu bemerken, daß die beiden hier in Betracht kommenden Bakterienarten (Bacterium coli commune und Bacterium lactis aerogenes) nicht immer Gas bilden. Jedoch erzeugen sie in der Milch immer eine scharf und unangenehm schmeckende Säure und benachteiligen die Reifung der Käse, auch wenn nicht ein eigentlicher Preßlerkäse entsteht.

(Schweiz. Landwirtschaftliche Zeitschrift.)

Mitteilungen.

Das Zigayaschaf als Melkschaf und Fleischtier. Von E. von Rodizki. (Öster. Molk.-Ztg. 1910, Nr. 7). Der Verf. wendet sich dagegen, daß das Zigayaschaf — Czigáj, Czigája, Czigárka, Czik oder Berke — das eigentliche Wollschaf des südöstlichen Europas, als Zackeltype anzusprechen sei, wie es fälschlicherweise vielfach gemacht wird. Was den Milchertrag des Zigaya anbelangt, so soll ein Tier im Minimum pro Jahr 30, durchschnittlich 35, im Maximum 45 Lt. Milch liefern. In der Milchleistung übertreffen sie daher die Zackel nicht, wohl aber ist die Milch der Zigaya fetter als die der Zackel. Die Schafe werden je nach den Weideverhältnissen 120—135 Tage gemolken, zuerst täglich meist zweimal, bei guter Weide auch dreimal, schließlich bis zum gänzlichen Versiegen der Milch nur einmal. In der Ackerbauschule in Algyozy (Ungarn) wurden im Durchschnitt von 114 Zigayas in 129 Tagen 4275 Liter Milch gewonnen, woraus 581,83 Kg. Rohkäse erhalten wurden. Demnach lieferte jedes Schaf im Durchschnitt täglich 0,288 Lt. Milch, während der ganzen Laktation 37,5 Liter.

In Fogaras, wo die Schafe durchschnittlich 135 Tage gemolken werden, erhält man von einem Schafe täglich 0,336 Lt., während der Saison 45,36 Lt. Milch. 100 Liter Milch geben hier 19—20 Kg. Käse. B.

Buttermilchkrapfen werden nach dem Praktischen Wegweiser 1910 (Würzburg) ohne Hefe oder Backpulver in folgender Weise angefertigt: 1 Kilo Mehl wird mit ½ Liter Buttermilch unter Zusatz von etwa einem Teelöffel voll doppeltkohlensauren Natrons zu einem Teige verrührt. Zu diesem setzt man außerdem noch etwa 3 Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, etwas Zimmt, geriebene Zitronenschale und Muskatnuß und mengt alles innig durcheinander. Jetzt kann, da der Teig nicht aufzugehen braucht, mit dem Backen angefangen werden. Zu diesem Zwecke sticht man den Teig mit einem Eßlöffel aus und tut ihn in das kochende Fett oder Butter. In kurzer Zeit werden hierin die Krapfen um das Dreifache ihres ursprünglichen Teigvolumens größer, bekommen außen ein schönes hellbraunes und innen ein goldgelbes Aussehen. Zum Schlusse werden die Krapfen mit feinem Zucker bestreut. B.

Welsh Rarebits sind schmackhafte in England beliebte Käsebrötchen, die nach dem Prakt. Wegweiser wie folgt zubereitet werden: Man bestreicht kleine geröstete Weißbrotscheiben mit Butter, legt darauf eine dicke Scheibe Chesterkäse und streicht auf letzteren etwas mit Paprika gemischten Senf. Dann wird das Brötchen auf einer Pfanne in den Ofen geschoben und darin solange gebacken, bis der Käse eine zähe Masse bildet. Die Rarebits verlieren durch Stehen, sie sind daher möglichst schnell und heiß zu servieren. Nach einer anderen Bereitungsweise läßt man Butter, Käse, Senf und Paprika in Kasserolle zusammen unter Umrühren zergehen und streicht diese Masse dann auf heiße, geröstete Brotscheiben. Die Brötchen werden aber hierbei nicht so durchzogen wie bei der ersten Vorschrift. B.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Bericht über die Tätigkeit des Milchwirtschaftlichen Instituts zu Proskau für das Jahr vom 1. April 1909 bis 1. April 1910.

Tätigkeit des Instituts. Die durch das Gründungs-Statut vorgeschriebene Tätigkeit des Instituts gliedert sich nach den drei Richtungen: 1. Die Lehrtätigkeit, 2. Beratungs- und Auskunfts-Stelle für milchwirtschaftliche Angelegenheiten, 3. Erfüllung der Aufgaben einer milchwirtschaftlichen Versuchsstation. Als Mittel für die Lehrtätigkeit und die Versuchsarbeiten dient 4. der praktische Betrieb der Institutsmolkerei.

1. Die Lehrtätigkeit. Bestimmungsgemäß werden am Institut zur praktischen Ausbildung im Milchwirtschaftsbetriebe bezw. zur Vervollkommnung der Ausbildung zeitlich verschiedene Unterrichtskurse sowohl für männliche, als auch für weibliche Personen abgehalten. Auch gewährt das Institut außer der Zeit der Kurse Personen beiderlei Geschlechts Aufnahme als Hospitanten. In dem Berichtsjahre wurden die folgenden Kurse abgehalten: 1. Meierei-Kursus für weibliche Personen vom 5. April bis 26. Juni 1909 mit 5 Schülerinnen. 2. Ausbildungs-Kursus für Kontroll-Beamte vom 6. bis 25. September 1909 mit 10 Teilnehmern. 3. Meierei-Kursus für weibliche Personen vom 1. Oktober bis 23. Dezember 1909 mit 4 Schülerinnen. 4. Vorbereitungskursus für Molkereibetriebsleiter vom 4. Januar bis 26. Februar 1910 mit 3 Teilnehmern. 5. Ausbildungs-Kursus für Kontroll-Beamte vom 7. bis 24. März 1910 mit 11 Teilnehmern. Außerdem verweilten 6 Personen in dem Institut als Hospitanten.

Hiernach besuchten das Institut im Laufe des ganzen Jahres 39 Personen (davon 29 männliche und 10 weibliche) gegen 31 im vorhergehenden Jahre. In diese Zahl sind nicht eingerechnet solche Personen, welche zwecks Einholung von Rat und Auskunft erschienen, aber nicht über 1 bis 2 Tage am Institut verweilten. — Inbetreff der im Berichtsjahre zum ersten mal abgehaltenen Kurse zur Ausbildung von Kontroll-Beamten ist noch zu bemerken, daß die Ausbildung derselben unter Mitwirkung des Instituts durch den Molkerei-Instruktor der Kammer erfolgt, welchem auch die spätere Ueberwachung ihrer Tätigkeit in den Rindvieh-Kontrollvereinen innerhalb der Provinz übertragen ist.

2. Als **Auskunftsstelle** für milchwirtschaftliche und Molkerei-Angelegenheit war das Institut wiederum sowohl von Landwirten, als auch von Molkereien reichlich in Anspruch genommen. Die verlangten Auskünfte bezogen sich auf die verschiedensten Verhältnisse, wie sie im milchwirtschaftlichen Betriebe vorkommen können; ein erheblicher Teil derselben hatte Einrichtungsfragen des Betriebes zum Gegenstande. Alle Auskünfte wurden, soweit mit ihnen nicht eine Untersuchung eingesandter Objekte verbunden waren, unentgeltlich erteilt.

Die Zahl der von auswärts eingesandten Untersuchungsobjekte, insbesondere von Milchproben, zeigte gegen das Vorjahr eine beträchtliche Steigerung; sie betrug 21 780 (gegen 19 060 im Vorjahre). Hiervon waren 20 667 Vollmilch, 515 Magermilch, 1 mit Fett homogenisierte Milch, 258 Rahm, 328 Buttermilch, 2 Butter und 9 Labpräparate. Wie bisher waren die Proben in der weit überwiegenden Zahl von Molkereien und verhältnismäßig wenige, unter diesen ein erheblicher Teil Magermilchproben zum Zweck der Kontrolle der Handzentrifugen auf Entrahmungsschärfe, von Landwirten eingesandt. Proben von Milch der einzelnen Kühe wurden auch in diesem Jahre nur von einem Landwirt regelmäßig eingeschickt. — Die Untersuchung der Milchproben erfolgte meist nur auf den Fettgehalt nach dem Gerberschen Verfahren; bei 51 Proben kam das Soxhletsche aräometrische, bei 64 Proben das gewichtsanalytische Verfahren nach Gottlieb-Röse in Anwendung. 66 Milchproben wurden auf Verfälschung untersucht. Davon erwiesen sich 20 als unverfälscht, 4 erschienen des Wasserzusatzes verdächtig und 42 (= 63,6 % aller auf Verfälschung untersuchten Proben) wurden als verfälscht befunden. Von den verfälschten Proben hatten 33 einen Wasserzusatz erfahren, der in nicht wenigen Fällen ein sehr starker war (in einem Falle bis an 70%). 5 Proben waren durch teilweise Rahmentziehung bezw. Magermilchzusatz verfälscht, und die weiteren 4 Proben waren teilweise entrahmt und zugleich gewässert. — Von den 515 Magermilchproben wiesen 456 einen unter 0,20 % betragenden Fettgehalt auf, von diesen wiederum 369 Proben einen Fettgehalt von 0,10 % und darunter, dagegen besaßen 59 Proben (= 11,5 % aller Milchproben) einen Fettgehalt von 0,20 bis 1,3 %. — Die beiden Butterproben, über deren genügende Ausarbeitung von den Einsendern Zweifel geäußert wurden, hatten einen normalen Wassergehalt. Außer diesen beiden wurden einige andere Butterproben zur Begutachtung ihrer Qualität eingesandt.

In privatem Auftrage wurden endlich noch 8 Handzentrifugen geprüft.

Wiederholt hatte sich der Institutsleiter als Sachverständiger zu äußern, in 8 Fällen vor Gericht. Ein ausführlicheres Gutachten über die Arbeitszeit und Beschäftigung weiblicher Personen in Molkereien hatte er der Kgl. Regierung abzugeben. Auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Leipzig war er als Preisrichter in der Gruppe „Milchwirtschaft" tätig. Im landwirtschaftlichen Kreisverein zu Rybnik hielt er einen Vortrag über die Verwertung der Milch (die Aufgabe außerhalb des Instituts in den landwirtschaftlichen Vereinen der Provinz durch Vorträge über Milchwirtschaft belehrend zu wirken, ist dem Molkerei-Inspektor übertragen worden). Von Aufsätzen belehrenden Inhalts veröffentlichte er:

1. „Die Ermittelung der stündlichen Leistung bei Prüfung von Handzentrifugen", im Milchwirtschaftlichen Zentralblatt 5 (Jg. 1909) 239—242.
2. „Warum verdient der Meierinberuf von jungen Mädchen beachtet und vor manchen anderen Berufsarten vorgezogen zu werden?", in der Zeitschrift der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schlesien, Jg. 1910, S. 393.

3. Als **Versuchsstation** betätigte sich das Institut durch mehrere Arbeiten. Aus dem Vorjahre übernommen und weiter fortgesetzt wurde die „Prüfung eines Funkeschen Apparates zur schnellen Bestimmung des Wassergehaltes der Butter", deren Veröffentlichung noch bevorsteht.

Ferner wurde beendigt die „Vergleichende Untersuchung über verschiedene Rahmfettbestimmungsverfahren", veröffentlicht vom Assistenten Dr. Jaroß in der „Molkerei-Zeitung", Hildesheim 1909 23 1103—1105, 1133—1135 und 1161—1164. Die über den Zweck, Ausführungsweise und Ergebnis der Arbeit nötig erscheinenden Angaben sind bereits im vorjährigen Bericht S. 7—9 gebracht worden.

Neu begonnen wurden die folgenden Arbeiten:

1. Regelmäßige wöchentliche Untersuchung der vom Institut verarbeiteten Milch auf den Fettgehalt und das spezifische Gewicht. Wie bisher wurde zur Kontrolle des Betriebs der Institutsmolkerei die von der Domäne Proskau und dem Dominium Jaschkowitz eingelieferte Milch regelmäßig wöchentlich einmal auf den Fettgehalt nach Gerber und das spezifische Gewicht untersucht und daraus nach der Fleischmannschen Formel der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz berechnet.

Auf dem Dominium Proskau stand der Milchertrag zu Ausgang des Frühjahrs 1909 unter dem Einfluß einer knappen Fütterung und begann erst in der zweiten Hälfte des Mai mit dem Einsetzen der Grünfütterung zu steigen. Den höchsten Stand im Sommer erreichte er gegen Ende August, um von da ab bis Mitte November beständig zu fallen und um diese Zeit den tiefsten Stand zu erreichen. Unter dem Einfluß der Laktation begann von da ab wieder ein Steigen bis Ende Januar. Von Anfang Februar an traten zu dem bisherigen Bestand der Herde neu aufgestellte Tiere hinzu, woraus sich das weitere ziemlich starke und plötzliche Ansteigen des Milchertrages bis zu seinem höchsten Stand im Laufe des ganzen Jahres gegen Ende März erklärt. Der Fettgehalt der Milch war im Sommer und Herbst durchschnittlich höher als im Winter und Frühjahr. Ziemlich gleichmäßig mit verhältnismäßig kleinen Schwankungen oberhalb und unterhalb 9 Prozent hielt sich während des ganzen Jahres der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz. Die noch vor wenigen Jahren ziemlich gemischte Herde hat sich im Laufe der Zeit mehr und mehr ausgeglichen und besteht jetzt vorwiegend aus reinblütigen, schwarzbunten Oldenburgern.

Die Produktionsbewegung auf dem Dominium Jaschkowitz war wiederum eine wesentlich andere. Von einer sehr mäßigen Steigerung im Juli abgesehen blieb sich der Milchertrag vom Ausgang des Frühjahrs bis in den September 1909 hinein ziemlich gleich und sank dann bis Mitte Oktober nicht sehr erheblich auf den tiefsten Stand; von da ab stieg er wieder unter dem Einfluß gleichzeitigen Kalbens erst langsam, dann stark und schnell bis Ende Februar auf den höchsten, von dem er auch im März sich nicht weit entfernte. Die im ganzen fettarme Milch der aus Mischvieh bestehenden Herde zeigte auch diesmal sehr starke und unregelmäßige Schwankungen des Fettgehaltes, wogegen die Schwankungen des Gehaltes an fettfreier Trockenmasse sich ebenfalls in weit engeren Grenzen hielten.

Die Schwankungen des Fettgehaltes, spezifischen Gewichts und der Trockensubstanz bewegten sich in den folgenden Grenzen:

	a) Milch von Proskau.	b) Milch von Jaschkowitz.
1. Das spezifische Gewicht:	1,0306—1,0344	1,0296—1,0342
2. Der Fettgehalt	2,65%—3,90%	2,20%—4,05%
3. Die fettfreie Trockensubstanz:	8,51%—9,53%	8,31%—9,25%
Im Durchschnitt betrug:		
Das spezifische Gewicht:	1,0321	1,0316
Der Fettgehalt:	3,16%	2,91%
Die Gesamt-Trockensubstanz:	12,07%	11,65%

2. Prüfung eines Wolseley-Separators für Handbetrieb Nr. 3, ausgeführt im Auftrage der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft.

3. Prüfung einer Hand-Milchschleuder Frede mit Zahnräder-Antrieb Modell IG. von Aug. Frede, Westkirchen i. Westfalen.

4. Untersuchung verschiedener Käsesorten auf den Fettgehalt und Trockensubstanzgehalt, parallel gehend mit gleichzeitigen Untersuchungen an anderen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalten, behufs Gewinnung von Material zur Begründung und Aufstellung bestimmter einheitlicher Untersuchungsnormen. Die Ergebnisse der hier zur Ausführung gelangten Untersuchungen wurden zum Vergleich mit den anderwärts erhaltenen Ergebnissen und zur weiteren Nutzbarmachung bzw. Bearbeitung dem Königl. Bayrischen Landes-Inspektor für Milchwirtschaft, Herrn Dr. Herz-München, zur Verfügung gestellt.

5. Periodische Untersuchung in der Institutsmolkerei verkäster Milch und einer Reihe daraus hergestellter Käsesorten auf deren nähere Zusammensetzung, insbesondere den Trockensubstanz-, Stickstoff- und Fettgehalt. Die vom wissenschaftlichen Ausschuß des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins veranlaßte, nach einem gemeinsamen Plane auch

in anderen milchwirtschaftlichen Versuchsstationen zur Ausführung gelangende Untersuchung hat den Zweck, im Interesse des reellen Käsehandels und der Konsumenten von Käse die für die richtige Beurteilung von Käsen verschiedener Qualität erforderlichen sicheren wissenschaftlichen Grundlagen zu schaffen, da es zur Zeit an scharfen Unterscheidungsmerkmalen für Käse aus Vollmilch, teilweise und ganz entrahmter Milch und aus sonst verschieden beschaffener Milch, (woraus sich wiederum verschiedene Bezeichnungen der Käse im Handel ergeben, z. B. Rahmkäse, Sahnkäse, fette, halb-, drittel-, viertelfette, Magerkäse) immer noch fehlt. Seitens des Instituts wurden mehrere Sorten von Käsen, nämlich Remoudou, Neufchateler und Tilsiter, zu verschiedenen Zeiten aus Milch mit verschiedenem Fettgehalt gewonnen, in die Untersuchung einbezogen. Die Arbeit ist noch im Gange und wird bis zur Gewinnung ausreichend erscheinenden Materials fortgesetzt.

6. Fütterungsversuch mit Kartoffelmehl, sowie mit Trocken-Kartoffel-Flocken im verzuckerten und unverzuckerten Zustande an Ferkel, veröffentlicht im milchwirtschaftlichen Zentralblatt 1910, 6, 193—199. Der Versuch schließt sich an den Fütterungsversuch mit Ferkeln in den vorhergehenden Jahren, mit denen die Absicht verfolgt wurde, verschiedene Futterstoffe auf ihre Anwendbarkeit als Ersatzmittel für das der Magermilch entzogene Fett bei der Ferkelernährung näher zu prüfen. Als solche waren bisher näher probiert worden Kokosfett in künstlich herbeigeführter feiner Verteilung und reine Stärke in Form von Kartoffelmehl, unverzuckert und verzuckert. Als Zugabe zur Magermilch erwiesen sich diese Stoffe als brauchbarer Ersatz für das Fett der Vollmilch. Immerhin legte der verhältnismäßig hohe Preis sowohl der vegetabilischen Fette, als auch des reinen Kartoffelmehls den Gedanken nahe, ob nicht durch Anwendung anderer erheblich billigerer Futterstoffe, insbesondere der Trockenkartoffelflocken ein noch wohlfeilerer Ersatz des Milchfettes und damit eine weitere Verbilligung der Ferkelernährung erreicht werden könnte. Dieser Absicht gemäß wurde der Versuch mit 12 sechswöchigen Ferkeln in drei möglichst gleichartigen Gruppen zu je vier Tieren zur Ausführung gebracht. Gruppe I erhielt Kartoffelmehl, Gruppe II und III dagegen in gleicher Menge Kartoffelflocken, und zwar Gruppe II diese in unveränderter, Gruppe III in verzuckerter Form. Die Verzuckerung wurde wie bei dem bezüglichen vorhergehenden Versuch mit Hilfe von Diastasolin bewirkt. Mit Ausnahme dieser drei verschiedenen Zugaben zur Magermilch war die Fütterung aller Tiere während der ganzen 12-wöchigen Versuchsdauer genau die gleiche.

Der Versuch verlief insofern ganz glatt, als sämtliches Futter stets vollkommen aufgezehrt wurde, also unverzehrte Futterreste bei keiner der drei Gruppen vorkamen. Jedoch muß als für die Beurteilung der Wirkung von wesentlicher Bedeutung bemerkt werden, daß ungefähr bis zur Mitte des Versuchs die Tiere der Gruppe I wenn auch nicht andauernd, so doch wiederholt unter Durchfall zu leiden hatten und erst im letzten vierwöchentlichen Abschnitt von derartigen Verdauungsstörungen vollständig befreit waren.

Die Versuchsergebnisse waren folgende. Insgesamt gelangten während der zwölfwöchigen Dauer an jede Gruppe zur Verfütterung:

	Magermilch	Gerstenschrot	Kartoffelmehl	bezw. Flocken unverzuckert	verzuckert
			Gruppe I	Gruppe II	Gruppe III
	1092 kg	92,4 kg	92,4 kg	92,4 kg	92,4 kg
Demnach i. Durchschn. pro Kopf u. Tag:	3,25 kg	0,275 kg	0,275 kg	0,275 kg	0,275 kg

Die mit diesem Futteraufwand erzielten Gewichtszunahmen betrugen:

	Gruppe I (Kartoffelmehl)	Gruppe II (Kartoffel-Flocken unverzuckert)	Gruppe III (Kartoffel-Flocken verzuckert)
Endgewicht:	149,75 kg	157,75 kg	161,75 kg
Anfangsgewicht:	36,25 „	36,00 „	36,00 „
Zunahme:	113,50 „	121,75 kg	125,75 kg
Im Durchschn. pro Kopf und Tag:	0,308 „	0,362 „	0,374 „

Hiernach stand die Wirkung des Kartoffelmehls hinter derjenigen der Kartoffelflocken nicht unerheblich zurück. Die Erklärung hierfür ist indeß ohne Zweifel in dem Umstand zu suchen, daß, wie oben angegeben, die Tiere der Gruppe I in der ersten Hälfte des Versuchs vielfach an Durchfall litten. Als diese störende Nebenwirkung, welche vielleicht nur auf einem Zufall beruhte, später fortblieb, zeigte sich sofort in der Gewichtszunahme zwischen den Gruppen I und II kein Unterschied mehr. An sich liegt auch kein stichhaltiger Grund für die Annahme vor, daß die reine Stärke im Kartoffelmehl eine weniger gute Wirkung ausüben soll als die Stärke in den Kartoffelflocken. Immerhin kann aus dem Vergleich zwischen den Gruppen I und II bzw. III gefolgert werden, daß durch die Kartoffelflocken das Fett der Milch mit ebenso gutem Erfolge ersetzt werden kann wie durch die reine Stärke des Kartoffelmehls. Für die Praxis aber ist dies gleichbedeutend mit einer weiteren und zwar sehr erheblichen Verbilligung der Ferkelernährung, da die Kartoffelflocken sich im Preise ungefähr nur halb so hoch stellen wie das Kartoffelmehl. Dies ergibt sich auch aus folgender Betrachtung. Den für das Kartoffelmehl günstigen Fall angenommen, daß die Gruppe I keine niedrigere, sondern dieselbe Gewichtszunahme aufzuweisen gehabt hätte wie Gruppe II, so wären zur Erzeugung 1 Kg. Lebendgewichtszunahme im Durchschnitt erforderlich gewesen genau 9 Kg. Magermilch, 0,76 Kg. Gerste und 0,76 Kg. Kartoffelflocken bzw. -mehl. Unter Anrechnung folgender runder Preise, für Magermilch 2 ₰ pro Kg., Gerste und Kartoffelflocken 16 ℳ und Kartoffelmehl 30 ℳ pro Dztr., ergeben sich als für die Erzielung eines Kilo Lebendgewichtszunahme erforderlich gewesene Futterkosten

a) bei Gruppe I (Kartoffelmehl: $9 \times 2 + 0{,}76 \times 16 + 0{,}76 \times 30 = 53$ ₰
b) bei Gruppe II (Kartoffelflocken): $9 \times 2 + 0{,}76 \times 16 + 0{,}76 \times 16 = 42$ „

Inbezug auf die Verzuckerung der Kartoffelflocken ergab sich bei dem Versuch eine Mehrgewichtszunahme der Gruppe III von nur 4 Kg. im Vergleich zur Gruppe II, wodurch sich der durch die Verzuckerung bedingte höhere Arbeitsaufwand nicht bezahlt gemacht haben würde. Da ein einmaliger Versuch mit nur je vier Tieren für die Entscheidung der Frage, ob durch die Verzuckerung der Flocken ein wesentlicher Vorteil für die Ferkelernährung erreicht werde, nicht ausreichend erscheint, so bedarf es einer erneuten Prüfung der Frage durch Wiederholung des Versuchs unter verschärften Bedingungen.

7. Schweinefütterungsversuch mit süßer und saurer Magermilch, ausgeführt i. J. 1909, veröffentlicht im Milchwirtschaftlichen Zentralblatt 1910, 6, 215—222. Ein nach der gleichen Richtung schon im vorhergehenden Jahre ausgeführter Fütterungsversuch hatte das Ergebnis, daß die mit süßer Magermilch gefütterten Schweine eine geringfügige, praktisch ganz unerhebliche Mehrgewichtszunahme erreicht hatten. Daraus konnte wohl einwandsfrei der Schluß gezogen werden, daß die Verfütterung von saurer Magermilch gegen die Anwendung vollkommen süßer Milch in der Praxis keine Bedenken habe, weil ein pekuniärer oder sonstiger Nachteil damit nicht verbunden sei. Da aber eins von den drei Schweinen der Gruppe, welches saure Milch erhielt, ein schlechter Fresser war und aus diesem Grunde in der Gewichtszunahme hinter den anderen Tieren zurückgeblieben war, so blieb die Möglichkeit offen, daß bei vollkommen normalem Verhalten aller Vergleichstiere die saure Milch sich vielleicht sogar infolge einer besseren diätetischen Wirkung der süßen Milch überlegen gezeigt hätte. Dieser Umstand gab Veranlassung zu einer Wiederholung des Versuchs.

Zu dem Versuch dienten diesmal 12 Tiere, dieselben, welche vorher im Ferkelalter das Tiermaterial zu dem Versuch mit Kartoffelmehl und Kartoffelflocken abgegeben hatten. Sie wurden nach einer dreiwöchigen Zwischenpause, während der sie wieder alle gleichartig gefüttert wurden, neu gruppiert und zwar jetzt nur in zwei nach Geschlecht und Gewicht möglichst gleichartig zusammengesetzte Gruppen von je 6 Tieren geteilt. Der Versuch, zu dessen Beginn die Tiere genau 5 Monate alt waren, dauerte 12 Wochen. Die Futtermittel bestanden in den ersten sechs Wochen nur aus Magermilch, geschrotener Gerste und Trockenkartoffelflocken, im weiteren Verlauf trat noch in sehr geringer Menge entfettetes Fischfuttermehl hinzu. Mit Ausnahme des einzigen Unterschiedes, daß an Gruppe I süße, an Gruppe II dagegen saure (geronnene) Milch verfüttert wurde, war die an sich nur mäßig starke Fütterung für beide Gruppen genau gleich. Nebenher ging die Absicht, bei dem Versuch die gleich zu Beginn gegenüber der Gerste überwiegende Menge der Kartoffelflocken möglichst zu steigern und zu probieren, ob die Gerste ganz ausgeschaltet werden könnte und schließlich von den Tieren neben der Magermilch nur die Kartoffelflocken allein noch willig aufgenommen werden würden.

Da der Versuch ohne die geringste Störung verlief, so können auch die Ergebnisse desselben als einwandsfrei angesehen werden. Dieselben sind in Zahlen kurz zusammengefaßt die folgenden.

Insgesamt erhielt jede Gruppe an Futter: 2772 Kg. Magermilch, 331,8 Kg. Gerstenschrot, 703,5 Kg. Kartoffelflocken und 12,6 Kg. Fischmehl. Die Lebendgewichtszunahme betrug:

	Gruppe I	Gruppe II
Endgewicht:	655,75 Kg.	652,50 Kg.
Anfangsgewicht:	322,75 „	322,50 „
Zunahme:	333,00 Kg.	330,00 Kg.

Hiernach stimmt das Ergebnis des Versuchs mit dem vorjährigen vollkommen überein. Auch diesmal hatte die süße Magermilch eine geringe praktisch völlig belanglose Mehrgewichtszunahme der Tiere zur Folge. Mit voller Gewißheit erscheint aber auch nunmehr der Schluß zulässig, daß andrerseits die Annahme nicht zutrifft, daß die Säuerung der Milch vielleicht infolge einer überlegenen diätetischen Wirkung einen Vorteil brächte. Die zur Beantwortung gestellte Frage ist also durch den Versuch in Verbindung mit dem vorjährigen dahin entschieden, daß es praktisch keinen Unterschied ausmacht, ob die Magermilch an Mastschweine in völlig süßem oder in bereits geronnenem Zustande verfüttert wird. Nur vor der Verfütterung der Milch in halbsäuerlichem Zustande hat man sich zu hüten, da dieselbe bekanntermaßen leicht Durchfall bewirkt.

Die bei dem Versuch verfolgte Nebenabsicht, die Kartoffelflockengabe bis zur völligen Ausschaltung der Gerste zu steigern, wurde nicht erreicht. Das Verhältnis der Flocken zur Gerste ließ sich im Höchstfalle bis etwa 4: 1 steigern, stieß aber dann auf den Widerstand der Tiere durch Verweigerung der Futteraufnahme. Nach unseren auch schon früher gemachten Beobachtungen ist bei dem Verhältnis von 2 Teilen Flocken auf 1 Teil Gerste eine dauernd willige Aufnahme des Futters seitens der Schweine erzielbar.

In pekuniärer Hinsicht ergibt sich aus dem oben angegebenen Futteraufwand und der Lebendgewichtszunahme, daß bei Anrechnung von 2 ₰ pro Kg. Magermilch, ℳ 15,50 pro Dztr. Gerste, ℳ 16 für Flocken und ℳ 18 für Fischmehl die Futterkosten zur Erzeugung 1 Kg. Lebendgewichtszunahme sich im Durchschnitt auf 67 ₰ belaufen haben.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Molkerei-Verband für die Kreise Aschendorf, Hümmling und Meppen. Es wird beabsichtigt, für die Kreise Aschendorf, Hümmling und Meppen einen Molkerei-Verband zu errichten, dem sich sämtliche Genossenschaften, Besitzer und Pächter in diesen Kreisen anschließen können. Wahrscheinlich schließen sich das Amt Cloppenburg und der Kreis Lingen auch noch an. Anmeldungen und Vorschläge sind zu richten an A. G. Darrelmann in Werlte.

Spar- und Hilfskasse der Molkereibetriebsführer des Genossenschaftsverbandes zu Halle a. S. Sonntag, den 28. August cr., findet in Halle a. S. im Hotel Wintergarten, nachmittags 3 Uhr, die ordentliche Generalversammlung der Spar- und Hilfskasse der Molkereibetriebsführer des Genossenschaftsverbandes zu Halle a. S. statt. Die Tagesordnung wird noch bekannt gegeben.

Die Herren Bezirksvorsitzenden werden vom Vorstande höflichst gebeten, Anträge für die Tagesordnung bis 13. August cr. einzusenden, damit dieselben noch rechtzeitig bekannt gegeben werden können.

Rundschau.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den inländischen Schweinemärkten war die Geschäftslage in der Woche vom 31. Juli bis 7. August ungleichmäßig. Die Preise stiegen in Posen, Düsseldorf, Leipzig, Zwickau, sie fielen in Danzig, Breslau, Berlin, Hannover und Plauen. An den übrigen Plätzen war die vorwöchentliche Notiz maßgebend.

Auf den ausländischen Schweinemärkten war die Tendenz keine gleichmäßige. In Wien und Rotterdam zogen die Preise an, während sie in Dänemark zurückgingen. In Paris blieb die Notiz unverändert. In Chicago wurden leichte Schweine höher, schwere niedriger bezahlt.

Milchpreisbewegungen. Eine Erhöhung der Milchpreise von 18 auf 20 ₰ hatten am 1. August Milchproduzenten und -Händler in Dessau beschlossen. Doch scheint die Preiserhöhung nicht lange standzuhalten, da jetzt schon wieder viele Händler die Milch zu dem alten Preise verkaufen. — Aus Stuttgart wird berichtet: Vom 1. August an hat die Milchhändlervereinigung von Stuttgart und Umgebung einen Preisaufschlag von 20 auf 22 ₰ für das Liter Milch eintreten lassen. Als Grund für diese Erhöhung wird angegeben, daß die Milchproduzenten wegen der durch die nasse Heuernte erschwerten Fütterung einen Aufschlag eintreten ließen, der von seiten der Milchhändler nicht abgewehrt werden konnte. Die von den Vereinigten Gewerkschaften ins Leben gerufenen Milchabsatzstellen haben die Milchpreise von 19 auf 20 ₰ erhöht. — In Landsberg a. W. hat die Molkerei-Genossenschaft den Preis für die Verkaufsmilch von 15 auf 12 ₰ herabgesetzt. —

Die Vereinigten Milchproduzenten von Kempten machten bekannt, daß wegen der ungünstigen Futterernte der Milchpreis abermals um einen Pfennig erhöht werden wird, allerdings erst ab 1. September. Den Händlern kommt dann die Milch pro Liter auf 16 ₰ zu stehen. — Der Liegnitzer Milchverwertungsverein beschloß, die Milchpreise vom 9. August ab von 16 auf 18 ₰ zu erhöhen.

Frachtberechnung für leere Milchgefäße. Die Altonaer Eisenbahndirektion beabsichtigt, im Interesse einer wesentlichen Erleichterung sowohl für die Versender, als auch für die Verwaltung, für leere Milchgefäße aller Größen anstelle der bisherigen Gewichtsermittelung einen einheitlichen Durchschnittsgewichtssatz einzuführen. Der in Vorschlag gebrachte durchschnittliche Eigengewichtssatz der Kannen ist mit 33⅓ Klg. auf 100 Liter beförderter Milch, der für die Kisten mit leeren Flaschen auf 66⅔ Proz. des Höchstgewichts mit vollen Flaschen angenommen worden. Es würde somit für die leeren Kannen ⅓ der Literzahl und für die Kisten mit leeren Flaschen ⅔ des Höchstgewichts mit vollen Flaschen zu berechnen sein. Der Satz von 33⅓ Klg. für 100 Liter dürfte nur für die mittleren Kannengrößen (etwa 20 Liter) genau sein. Die Versender von kleineren Kannen würden einen geringen Vorteil, die Versender größerer Kannen einen geringen Nachteil haben. Für die Höhe der Frachtkosten werden die Unterschiede nicht erheblich sein.

Milchversorgung in Karlsruhe. Aus Karlsruhe wird uns geschrieben: Der Milchversorgung der Stadt mit Gebrauchsmilch wurde auch im verflossenen Jahre regste Aufmerksamkeit gewidmet. Während im Jahre 1908 und im ersten Teil des Jahres 1909 durch die waggonweise Einfuhr von Milch aus der Schweiz ein Steigen der Milchpreise verhindert werden konnte, war dies im Winter 1909 nicht mehr möglich. Die schlechte Futterernte des Jahres 1909 verbunden mit der Hochkonjunktur der Butter- und Käsepreise auf dem Weltmarkt erzeugten eine große Milchknappheit und Milchteuerung, nicht nur in den einheimischen Milchwirtschaftsgebieten, sondern ganz besonders auch in der Schweiz und in Frankreich. Immerhin konnte durch die Einfuhr von Schweizer Milch und durch Maßnahmen, welche seitens der Schlachthofdirektion zur Einfuhr von Milch aus Frankreich getroffen wurden, bewirkt werden, daß der hier eintretende Milchpreisaufschlag nicht die von den Produzenten erstrebte Höhe erreichte.

Ungetreuer Milchkutscher. Der Milchkutscher Karl W. in Homberg wurde von seinem Dienstherrn mit zirka 300 Liter Milch, 10 Pfund Butter und 10 ℳ Wechselgeld zur Bedienung der Kundschaft nach Duisburg geschickt. Die Milch nebst Butter haben einen Wert von 75 ℳ. Die Bedienung der Kundschaft erfolgte, doch kehrte der Milchkutscher nicht zurück. Das Fuhrwerk wurde nachträglich in Hochemmerich aufgegriffen; der Aufenthalt des W. ist jedoch nicht bekannt.

Bestrafungen wegen Milchfälschungen. Vom Schöffengericht beim Kgl. Amtsgerichte Passau wurde vor kurzem die Gütersfrau Maria Kellerer von Heining wegen Milchfälschung zu zehn Tagen Gefängnis und zu 30 ℳ Geldstrafe, evtl. weiteren 6 Tagen Gefängnis verurteilt. —

Vor der Ferienstrafkammer in Elberfeld hatte sich wegen Milchfälschung der Milchhändler Ernst M. von daselbst zu verantworten. M., der längst im Verdachte stand, entrahmte Milch als Vollmilch in den Handel zu bringen, wurde wegen wissentlicher Nahrungsmittelfälschung vor das Schöffengericht gestellt, jedoch nur eines fahrlässigen Vergehens schuldig befunden und in eine Geldstrafe von 20 ℳ genommen. Die Staatsanwaltschaft focht diese Erkenntnis an, da nach ihrer Meinung ein Schuldfall von vorsätzlicher und wissentlicher Verfälschung vorlag. Das Gericht schloß sich dieser Auffassung an, und es verhängte über den Angeklagten, dessen Treiben es als gemeingefährlich bezeichnete, eine Geldstrafe von 100 ℳ.

Geschäftliche Nachrichten. In Altschönau (Schlesien) errichtet Käsereibesitzer Bartsch eine neue Käserei. — In einer landwirtschaftlichen Versammlung in Christfelde (Kr. Schlochau) beschloß man die Gründung einer Molkerei daselbst. — Der Käsereibesitzer Meister in Pasewalk (Pommern) hat seine daselbst gelegene Käserei an den Kaufmann Carl Fr. Beese aus Neubrandenburg verkauft. — Die Gründung einer Molkerei wurde in Dechow (bei Ratzeburg) beschlossen. — Der Betrieb der Meierei Hörup (Holst.) ist wieder aufgenommen worden. — Die Molkereianlage in Hahlen (Westf.) ist von der Molkerei Minden angekauft worden. — Die durch Feuer vernichtete Molkerei in Haffkrug (Schlesw.-Holst.) wird wieder neu aufgebaut. — Die Molkerei-Genossenschaft Emden errichtet ein neues Molkereigebäude. — Die Molkerei-Genossenschaft Brunne (Osthavelland) feierte am 1. August d. J. ihr 25. Jubiläum.

Ausland.

Angaben und Erläuterungen über Ungarns Ein- und Ausfuhr von Milch, Butter und Butterschmalz in den letzten Jahren.

Milch.

Eingeführt wurden	1908	1909
aus Österreich	26 818 dz	30 628 dz
„ Rumänien	60 „	81 „
	Sa. 16 878 dz	Sa. 30 709 dz
im Werte von	Kr. 342 694	Kr. 394 918

Ausgeführt wurden	1908	1909
nach Österreich u. Bosnien	576 226 dz	635 239 dz
„ Balkanländern	73 „	37 „
	Sa. 576 229 dz	Sa. 635 276 dz
im Werte von	Kr. 7 261 367	Kr. 7 852 011

	1908	1909
Ausfuhrüberschuß in Menge	549 421 dz	604 567 dz
„ im Werte	Kr. 6 918 673	Kr. 7 457 093

Butter und Butterschmalz.

Eingeführt wurden	1908	1909
aus Österreich	2060 dz	2112 dz
„ Rumänien	9 „	38 „
„ Dänemark u. Holland	259 „	962 „
„ Deutschland	34 „	84 „
	Sa. 2362 dz	Sa. 3196 dz
im Werte von	Kr. 587 648	Kr. 843 438

Ausgeführt wurden	1908	1909
nach Österreich und Bosnien	39 507 dz	40 640 dz
„ Frankreich, England, Schweiz	779 „	840 „
„ Balkanländern und Tropeu	198 „	287 „
„ Deutschland	3481 „	974 „
	Sa. 43 965 dz	Sa. 42 741 dz
im Werte von	Kr. 9 607 899	Kr. 10 258 049

	1908	1909
Ausfuhrüberschuß in Menge	41 603 dz	39 545 dz
„ im Werte	9 020 251 Kr.	9 414 611 Kr.

Es beträgt daher der Gesamtausfuhrüberschuß im Jahre 1908 Kr. 15 938 924
„ „ 1909 „ 16 871 704

Die Einfuhr ist zwar nicht bedeutend, hat jedoch ständig zugenommen und betrug im Jahre 1909 mit 1 238 356 Kronen 7,3 Prozent des Gesamtausfuhr-Überschusses, während sie 1906 nur 4.6 Prozent ausmachte. Durch eine rationelle Ausbreitung der Milchwirtschaft ließe sich dieser Verlust in sozial-ökonomischer Hinsicht wohl verringern, vornehmlich bei der Einfuhr von Butter, die beinahe ausschließlich durch die außerordentliche Unausgeglichenheit unserer Produktionsmengen bedingt ist. Die Molkereien erzeugen in den Monaten Februar bis April durchschnittlich nur ein Drittel bis die Hälfte der Sommerquantitäten, so daß im Frühjahre ständig importiert werden muß, während bei normaler Produktion Herbst und Sommer einen Export ermöglichen.

Diese ungeregelten Verhältnisse bringen der Erzeugung und dem Handel großen Schaden und verursachen die großen Differenzen zwischen den Frühjahrs- und Sommerpreisen. Dem Handel ist es unmöglich, hierin eine Änderung durchzusetzen, weshalb es in erster Reihe Aufgabe der Molkereiverbände und der landwirtschaftlichen Vereine wäre, diesbezüglich aufklärend und dadurch Wandel schaffend, einzuwirken. Im Herbst 1909 hatten wir außerdem eine sehr schlechte Obsternte, so daß bei Land- und Stadtbevölkerung der Verbrauch von Milch nicht unerheblich zunahm, die Buttererzeugung dadurch zurückging und zur teilweisen Deckung der nach Österreich gemachten schlußmäßigen Verkäufe sogar auch im November und Dezember importiert werden mußte; der Import dieses Jahres überstieg daher den des Vorjahres um das Dreifache und wurde hauptsächlich von Dänemark und Holland besorgt.

Die Einfuhr von Milch ist beinahe ausschließlich auf den Grenzverkehr zurückzuführen. An der Gesamteinfuhr ist Österreich mit 77 Prozent am stärksten beteiligt. Was die Ausfuhr anbelangt, so erscheint Österreich 1909 sogar so gut als der alleinige Abnehmer, da von dem in diesem Jahre 18 099 972 Kronen betragenden Export dieses Land ca. 97 Prozent übernahm, wonach die noch verbleibenden 3 Prozent keine Rolle spielen. Besonders auffällig ist die Abnahme des Butterexportes nach Deutschland, wohin im Vorjahre nur zirka der vierte Teil der 1908er Mengen geliefert werden konnte. Zurückzuführen ist dies zum Teile auf die geringe Herbstproduktion, die nicht nur keinen Export zuließ, sondern zum Importe zwang, wie ich dies schon ausführte. Dazu kommt, daß der Butterkonsum in Ungarn und Österreich im Laufe der Zeit ganz bedeutend zugenommen hat, die Erzeugung dagegen mit dieser Zunahme nicht gleichen Schritt hielt.

Auch die Verwendung von Konsummilch steigt in Ungarn von Jahr zu Jahr und ebenso deren Ausfuhr nach Österreich, was natürlich nicht auf Kosten der früher zur Verbutterung gelangten Mengen geht, sondern eine erfreuliche Zunahme der Milcherzeugung beweist —, so daß sich das Minus des Ausfuhrüberschusses an Butter im Werte ungefähr mit dem Plus des Ausfuhrüberschusses an Milch deckt.

Der Wert des Gesamtausfuhrüberschusses ist wohl gestiegen, es muß jedoch darauf aufmerksam gemacht werden, daß diese Wertzunahme zu einem großen Teile auf die Preissteigerung von Milch und Butter selbst zurückzuführen ist, der 1909er Butterexport quantitativ dagegen mit 2058 Doppelzentner gegenüber 1908 zurückgeblieben ist.

Da günstige, von Jahr zu Jahr größer werdende Absatzmöglichkeiten bei konvenablen Preisen vorhanden sind, müßte größerer Wert auf die Steigerung der Buttererzeugung gelegt und in dieser Hinsicht intensiver gearbeitet werden. Feld dafür ist genügend vorhanden, betreiben doch von 63 Komitaten Ungarns bisher nur 21 geregelte Milchwirtschaft. Dazu ist in erster Reihe aber eine rationellere Weidewirtschaft, Ausdehnung des Futterpflanzenanbaues, Vergrößerung der Kuhbestände und qualitative Verbesserung der vorhandenen nötig.

Die Entwicklung der ungarischen Milchwirtschaft in den letzten vier Jahren mögen noch kurz die folgenden Zahlen charakterisieren:

1906 Ausfuhrüberschuß Kr. 14 538 769 von welchem der Import 4,6 % betrug
1907 „ „ 15 050 085 „ „ „ „ 5,2 „ „
1908 „ „ 15 938 924 „ „ „ „ 5,8 „ „
1909 „ „ 16 871 704 „ „ „ „ 7,3 „ „

Es hat sich somit der Ausfuhrüberschuß in dieser Zeit um 16 Prozent gehoben. M. Düsing jr.

Sprechsaal.

Die buchmäßige Behandlung der Reste des Abrechnungsbuches. Wiederholt ist schon an dieser Stelle auf die Buchung der Reste des Abrechnungsbuches hingewiesen worden, weil namentlich dem Anfänger gar leicht dabei ein Fehler unterläuft, der ihm viel Sorge und Verdruß bereitet. Bekanntlich versteht man unter Resten des Abrechnungsbuches die Beträge, die ein Genosse oder Lieferant der Molkerei schuldig geblieben ist, wenn er durch Molkereierzeugnisse, Kannen usw. einen größeren Wert von der Molkerei erhalten als er ihn an Milchwert geliefert hat.

Solche Reste können verschieden behandelt werden. Am einfachsten bleibt es natürlich, wenn derjenige, der z. B. für 50 ℳ Butter, Kannen usw. erhalten, aber nur für 30 ℳ Milch geliefert hat, die fehlenden 20 ℳ bar zuzahlt; dann kann die „Summe der Abzüge“ ohne weiteres in Einnahme gestellt werden. Man hat verschiedene Wege versucht, um den

Lernenden und Anfänger vor Irrtum zu bewahren. Trotzdem kommen Fehler vor.

Nehmen wir hier einmal zur Veranschaulichung die Zahlen eines Abrechnungsbuches, bei dessen Uebertragung nach dem Tagebuche ein Versehen vorgekommen war. Aus Februar war ein Rest von 14,25 ℳ herübergekommen, die Endsummen des Abrechnungsbuches betrugen:

	Betrag für gelief. Milch	Abzüge für			Summe der Abzüge	Auszahlungsbetrag	Schuldig geblieben
		Butter	Verbrauchsgegenstände	Reste aus vorig. Abrechnung			
März	5037,99	1072,50	35,90	14,25	1122,65	4053,82	138,48
April	8943,21	1112,21	17,35	21,91	1151,61	7867,04	75,44

Zu diesen Endsummen des Abrechnungsbuches sei bemerkt, daß die Abzüge „Verbrauchsgegenstände" aus Lieferungen von Kannen und Milchsieben herstammen. Der Einfachheit halber sind beide Posten hier unter Verbrauchsgegenstände vereinigt. In Wirklichkeit ist das dann zulässig, wenn auch beim Einkauf für den Wert der Kannen das Verbrauchskonto belastet worden ist.

Für die Buchung gilt die Regel: Was das Warenkonto an Butter den Genossen geliefert hat, wird dem Warenkonto, was das Verbrauchskonto oder das Kannenkonto hergegeben hat, wird diesem gutgeschrieben. In der Aprilabrechnung finden wir nur 21.91 ℳ als Rest aus März unter den Abzügen vorgetragen, während doch die Märzabrechnung einen Rest von 138,48 ℳ nachweist. Der Unterschied von 116,57 (138,48 — 21,91 = 116,57) ist im Laufe des Monats März von den betreffenden Genossen bar eingezahlt worden.

Die Buchung der Endsummen aus dem Abrechnungsbuche würde im Tagebuche in folgender Weise geschehen:

	Kasse		Schuldner und Gläubiger		Waren		Verbrauchsgegenstände	
	Soll	Haben	Soll	Haben	Soll	Haben	Soll	Haben
1	—	—	(14,25)	—	—	(14,25)	—	—
2	—	—	—	5037,99	5037,99	—	—	—
3	—	—	1122,65	14,25	—	1072,50	—	35,90
4	—	4053,82	4053,82	—	—	—	—	—
5	116,57	—	—	116,57	—	—	—	—
6	—	—	—	8943,21	8943,21	—	—	—
7	—	—	1151,61	21,91	—	1112,40	—	17,30
8	—	7867,04	7867,04	—	—	—	—	—
	116,57	11920,86	14209,37	14133,93	13981,20	2199,15	—	53,20

Die Buchungen sind hier mit fortlaufenden Nummern versehen worden, um die Erläuterungen besser daran knüpfen zu können. Es sei bemerkt:

Zu 1. Die in Klammern eingetragenen 14,25 ℳ stammen als Rest aus Februar. Dieser Betrag mußte hier ersichtlich gemacht werden, und zwar auf Schuldner- und Gläubiger-Konto in Soll, weil er aus der Februarabrechnung noch schuldig geblieben war. Auf Warenkonto mußte er in Haben gegengebucht werden, allerdings auch nur um zu zeigen, daß er in der Februarabrechnung diesem Konto schon gutgeschrieben worden ist. In Wirklichkeit, d. h. im Zusammenhang mit der Buchführung des betr. Betriebes, sind ja die 14,25 ℳ in den Endsummen der beiden Konten enthalten. Aus diesem Grunde ist der Posten hier in Klammern gesetzt.

Zu 2. Diese Buchung nennen wir Memorialbuch; es ist der Wert der angelieferten Milch dem Warenkonto belastet und dem Schuldner- und Gläubiger-Konto gutgeschrieben worden.

Zu 3. Zugleich ist aus der Abrechnung das Schuldner- und Gläubiger-Konto mit dem belastet worden, was die Molkerei ihren Genossen und Lieferanten auf Rechnung im Laufe des Monats geliefert hat, also mit der Summe der Abzüge. In diesen Abzügen sind aber auch jene 14,25 ℳ enthalten, die noch als Rest aus Februar stammten und nun abgezogen wurden, daher muß dieser Betrag jetzt dem Schulden- und Gläubiger-Konto gutgeschrieben werden; er ist ja durch die 1122,65 ℳ erledigt! Dagegen weist unser Abrechnungsbuch für März einen neuen Rest auf von 138,40 ℳ. Dieser muß auch auf dem Schuldner- und Gläubiger-Konto erscheinen, wenn wir die Buchungen (Kasse, Auszahlungsbetrag) vornehmen.

Zu 4. Ist der Auszahlungsbetrag von 4053,82 ℳ dem Schuldner- und Gläubiger-Konto belastet worden, so ist die Endsumme dieses Kontos

(14,25 + 1122,65 + 4053,82) 5190,72 ℳ
im Haben dagegen (5037,99 + 14,25) 5052,24 ℳ

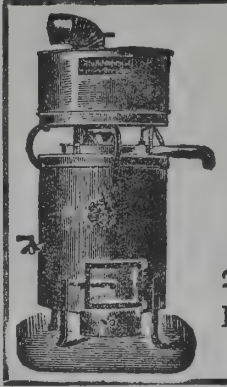
mithin sind die Genossen noch schuldig 138,48 ℳ,

wie im Abrechnungsbuche ebenfalls nachgewiesen wird.

Zu 5. Von dem Reste aus März wird nun im April bar eingezahlt der Betrag von 116,57 ℳ. Ob das in einem Posten oder in mehreren Beträgen geschehen ist, das ist gleichgültig. Die Buchung Nr. 5 soll zeigen, wie jede Barzahlung der Reste aus dem Abrechnungsbuche im Tagebuche richtig zu buchen ist.

Zu 6 und 7. Diese Buchungen sind die gleichen wie 2 und 3. Man beachte, daß nur 21,91 ℳ dem Schuldner- und Gläubiger-Konto gutgeschrieben worden sind. Der Rest war zwar 138,48 ℳ, davon wurden aber 116,57 ℳ bar eingezahlt und es blieb daher nur der Rest mit 21,91 ℳ zu verrechnen.

Zu 8. Diese Buchung ist wie 4 diejenige des Auszahlungsbetrages. Nach dem Abrechnungsbuche müssen die Genossen auf empfangene Molkereierzeugnisse usw. aus April noch 75,44 ℳ schuldig geblieben sein. Dieser Restbetrag muß sich auch auf dem Schuldner- und Gläubiger-Konto ergeben. Es schließt Ende April mit 14 209,37 ℳ im Soll, 14 133,93 ℳ im Haben, bleibt also Rest = 75,44 ℳ. — Die Buchungen im Tagebuch sind also ordnungsgemäß vorgenommen worden. Um einem Mißverständnisse vorzubeugen, sei noch bemerkt, daß im Schuldner- und Gläubiger-Hauptbuche ein Genossenkonto geführt werden muß. Auf diesem Konto muß sich, genau genommen, der hier im Beispiele angeführte Restbetrag stets so nachweisen lassen. Im Tagebuche allerdings auch, aber man bedenke, daß in den Monatsschlußsummen des Tagebuches auch der Umsatz mit den übrigen Geschäftsfreunden auf dem Schuldner und Gläubiger-Konto enthalten ist.



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

O. Thonack, Berlin 36
Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal **gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter**
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. **Lieferung prinzipiell stets umgehend.**
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

Kistenteile
aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

„Magnetine" (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

Kartoffelflocken!!
liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggonladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in **Magdeburg, Bremen, Hannover, Berlin, Posen und Oldenburg.**
S. Priwin & Cie., Magdeburg.

Möge diese Darlegung dazu beitragen, daß die Versehen bei der Uebertragung des Abrechnungsbuches nach dem Tagebuche ganz vermieden werden. Fr.

Werkzeuge zum Entfernen von Beulen aus Milchkannen. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 61.)

I.

Für die jetzt gebräuchliche Form der Milchkannen dürfte es schwerlich ein Universalmittel geben, das mit leichter Mühe ein Ausbeulen der Kannen gestattet. Hammer, Gesenk und einige passend gebogene und entsprechend bearbeitete Eisenstäbe werden für die Molkerei wohl die Hauptwerkzeuge zur Selbstbeseitigung des Übels sein.

Bei der Anschaffung neuer Kannen läßt sich allerdings durch entsprechende Auswahl mehr erreichen und möchte ich dem Fragesteller empfehlen, einen Versuch mit der vor kurzem eingeführten konischen Milchkanne zu machen. Wir führten diese Kannenart vor einigen Monaten in unserem Betriebe ein und sind überrascht über die außerordentliche Stabilität derselben und den Vorzug der bequemen und zuverlässigen Reinigung. Vorzüge, die in so hohem Maße bisher kein Kannensystem aufzuweisen hatte. Sollte bei diesen Kannen einmal eine Verbeulung vorkommen, was wir trotz täglichen Bahntransportes derselben bis heute noch nicht verzeichnen können, so ist bei der konischen Form diesem Übelstande infolge der bequemen Zugänglichkeit leicht abzuhelfen. Nicht unerwähnt bleibe, daß der Schwerpunkt der Kannen vollständig unten liegt, dieselben also auch nicht leicht umfallen können. Die gleichen Erfahrungen erzielten verschiedene Kollegen, die bei Neuanschaffungen auch diese Form wählten. Der Preis ist ungefähr derselbe wie bei anderen Kannensystemen. Bezugsquellen von konischen Kannen sind des öfteren durch Inserate in der Molkerei-Zeitung angegeben. Th. L. in D. (393

II.

Es gibt bereits sehr zweckmäßige Werkzeuge zur Entfernung von Beulen aus Milchkannen. Ein vorzügliches Werkzeug zu diesem Zwecke ist von Herrn Klempnermeister Haase in Güstrow (Mecklbg.) konstruiert worden. Mit diesem Werkzeuge lassen sich sogar vollständig eingedrückte Kannenhälse gleichmäßig und glatt hochziehen, ohne daß die Lötnähte darunter leiden. Die genannte Firma wird Ihnen über den Preis solcher Werkzeuge gerne Auskunft erteilen. F. H. (394

III.

Mit dem Ausbeulen von Milchkannen, Rahmständern und ähnlichen Geräten habe ich mich schon mehrfach befaßt. Meines Wissens gibt es kein Spezialwerkzeug hierzu. Ich habe einen Holzhammer, wie ihn die Klempner benutzen, und den man auch selbst haben muß, wenn man sich mit Klempnerarbeiten befaßt, hierzu gebraucht. Der Holzhammer, den man von Carl Mann, Hildesheim beziehen kann, hat mir gute Dienste geleistet. Eisenhämmer und ähnliche Werkzeuge sind zu vermeiden. Im Uebrigen ist das Ausbeulen von Milchkannen in Massen ein zeitraubendes und undankbares Geschäft. Sind die Kannen alt und rostig, so ist das beste Mittel Neubeschaffung. Prieß-Trabuhn.

IV.

Zweckmäßige Werkzeuge zum Ausbeulen von Milchkannen können Sie beziehen von der Firma Georg Sindermann, Internationale Metallwerke, Nallmitz in Schlesien. P. T.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede betreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Sägewerk in Verbindung mit einer Molkerei. Ein neben unserer Molkerei wohnender Zimmermann möchte an unsere Transmission eine Kreissäge anhängen, und dieselbe hauptsächlich während der Vormittagsstunden benutzen. Die Anlagekosten trägt der betr. Zimmermann. Empfiehlt sich eine solche Anlage? Wieviel müssen wir für eine Arbeitsstunde berechnen? Molk. H. (1715

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

A. W. in L. Für den Bezug eines Sackhebers nennen wir Ihnen folgende Firmen: Clemens Linzen, Unna in Westf., W. Dölcher, Obhausen bei Halle a. S. und L. B. Rogar, Mühlenbau-Anstalt, Hamburg. (1633

L. L. 1. Bei dem angegebenen geringen Milchquantum dürfte wegen der erheblichen Platzersparnis ein Dampfsparmotor einer getrennten Dampfanlage vorzuziehen sein. Der Kohlenverbrauch sollte bei einer derartigen Anlage noch unter einem Zentner pro Tag bleiben. — 2. Wir hatten bisher noch nicht Gelegenheit, die von Ihnen genannte Dampfturbinen-Anlage im Betriebe zu besichtigen und können daher kein Urteil darüber abgeben. Wo derartige Anlagen im Betriebe sind, erfahren Sie am besten bei der Fabrik selbst. Alle Turbinen-Molkereien besitzen den schwerwiegenden Nachteil, daß der Antrieb der langsam laufenden Buttereimaschinen Schwierigkeiten macht, da die Verminderung der hohen Umdrehungszahl der Turbinen auf die geringere der Buttereimaschinen mit erheblichen Dampfverlusten verknüpft ist. Findet man sich jedoch damit ab, Buttermaschinen und Kneter selbst, ohne Hilfe von Maschinenkraft zu betreiben, so kann man bei den übrigen Maschinen, nämlich beim Separator und Vorwärmer, mit Nutzen den Turbinen-Betrieb anwenden. R. (1500

M. S. Sie sind im Recht; ein Molkereigehülfe kann, wenn nicht etwas anderes vereinbart ist, das Dienstverhältnis an jedem beliebigen Tage kündigen, ist also weder an den 1. oder 15. eines Monats noch an einen andern Tag gebunden (§ 122 G.O.). Aufhören können Sie 14 Tage nach der Kündigung erst am Schluß der üblichen Arbeitszeit. (1664

Sch. in E. Die Vertragsklausel: „vierteljährliche Kündigung, welche jeweils 6 Wochen vor Ablauf eines Kalendervierteljahres zu erfolgen hat" (es handelt sich doch wohl hier um einen Dienstvertrag!) verstehen wir dahin, daß gemäß der Bestimmung des § 133 a G.O., das Dienstverhältnis mit Ablauf eines Kalendervierteljahres nach 6 Wochen vorher erklärter Aufkündigung gelöst werden kann. So wird auch wohl die Absicht der beiden Vertragschließenden gewesen sein. Wenn auch anscheinend, nach dem Wortlaut der Klausel, die Kündigungsfrist eine vierteljährliche ist, so bestimmt doch das Gesetz, daß „bei Auslegung einer Willenserklärung der wirkliche Wille zu erforschen und nicht an dem buchstäblichen Sinne

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in

Molkerei-Buchführung

einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20

Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

Reelle u. sichere Bezugsquelle gebr. gut verböttcherter u. saub. gereinigter

1 Ztr. Buttertonnen

à Stück für 55 Pfg. Extra ausgesuchte weiße Tonnen und Kübel, garantiert nur einmal gebraucht, à Stück 65 Pfg., nur leistungsfähigste und prompte Bedienung. Bei evtl. Aufträgen bitte stets genaue Bahnstation anzugeben. Spezialabgabe in Buttertonnen u. Kübel für Molkereien nach allen Grenzen Deutschlands.

H. Leibel, Böttchermeister, **Cöthen** (Anh.) Klepzigerstr. 61/62.

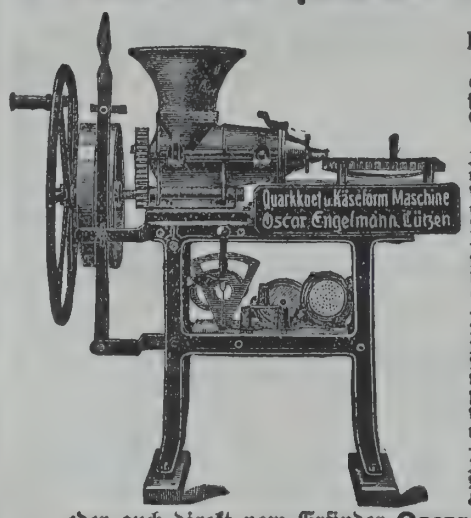
F. H. Richter

Wagenfabrik, Dahlen i. S.

Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.

Prima Zeugnisse.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!



Engelmanns Pat. Quarkknet- u. Käseform-Maschine

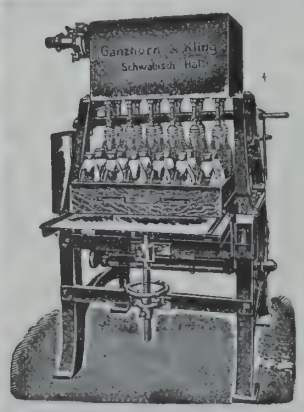
für runde und lange Käse aller Art.

Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu: **„allerfeinsten Speisequark zu erzeugen".** — Nur ff. Zeugnisse.

Zu beziehen durch: **Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G.**, Bergedorf. — **Eduard Ahlborn**, Hildesheim. — **Dirks & Möllmann**, Osnabrück. — **Ewald Noack**, Magdeburg. — **Carl Mann**, Hildesheim. — **A. Jepsen Sohn**, Flensburg. — **Franz Maager**, Breslau. — **Zentral-Ankaufstelle**, Halle a. S. — **Rich. Schoen & Co.**, Erfurt. — **Friedr. Jaeger**, Halle a. S. — **F. Peters**, Leipzig. — **A. Moritzen**, Dresden. — **Gebr. Bayer**, Augsburg. — **Joh. Deiring**, Weiler i. Algäu. — **Roths Molkerei-Zentral-Büro**, Stuttgart. — **A. Schönemann & Co.**, Schöningen. — **Ferd. Kothe & Co.**, Braunschweig. — **Alfa-Separator**, Wien. — **Astra**, Paris und Wien. — **Jurany & Wolfram**, Wien. — **A. de Saint-Moulin**, Verviers. — **Zentral-Molkerei-Büro**, München. — **Misu Weinberg**, Bukarest. — **C. Wasser & Co.**, Rotterdam 2c. 2c.

oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

Ia Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

Ganzhorn & Kling

Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer **Meß- u. Abfüllapparate** sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Gründliche theoretische und praktische Ausbildung von Molkereipersonal.

Beginn des Kursus am 1. Oktober und 1. April. Aufnahme von Hospitanten zu jeder Zeit. Anm. u. Ausk. d. d. Leiter **Dr. Hesse, Güstrow.**

des Ausdrucks zu haften" ist (§ 133 B.G.B.). Nach dieser Bestimmung würde der Vertrag ausgelegt werden, wenn sein Wortlaut zu Zweifeln Anlaß gibt. Hier muß man das Verkehrsübliche und Gesetzliche, nämlich die Kündigung zum Vierteljahrsschluß, die sechs Wochen vorher ausgesprochen werden muß, als gewollt ansehen. Hierzu kommt, daß im Sprachgebrauch häufig bei solchen Verträgen von vierteljährlicher Kündigung gesprochen wird, weil sie nur an den Kalendervierteljahren durch Kündigung gelöst werden können. In Wirklichkeit ist aber die Kündigung hierbei nur eine sechswöchentliche. (1659

A. W. in R. Vorausgesetzt, daß Sie mit der neuen Zentrifuge wirklich einen Fettgehalt von nur 0,05 Proz. in der Magermilch behalten und daß der Ausbutterungsgrad derselbe bleibt wie jetzt, werden Sie aus 3000 Liter Milch täglich etwa 4,8—5 Kg. Butter mehr gewinnen. (1696

A. Der von Ihnen eingesandte Bericht ist doch bereits in Nr. 59 veröffentlicht worden. Wenn Sie sich der Mühe unterziehen wollen, die genannte Nummer einmal durchzublättern, werden Sie ihn wohl finden. (1716

R. St. in B. Liptauer-Delikateßkäse ist eine Käsesorte, die nach Art der Brinsenkäse aus Schafmilch hauptsächlich in den Karpathen hergestellt wird. In Ungarn wird demselben vielfach Paprika (roter Pfeffer) zugesetzt, daher der Name Paprikakäse. Näheres über die Herstellung finden Sie in dem „Handbuch für die praktische Käserei" von Eugling, Preis 5 ℳ. Zu beziehen von unserer Expedition. (1701

S. K. in D. Wenden Sie sich wegen des Bezuges einer Landkarte an irgend eine Buchhandlung. — Eine Meierinnenschule, an der auch Käserei betrieben wird, besteht in Freystadt (Westpr.). Alles Nähere wird Ihnen kostenlos von dieser Schule mitgeteilt. (1724

H. R. in H. Einen Entwurf zu einem Milchlieferungsvertrage finden Sie in den letzten Jahrgängen unseres Molkereikalenders. Sie brauchen nicht für jeden Lieferanten ein besonderes Vertragsformular zu haben, sondern auf einem Formular können alle Lieferanten unterzeichnen. (1723

H. S. in R. Ohne zu wissen, welchen Durchschnittsfettgehalt Ihre Milch hat, können wir Ihnen nicht sagen, ob Ihre Butterausbeute genügend ist. Wenn Ihnen weder Eis noch hinreichend Wasser zur Kühlung des Rahmes zur Verfügung steht, können Sie natürlich keine gute Butter herstellen und können auch nicht für die schlechte Qualität verantwortlich gemacht werden. (1721

Molk. K. Für die Berechnung des Milchgeldes bei der Bezahlung nach Fettgehalt empfehlen wir Ihnen die Braderschen Tabellen, welche ein direktes Ablesen des zu zahlenden Geldes ermöglichen. Erschienen sind bisher die Tabellen für die Bezahlung von 2 ₰, 2,1 ₰, 2,2 ₰, 2,3 ₰, 2,4 ₰, 2,5 ₰, 2,6 ₰, 2,7 ₰, 2,8 ₰ und 3 ₰ pro Prozent Fett, während die Tabelle für die Bezahlung von 2,9 ₰ in etwa 14 Tagen erscheint. Jede einzelne Tabelle kostet 4,50 ℳ und ist von unserer Expedition zu beziehen. (1718

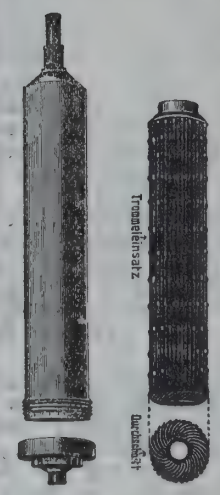
D. in K. Ob Sie bei dem Preise von 11 ₰ für dreiprozentige Milch „Ihr Auskommen finden", hängt wesentlich von den durch Ihre Betriebsverhältnisse bedingten Unkosten, sowie von den Absatzverhältnissen ab. Ob die Milch gebracht wird, oder auf nahe oder weite Entfernung auf Ihre Kosten zusammengeholt werden muß, kann allein schon einen Unterschied von mehr als ½ ₰ pro Liter bei den Unkosten ausmachen. Sie kommen daher nicht darum weg, zur genauen Beantwortung Ihrer Frage auf Grund Ihrer bisherigen Betriebsergebnisse selbst rechnen zu müssen. Jedenfalls ist in hiesiger Gegend jetzt ein Milchpreis von 10—11 ₰ üblich und kommt es auch schon vielfach vor, daß 11 ₰ das ganze Jahr gezahlt wird, vereinzelt auch darüber. Die Milchpreise sind eben von Jahr zu Jahr ganz enorm gestiegen, so daß in vielen Privatmolkereien an der Milchverarbeitung gar nichts mehr verdient wird, sondern der eigentliche Verdienst nur aus einer rationellen Schweinehaltung kommt. Letzteres ist aber durch genügend großes Betriebskapital bedingt. — Ihre zweite Frage ist unverständlich. Wer Molkereirückstände zur Verfügung hat, wird doch ohne solche wohl kein Schwein mästen wollen. Die Mast ohne Molken ist immer nur ein Notbehelf, der bei günstiger Konjunktur wohl noch etwas Verdienst, ebenso leicht aber auch Verluste bringen kann. Allerdings gibt es jetzt überall kluge Menschen, die behaupten, ohne Molken ebenso gut mästen zu können. Wir glaubens nur nicht. (1712

M. B. in L. Der Dienstvertrag, der auf ein Jahr fest abgeschlossen ist, und am 1. Oktober 1909 begonnen hat, endigt in Wirklichkeit am 30. September 1910, nicht aber am 1. Oktober dieses Jahres. Ist weiter bestimmt, daß der Vertrag sich auf ein Jahr verlängert, falls nicht ein Monat vor Ablauf des Vertrages gekündigt wird, so muß die Kündigung spätestens am 31. August, nicht aber am 1. September ausgesprochen werden. (1710

M. S. Da Sie für Ihren Kraftbetrieb eine Lokomobile benutzen, so müssen Sie für deren Benutzung die gewerbepolizeiliche Genehmigung nachsuchen. Den Antrag auf Genehmigung müssen Sie bei dem dort zuständigen Dampfkessel-Überwachungsverein einreichen. Lesen Sie die diesbezüglichen Bestimmungen im Molkerei-Kalender Seite 75—90 durch. (1708

M. Sch. in R. Nach dem Vertrage hat Ihnen das Dominium die Milch sämtlicher Kühe, mit Ausnahme der für den eigenen Haushalt erforderlichen Milch, verpachtet. Der Vertrag endigt infolge Kündigung frühestens am 31. März 1910. Das Dominium wird jetzt parzelliert und werden die Kühe abgeschafft. Der Verkäufer will Ihnen keine Milch mehr liefern; er will dazu nicht weiter verpflichtet sein, weil er keine Kühe mehr hat und weil der Vertrag eine bestimmte Zahl von Kühen nicht angibt. — Die Weigerung ist unberechtigt. Bei einer wörtlichen Auslegung des Vertrages könnte man zunächst zu der Ansicht kommen, daß der Verkäufer nicht mehr zur Milchlieferung verpflichtet ist, weil er Ihnen nur die Milch der auf dem Dominium stehenden Kühe verkauft hat und er nach dem Verkauf des Gutes Kühe nicht mehr besitzt. Es muß aber hier die Bestimmung des § 157 B.G.B. herangezogen werden, wonach Verträge so auszulegen sind, wie Treu und Glauben mit Rücksicht auf die Verkehrssitte es erfordern. Bei solcher Auslegung kann es dem Verkäufer nicht gestattet sein, willkürlich durch Veräußerung seiner Wirtschaft sich von der Milchlieferungspflicht zu befreien. Bei dieser Auffassung wäre der Milchpächter in seiner Existenz gefährdet. Es ist vielmehr der Verkäufer verpflichtet, das übliche Milchquantum so lange zu liefern, bis er sein Verhältnis zu Ihnen im Wege der vertraglich ausbedungenen Kündigung gelöst hat. Sie würden also mit einer Klage auf Milchlieferung bzw. auf Schadensersatz wegen Nichtlieferung durchdringen. Die Klage wäre zu richten gegen den Eigentümer, der mit Ihnen den Vertrag vom Februar 1906 geschlossen hat, falls nicht etwa mit Ihrem Einverständnis dieser Vertrag mit allen Rechten und Pflichten auf einen Andern übertragen worden ist; dann wäre der Rechtsnachfolger zu verklagen. (1711

Die Tubular-Trommel



für Kraftseparatoren nebst dem aus **einem** Stück bestehenden Stahleinsatz bedeutet angenehme Arbeit, Kraft- und Zeitersparnis, bei schärfster Entrahmung.

Keine Tellereinsätze!

Also fort mit den zu schweren und komplizierten Bauchtrommeln mit ihren 80—100 Tellern! Warum noch länger den Aerger, Verdruß und Verlust, den Ihnen diese altmodischen Separatoren verursachen, und verlangen Sie von den Tubular-Werken, Harburg a. E. gratis und franko **Molkereibroschüre Nr. 34.**

Alte Separatoren anderer Systeme werden in Zahlung genommen.

Probelieferung bereitwilligst.

Immer fortdauernde Garantie.

„Tubular" ist mit Dampfturbine u. für Riemenantrieb lieferbar.

Tubular-Werke, Harburg a. E.

Epicassit A

Deutsches Reichspatent. ◆ Auslandspatente.

Molkereigeräte (Käsewannen, Pasteurisier-Apparate, Milchkühler, Bassins etc.) brauchen zur Neuverzinnung nicht mehr nach der Fabrik gesandt zu werden. Die Verzinnung geschieht mittelst **Epicassit A** an Ort und Stelle ohne Demontage, also ohne nennenswerte Betriebsstörung. Die Arbeit wird durch eigenes Maschinenpersonal oder Ortshandwerker in kürzester Zeit ausgeführt. Abgenutzte Stellen an Verzinnungen sind während weniger Minuten auszubessern, sodaß die Schutzüberzüge dauernd in tadellosem Zustande erhalten bleiben ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

Prospekte versenden gratis u. franko

Metallanstrich-Syndikat, G. m. b. H.

Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5, II.

P. K. in L. Sie sind seit dem 1. Mai dieses Jahres dort als Verwalter in Stellung und müssen jetzt eine dreiwöchentliche Übung machen. Wird während dieser Zeit ein Vertreter für Sie eingestellt, so müssen die Vertretungskosten von der Genossenschaft, nicht aber von Ihnen, getragen werden, weil die Leistung der Dienste Ihrerseits in diesem Zeitraum Ihnen ohne Ihr Verschulden unmöglich geworden ist. — Der Hauptpunkt bei der Sache ist der, ob Ihnen ein Gehaltsanspruch für die betreffenden Wochen an die Genossenschaft zusteht. Das Gesetz (§ 616 B.G.B.) bestimmt, daß der Dienstverpflichtete den Anspruch auf die vertragsmäßige Vergütung nicht verliert, wenn er „für eine verhältnismäßig nicht erhebliche Zeit durch einen in seiner Person liegenden Grund ohne sein Verschulden an der Dienstleistung verhindert wird". Nun sind Sie erst seit dem 1. Mai cr. in Ihrer jetzigen Stellung. Bei dieser kurzen Dauer Ihres Dienstverhältnisses wird man nicht annehmen können, daß die Dauer einer dreiwöchentlichen Übung als eine verhältnismäßig kurze Zeit im Sinne des Gesetzes anzusehen ist. Wir glauben, daß dies im Falle eines Prozesses auch die richterliche Ansicht sein wird. (1707

W. W. in A. Daß Ferkel in einem fortwährend nassen, zwei Meter unter Terrain gelegenen Stalle nicht gesund bleiben können, haben Sie ja zur Genüge erfahren. Wozu also da noch diese Frage? Die Tiere in einen derartigen Stall zu bringen, ist das Dummste, was man machen kann. Bauen Sie einen neuen, trockenen Stall, aber werfen Sie kein Geld mehr weg an eine vollständig verpfuschte Anlage. (1702

M. E. in W. Die Butterprobe Nr. 1 ist weich und schmierig, hat auch einen unreinen und talgigen Geruch und Geschmack und kann kaum noch als mittelgute Qualität bezeichnet werden. Probe Nr. 2 ist die reinste Schmiere und hat ebenfalls einen unreinen, säuerlichen Geruch und Geschmack. Zu gelb, wie Sie meinen, ist die Butter nicht. Übrigens empfehlen wir Ihnen, falls Sie nochmals in die Lage kommen sollten, Butter zur Begutachtung an uns einzusenden, dieselbe etwas sauberer und sorgfältiger zu verpacken. Außerdem muß für eine einwandfreie Begutachtung das eingesandte Quantum mindestens ein halbes Pfund betragen. — Es ist uns sehr zweifelhaft, ob solche allgemeinen Zusicherungen, wie „die Molkerei sei konkurrenzlos", „es sei ausgeschlossen, daß die Lieferanten die Milch wo anders hin liefern" als Vertragsabreden zu gelten haben oder als Zusicherungen anzusehen sind, die bestimmend für den Vertragsabschluß waren und eine Anfechtung des Vertrages wegen Betruges begründen, wenn sich jetzt herausstellt, daß ein Teil der Besitzer an eine Molkerei in einem Nachbarorte liefert. Jedenfalls ist in dem Orte, in dem die gekaufte Molkerei ist, keine Konkurrenzmolkerei und auf diesen Ort kann bei einer nicht allzu strengen Auslegung des Wortes „konkurrenzlos" diese Zusicherung sich nur erstrecken. Gänzlich ausgeschlossen wäre eine Anfechtung schon dann, wenn Sie bei Vertragsabschluß etwa gewußt haben, daß im Nachbarorte P. eine Genossenschaftsmolkerei besteht. Aus den Gründen, die gegen die Anfechtung des Vertrages sprechen, können Sie auch keinen Anspruch auf Schadenersatz erheben. (1672

Q. in R. Ein Druckfehler liegt nicht vor. Uns sind von anderer Seite Klagen über die betr. Molkerei nicht zu Ohren gekommen. Wir können so ohne weiteres eine böse Absicht der Molkerei, insbesondere bei der Geringfügigkeit der Differenz, nicht annehmen; mahnen Sie nur noch einmal energisch und drohen Sie mit Klage auf Rückzahlung der zu viel nachgenommenen 5 ℳ 14 ₰. (1577

B. in Z. Gebühren und Auslagen der Rechtsanwälte verjähren in zwei Jahren. Die Verjährung beginnt mit Schluß des Jahres, in dem die Kosten fällig geworden sind; die Fälligkeit tritt bei Beendigung der Instanz oder bei Erledigung des Auftrages ein. Die Kostenforderung Ihres Anwaltes wäre also verjährt, wenn vor dem 31. Dezember 1907 die Instanz beendigt oder der Ihrem Anwalt erteilte Vertretungsauftrag erledigt war. (1683

L. B. Die Höhe des Schadens, den Sie fordern können, vermögen wir Ihnen nicht anzugeben, da uns jede Grundlage für die Schadensberechnung fehlt. Sie teilen uns nicht einmal den Einkaufspreis und die Verwertungsart der Milch mit. Als Schaden können Sie auf alle Fälle den Ihnen durch die Nichtlieferung entgangenen und entgehenden Verkaufsgewinn fordern. Wir möchten Ihnen raten, den Verkäufer auf Lieferung, eventuell auf Schadenersatz wegen Nichtlieferung zu verklagen und diesen Anspruch, um hohe Kosten zu vermeiden, zunächst nur auf die Dauer eines halben Jahres zu beschränken. (1682

L. in B. So weit aus Ihrer Beschreibung zu beurteilen, wird es sich um eine akute Lungenentzündung handeln. Geben Sie nur dünnes und knappes Futter und sorgen Sie für möglichste Reinlichkeit im Stalle und gute Einstreu. Auch ist ein sofortiges Kalken der Stallwände zu empfehlen, hauptsächlich unten. 1616

M. Z. Sie brauchen die in Fortfall gekommenen Teile nur zu demselben Pfundpreise zurück zu vergüten, wie der Einkaufspreis betragen hat. Die Forderung einer um die Hälfte höheren Rückvergütung ist gar nicht zu begründen. (1614

Molk. F. Auf Grund Ihrer unzureichenden Angaben können wir Ihnen nicht genau sagen, wieviel Sie für das Fettprozent im Rahm zahlen können, da wir nicht über die Höhe Ihrer Betriebskosten usw. orientiert sind. Bei den jetzigen Butterpreisen wird ein Preis von 2,5 ₰ pro Fettprozent für Ihre Verhältnisse wohl hoch genug sein, der im Winter, je nach der Höhe der Butterpreise, bis 2,8 ₰ steigen kann. (1673

M. B. Ein Lehrbuch, das sich nur mit der Herstellung der einzelnen Kindermilchsorten befaßt, gibt es unseres Wissens nicht, dagegen sind in den milchwirtschaftlichen Lehrbüchern die verschiedenen Herstellungsmethoden kurz beschrieben, so im Handbuch der Milchwirtschaft von Dr. Kirchner, Preis 13 ℳ. Zu beziehen von unserer Expedition. — Milchflaschen können Sie beziehen von den Firmen: Wisthoff & Comp., Königsteele bei Essen; H. Christ. Radbruch, Lübeck, Karpfenstr. 6 a und C. Stölzles Söhne, A.-G., Berlin S. 14. Flaschenverschlüsse liefern: P. Schützler & Comp., Berlin N. 58 Ha. und H. Bögelmann, Crefeld. (1678

H. K. in G. Die von Ihnen angegebene Arbeitsweise ist einwandfrei. Der Fettgehalt von 0,65 Prozent in der Buttermilch ist ja allerdings reichlich hoch, doch werden Sie denselben, da Sie ohne Eis und ohne Kühlanlage arbeiten, wohl schwerlich viel weiter herunterdrücken können, sicher nicht jetzt während des Sommers. Wenn Sie, wie Sie angeben, aus 100 Liter Milch 7¼ Pfund Butter gewinnen, wird der Durchschnittsfettgehalt der Milch wohl übrigens mindestens 3,20 Prozent und nicht, wie Sie meinen, 3,10 Prozent betragen. (1680

L. in P. Kartoffelflocken haben sich als Schweinefutter gut bewährt, nur ist im allgemeinen der Preis derselben im Verhältnis zu ihrem Nährwert noch reichlich hoch. Auf 100 Kg. Lebendgewicht können 2—3 Kg. Flocken verabreicht werden. (1679

Bekanntmachung!

Um nun allen Ärger und Mißverständnisse zu vermeiden, hat sich die Firma

E. Holzapfel, Berlin W. 15

entschlossen, ein **neues System** einzuführen, und zwar **nicht mehr reisen zu lassen.** Auf diese Weise spart die Firma **größere Geldsummen,** welche sie ihren Reisenden für **Reisespesen und Provisionen** zahlen mußte. Diese ganzen Ersparnisse sollen nun **jedem,** der bei der Firma **direkt per Post bestellt, zugute kommen.** Verlangen Sie gefl. auf Grund dieses neuen Systems von der genannten Firma, die seit 18 Jahren bekannt ist, **den billigsten Kostenanschlag** über ihre berühmten **Roststäbe und halbrunden Feuerbrücken gratis und franko.** Lassen Sie sich aber in keiner Weise beirren, sondern fragen Sie lieber jedesmal **direkt** bei der Firma an, sobald Sie neue Roststäbe und halbrunde Feuerbrücken **anschaffen wollen.**

In den meisten Fällen hat die Firma bereits **die Maße von früherher** in Händen, bei neuen Kesseln ist ein alter Stab mitzuschicken.

Steinschrotmühle

„Rentablit"

mit **selbstschärfenden** Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.

Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.

Vorzüglich als **Nebenbetrieb für Molkereien** 2c. geeignet.

Größ. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.

Fr. Schöttler

Maschinenfabrik

Diepholz i. H.

Pergamentpapier

empfehlen

Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

Preisgekrönte

Füllmaschinen für Milch

Boldt & Vogel m. b. H. - Hamburg

Voll- und Magermilchbassins

Rahmkippbassins

Metallkäsewannen, doppelwandig, D. R. G. M.

Bassin-Doppelsiebe

Milch-Leitungsteile

fabriziert und liefert als langjährige Spezialität

Carl Nebel

Klempnerei und Molkereigerätefabrik

Schöningen, Braunschweig.

Briefbogen
Mitteilungen
Postkarten

mit Firmadruck bezieht jede Molkerei billig und gut von der

Molkereizeitungs-Druckerei

Hildesheim.

Offerte und Muster gern und kostenfrei.

L. in L. Über den Fehler Ihrer Käse können wir Ihnen keinen genauen Aufschluß geben, bis Sie uns einen Käse zur Untersuchung eingesandt haben. Anzunehmen ist, daß der Fehler entweder auf zu trockenes Quark oder auf zu schnelles Trocknen der Käse zurückzuführen ist. Es empfiehlt sich, dem Quark bei der Verarbeitung ½— 1 Prozent Natron zuzusetzen. Das andere von Ihnen genannte Mittel wird von verschiedenen Seiten gelobt. Sie können ja einmal mit einer kleinen Menge einen Versuch machen. (1690

H. Sch. in G. Da Sie zu Ihrer Vertretung bereits eine geeignete Persönlichkeit gestellt hatten, so war das Vorstandsmitglied nicht berechtigt, einen anderen mehrfordernden Vertreter einzustellen. Sie brauchen daher auch die dadurch entstehenden Unkosten nicht zu bezahlen. (1692

S. in M. Um späteren Verlusten durch Schweineseuche vorzubeugen, kann Ihnen nur empfohlen werden, die jetzigen mangelhaften Fußböden durch einen neuen aus in Zement zu verlegenden Klinkern ersetzen zu lassen. Ein solcher gilt als wärmer wie ein Betonfußboden. Bei der jetzigen Seuche empfiehlt es sich, die ganzen Ställe sofort mit Kalkmilch zu streichen, den Fußboden möglichst oft mit Karbolsäure oder einem anderen geeigneten Mittel (Manolin, zu beziehen von Carl Mann) zu desinfizieren, überhaupt für möglichste Reinlichkeit und gute Einstreu zu sorgen. Ein sicheres Mittel gegen das weitere Krepieren der Tiere gibt es nicht, aber man tut dann wenigstens, was möglich ist. (1681

G. in R. Die Ursache der geringen Haltbarkeit Ihres Fabrikats liegt in Quark 1. Derselbe ist stark sauer, und da er keinen Kern besitzt, verträgt er nicht die erforderliche größere Natrongabe. Probe 2 ist von normaler Beschaffenheit. Zur Verarbeitung von Quark 1 können wir nur raten, wenn dieser nicht mehr als ein Drittel des Gesamtquantums ausmacht. (1668

B. 100. Das Dienstverhältnis eines Molkereiverwalters kann, wenn nichts anderes vereinbart ist, von jedem Teile mit Ablauf jedes Kalendervierteljahres unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 6 Wochen aufgehoben werden (§ 133a Gew.-Ordn.). (1704

Sch. in B. Die Beteiligung eines Nichtmitgliedes an der Abstimmung macht den Generalversammlungsbeschluß nur dann ungültig, wenn diese Beteiligung für den Beschluß von ausschlaggebender Bedeutung war. Ein auf diese Weise zustanden gekommener ungültiger Generalversammlungsbeschluß wird gültig, wenn nicht die widersprechenden Genossen in der Generalversammlung den Widerspruch gegen den Beschluß zu Protokoll erklären und binnen einem Monat den Beschluß im Wege der Klage anfechten. Liegt in Ihrem Falle ein gültiger Generalversammlungsbeschluß vor, so erfolgt die Anschaffung des Wagens zu Recht und die Kosten dafür müssen von sämtlichen Genossen aufgebracht werden. Es kann dann auch einzelnen Genossen nicht das Recht zugestanden werden, ihre Milch durch eigenes Personal in der Molkerei anzuliefern. Gerade durch die Anschaffung des Wagens sollte eine gemeinschaftliche Anlieferung der Milch erfolgen und die weitere Einzel-Anlieferung von Milch seitens einiger Genossen würde gegen den Zweck des Generalversammlungs-Beschlusses verstoßen und eine Erschwerung des Geschäftsbetriebes der Genossenschaft zur Folge haben. — Im übrigen müssen Sie den Ausgang der eingeleiteten Klage abwarten. Sollte diese bei der vorliegenden Sachlage aber keine Aussicht auf Erfolg haben, so empfiehlt es sich, die Klage zurückzunehmen, um weitere Kosten zu vermeiden. (1694

P. in S. Wenn Sie von einem ausländischen Grossisten Butter kaufen, so müssen Sie das Risiko mit übernehmen, daß sich diese Butter für eine längere Aufbewahrung nicht eignet. Es ist Ihnen die sehr unbestimmte Zusage gemacht, daß die offerierte Butter „haltbar sei und bei geeigneter Aufbewahrung gut bleiben" solle. Nach 14 Tagen stellt sich heraus, daß die Butter nach Aussage Ihrer Kunden anfängt, ranzig zu werden. Es mag sein, daß das auf eine von vornherein ungenügende Qualität zurückzuführen ist, aber die Ursache kann auch in ungeeigneter Aufbewahrung, oder in großer Hitze während des Transportes zu suchen sein. Jedenfalls ist es außerordentlich schwierig, vor Gericht den Nachweis zu führen, daß die in Bezug auf die Haltbarkeit gegebene Garantie nicht erfüllt ist und die Schwierigkeit wird dadurch noch erhöht, daß die Klage, weil Sie unter Nachnahme bezogen haben, im Auslande anhängig gemacht werden müßte. Wir sind überzeugt, daß Ihnen eine Klage lediglich Kosten verursachen würde. (1684

W. R. B. Wie die vom Verwalter einer Genossenschaftsmolkerei gestellte Kaution gesichert ist, wenn die Genossenschaft in Konkurs gerät oder der Kassenführer die Kaution veruntreut? — Im Falle eines Konkurses hat der Verwalter ein Recht auf Aussonderung der Kaution aus der Konkursmasse. Soweit er hierdurch nicht befriedigt wird, müssen die Genossen Nachlässe zur Konkursmasse bis zur Befriedigung des Gläubigers leisten. Bei einer Veruntreuung durch den Kassenführer ist ebenfalls die Genossenschaft haftbar. (1699

O. K. Wenn vertraglich ausbedungen ist, daß die Kündigung in den letzten Tagen des Monats erfolgen muß und der Austritt dann 4 Wochen später geschieht, so war eine Kündigung, die erst nach dem Monatsersten geschehen ist, verspätet. Auf Grund dieser Kündigung kann also der Kündigende zum Schluß des Monats, in dem er gekündigt hat, nicht mehr ausscheiden. Er könnte frühestens am Schluß des folgenden Monats infolge Kündigung den Dienst verlassen und in diesem Falle empfiehlt es sich, die Kündigung unter Einhaltung der vorgeschriebenen Frist zu wiederholen. (1689

P. L. Wegen unberechtigter Gewichtsabzüge sind Sie allerdings berechtigt, sich an die vom Abnehmer gestellte Kaution zu halten. Wir würden dies aber nicht empfehlen, da es dann möglicherweise erst nach Beendigung des beiderseitigen Geschäftsverhältnisses zu einem Prozesse kommt und Ihnen bis dahin Beweismittel dafür, daß die Ware das von Ihnen berechnete Gewicht gehabt hat, verloren gehen könnten. Wir raten vielmehr, die zu Unrecht gekürzten Beträge gleich gegen den Käufer einzuklagen. Sie sind auf diese Weise in der Lage, gleich Klarheit in die Sache zu bringen und der Käufer wird es dann vielleicht unterlassen, in Zukunft unberechtigte Gewichtsabzüge zu machen. (1686

A. B. Der Quark enthält etwas gelöstes Metall und ist zur Alleinverarbeitung nicht geeignet. Mit einwandfreiem Material, etwa im Verhältnis von 1 : 3, läßt er sich ohne Nachteil verwerten. (1570

H. S. in B. Eine Verordnung, welche vorschreibt, daß das Personal während der ganzen Betriebszeit weiße Schürzen tragen soll, gibt es nicht, daher ist die Forderung des Regierungspräsidenten nicht berechtigt. Die Verfügung, die Milch auf 90 Grad Cels. zu erhitzen, wäre, so lange das neue Reichs-Viehseuchengesetz noch nicht in Kraft getreten ist, nur berechtigt, wenn in Ihrem Bezirke Maul- und Klauenseuche herrschte oder die Gefahr der Ausdehnung dieser Seuche bestände. (1562

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat September 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

10. August. Ia **115—116/18** *M*, IIa **110—116** *M*, IIIa **102—112** *M* abfallende **95—105** *M*, Tendenz: ruhig.

6. August. Ia 114—116/18 Mk., IIa **110—116 Mk.**, IIIa **113—112 Mk.** abfallende 95—105 **Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 11. August. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 95 Kronen (ca. 107,— Mk.). Tendenz: stetig.

Kaufbeuren, 10. August. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 106 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: bessere Nachfrage.

Wangen, 11. August. Preise der Notierungskommission des Milchw Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 116 Mk., Vorbruchbutter 109 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 10. August. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
9 Drittel 112,50 Mk., 15 Drittel 120 Mk., 3 Drittel 119,50 Mk., 26 Drittel 119 Mk., 58 Drittel 118,50 Mk., 96 Drittel 118 Mk., 29 Drittel 117,50 Mk., 16 Drittel 117 Mk., 3 Drittel 116,50 Mk., 17 Drittel 116 Mk., 17 Drittel 115,50 Mk., 31 Drittel 115 Mk., 4 Drittel 114,50 Mk., 12 Drittel 114 Mk., 6 Drittel 113,50 Mk.

1. Klasse: 342 Drittel zu 117,47 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 32 Drittel zu 108,83 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 11. August. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt etwas fester nnd hat der Beginn der Schule gut auf den Konsum eingewirkt. Gleichzeitig sind die Zufuhren etwas kleiner und lassen sich dieselben, soweit von einwandsfreier Qualität, schlank räumen. Sekunda-Qualitäten wie abfallende Butter ist noch immer sehr reichlich angeboten.

Berlin, 11. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 10. August. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft eröffnete auch in dieser Woche in fester Stimmung. Der hiesige Konsum hat zugenommen, auch von außerhalb kamen größere Aufträge. Rege gefragt waren feinste, reinschmeckende und auch zweite zum 1,20 Mk. Ausstich passende Qualitäten; wogegen fehlerhafte und abfallende Sorten, selbst zu niedrigen Preisen schwer verkäuflich blieben.

Berlin, 10. August. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter war die Nachfrage in dieser Woche besser und fand feinste Grasbutter zu guten Preisen schlanken Absatz. Geringere Sorten jedoch fanden wenig Beachtung, so daß der Kühlhausbestand wenig geräumt werden konnte. Infolge der Erhöhung der Notiz in voriger Woche und der Beendigung der Ferien wird bestimmt erwartet, daß das Geschäft hierin sich weiter heben wird und die angehäuften Vorräte sich räumen lassen werden. Die Verschiffungen ab Windau betrugen in voriger Woche nach London 6522 Faß, nach Copenhagen 4228 Faß, nach Hamburg 3847 Faß und nach Stettin 2596 Faß. Es wurden erzielt: für russische und sibirische Ia. 110/12, IIa. 106/10, abfallende 102/04 *M*.

Hamburg, 11. Aug. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der dieswöchige Markt verlief bislang zufriedenstellend, denn die Nachfrage hat nicht nachgelassen. Die frischen und feinsten Eingänge sind begehrt. Das ganze Geschäft würde anders aussehen, wenn die Mehrzahl der Anlieferungen Anspruch auf diese Bezeichnung erheben könnte, was leider nicht der Fall ist. Die vielen mangelhaften Qualitäten erschweren noch den Handel. Beachtenswert bleiben die Warnungen gegen eine vorzeitige Preiserhöhung. Man kann diesen Stimmen auch heute die Berechtigung nicht absprechen.

Hildesheim, 12. August. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Anhaltend sehr lebhafte Nachfrage räumt die Zufuhren schlank zu höheren Preisen. Für prima Molkereibutter zahlen wir 112—115 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Magdeburg, 11. August. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 124 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 112—120 Mark. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit —— Mark. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: fest.

Leipzig, 11. August. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Nachfrage erstreckt sich in der Hauptsache auf feinste Qualitäten, die nicht zu reichlich eingehen. Zweite Qualitäten bleiben vernachlässigt und sind dringend angeboten.

Preise für feinste Tafelbutter 116—118 Mk., II. Sorten 108—114 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 10. Aug. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Da die Produktion abnimmt, konnten die Eingänge untergebracht werden. Im übrigen liegt aber das Geschäft noch ruhig.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 122—— Mk., feinste 120—121 Mk., II. Qualität 114—118 Mk., III. Qualität 108 bis 112 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 11. Aug. Bericht von Gebr. Rößler. Die Eingänge feiner frischer Butter konnten zu erhöhten Preisen geräumt werden.

Ausgesuchte feinste gesalzene Molkereibutter 116—118 Mk., Ia 102 bis 115 Mk., IIa 107—110 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Hamburg, 11. August. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Unsere letzte Notierung blieb wiederum unverändert auf 120 ℳ bestehen. Der Schlußmarkt verlief etwas fester. Allerfeinste Sachen waren geräumt und auch von feinster Ware konnnten größere Posten abgestoßen werden, somit waren die Läger allgemein von frischer Ware ziemlich ausverkauft. Das Geschäft verlief in dieser Woche freundlicher als bisher. Die frischen Zufuhren kamen in besserer Beschaffenheit zu Lager und konnten schon aus diesem Grunde leichter verkauft werden. Für tadellose Qualitäten wurden eatwas höhere Preise verlangt und auch bewilligt. Die Nachfrage war bedeutend besser als in der Vorwoche, so daß schon heute fast sämtliche Bestände verkauft werden konnten. Auch vom Inlande lauten die Nachrichten zuversichtlicher. Plätze, die sich bisher gänzlich ablehnend unseren Offerten gegenüber verhielten, legten Aufträge hierher, bewilligten allerdings nur Preise, die sich noch immer unter der heutigen höchsten Notierung bewegten. Auch vom Auslande werden bessere Märkte gemeldet. Kopenhagen hat seine Forderung wieder erhöht, nachdem von Deutschland größere Aufträge nach dort gelegt wurden. Dagegen ist die Marktlage in Holland etwas ruhiger geworden. Das hiesige Platzgeschäft verlief günstiger, da die Ferien zu Ende gehen und der Bedarf unserer Detaillisten wieder größer geworden ist. Soweit sich bis heute die Lage überblicken läßt, wird eine kleine Erhöhung unserer Notierung von ℳ 2 kaum zu umgehen sein. Es muß natürlich abgewartet werden, wie sich der weitere Verlauf bei höheren Preisen gestalten wird, im allgemeinen darf man aber annehmen, daß die flaueste Geschäftsperiode überwunden ist. Der Handel in russischer Butter war in dieser Woche nicht so lebhaft als bisher. Der Hauptgrund wird der sein, daß nur wenig einwandsfreie Sachen geliefert wurden und für diese Ware noch keine Kauflust vorliegt. Neu zugeführt wurden dem Markte ca. 40 000 Tonnen, davon sind im großen und ganzen bisher nur die allerfeinsten Marken zu Preisen von 108—112 ℳ verkauft worden. Kopenhagen hat infolge der besseren Marktlage seine Notierung heute um 1 Kr. (notiert 95 Kr. = 107 ℳ) erhöht. Die Stimmung wird mit „Stetig" bezeichnet.

Königsberg, 10. Aug. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Das Wetter ist wieder regnerisch geworden und lassen die Zufuhren an Qualität zu wünschen übrig. Feinste Marken lassen sich unter diesen Umständen leicht räumen zu unveränderten Qualitäten.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 108—112 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 10. August. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Während in der vorangegangenen Woche die Zufuhren noch über 5000 Faß betrugen, waren dieselben in der vergangenen Woche nur etwa 3600 Faß. Infolgedessen war die Nachfrage besser, zumal auch die Qualitäten durchgängig in guter Beschaffenheit an den Markt kamen und wurden auch hier erhöhte Preise bewilligt und reinschmeckende Ware mit Rubel 12,60—12,90 verkauft.

b) Omsk. Die Produktion hat hier weiter abgenommen und waren in der vergangenen Woche auch nur etwa 4000 Faß dem Markte zugeführt. Es machte sich eine stärkere Nachfrage geltend und dieswegen erhöhten sich auch die Preise, so daß gute Qualitäten bis zu Rubel 13,50 verkauft wurden.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 10. Aug. Bericht von J. Themans Izoon. Notierung ist Freitag unverändert 48,50 fl. geblieben und wird nächsten Freitag nicht höher erwartet. Das Geschäft verläuft ruhig aber in fester Stimmung. Ia Molkereibutter Mk. 103—107 pro 100 Pfd.

Budapest, 10. Aug. Bericht von M. Düsing jr. Der hauptstädtische Bedarf hat wieder etwas zugenommen, so daß sich bei flotterer Nachfrage die Eingänge nicht nur schlank räumen lassen, sondern in feineren Qualitäten sogar ein gewisser Mangel besteht. Die Preise, die gegenüber der gleichen Notiz des Vorjahres um 25 bis 35 Heller gestiegen sind, erhalten sich daher unverändert auf ihrer Höhe, und ist ein Rückgang vorläufig ausgeschlossen.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,95—3,05 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,75—2,85 Kr., Kochbutter 2,00—2,10 Kr. Tendenz: fest.

Käse.

Berlin, 11. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten, 11. August. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 42,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 47,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 52,— „ „ „

Wangen, 11. August. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 38 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 42 „
„ „ 35 „ „ „ „ 46 „
„ „ 40 „ „ „ „ 50 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 2 ℳ höher.

Hamburg, 12. Aug. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 117—122 ℳ, IIa 105 bis 110 ℳ. Tendenz: besser.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 10. Aug. Auftrieb 2629 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 2293 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 49—68 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 40—48 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 18—21 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 13—17 Mk. Verlauf des Marktes: Läufer lebhaft; Ferkel mittelmäßiges Geschäft; Preise niedriger.

Hannover, 11. August. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 947 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—68 Mk., Klasse V 60—63 Mk., Klasse VI 60—64 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: —

Hamburg, 11. August. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1552 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 50,00—60,00 Mk., Ferkel 61,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Aug.	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	10.	14206	69 bis 63 55 bis 50			Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	11.	1552	67 bis 64			20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	11.	875	71 bis 65			Schlachtgew.	langsam
Hannover	11.	947	68 bis 65			„	schlecht
Leipzig	11.	1775	70 bis 65			„	mittel
Dresden	11.	1585	72 bis 69			„	langsam
Chemnitz	11.	488	74 bis 71			„	—
Dortmund	11.	136	70 bis 66			„	gut
Köln a. Rhein	11.	1703	70 bis 66			„	langsam
Mannheim	11.	1220	74 bis 72			„	lebhaft
Stuttgart	11.	508	76 bis 72			„	—
Breslau	10.	2170	70 bis 66			„	mittel
Stettin	11.	1361	66 bis 62			„	schlepp.
Posen	10.	551	60 bis 50			Lebendgewicht	—
Kiel	11.	850	52 bis 49			„	fest
Mülhausen i. E.	10.	628	75 bis 73			Schlachtgew.	—
München	10.	2632	79 bis 66			„	mittel

Futtermittel.

Magdeburg, 11. Aug. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Aug. 107,— Mk., Oktober-Dezember 103,— Mk., Januar-August 1911 107,50 Mk.
La Plata-Mais August 115 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zollewaggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg August 120 Mk., Oktober-Dezember 118 Mk., Februar-September 122 Mk.
Rund-Mais September-November 146,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Aza Aug. 135 Mk., Aug.-Dezember 140 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,— Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Okt.-Dezbr. 8,— „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 92 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 97 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 11. Aug. La Plata-Mais 150—154 Mk., Gerste russ. 122 bis 127 Mark.

Hamburg, 11. Aug. La Plata-Mais cif per August 104,— Mark, Gerste russ. cif per August 97,25 Mk.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	1967	30 Br.		1980	7 Br.		1645	9 Br.		2365	8 Br
	2052	21 „		1857	7 „	W	7063	1 „		2150	5 „
PP	1963	26 „	GR	1605	1 „		1974	1 „		2144	10 „
	2080	1 „		2352	12 „		1994	1 „	NW	2147	9 „
GG	1995	5 „		2321	2 „		1977	2 „	MB	1349	5 „
	2030	8 „	EE	2185	6 „		1583	5 „		1370	7 „
LM	2125	1 „		2377	1 „	X	1931	1 „		1556	1 „
DS	1814	2 „		2227	1 „		1928	5 „		2296	8 „
	1949	1 „	KB	2189	1 „	GR	1604	2 „		2257	3 „
	2107	1 „	AB	2170	1 „		1916	14 „		2228	4 „
	2102	4 „		2371	1 „		2021	1 „		1867	2 „
B	2043	1 „	HW	2381	1 „		1954	2 „		2203	11 „
	1961	2 „	M	2289	1 „	W	1956	8 „	AZ	2143	7 „
	2018	1 „		2246	6 „	L	1957	2 „	B	2137	3 „
O	2056	7 „		2341	1 „	K	1989	30 „		2305	28 „
	1830	3 „	B	2290	8 „		1553	12 „		2303	45 „
OS	2119	4 „	M	2373	5 „		1407	2 „		2278	12 „
KW	2008	10 „		2163	3 „	AS	1987	1 „		823	9 „
AK	2067	3 „	HM	2166	4 „	X	1519	7 „		2157	11 „
	1950	1 „		2322	1 „	3	845	1 „		2183	1 „
	1918	1 „		2220	9 „	AZ	1915	6 „		2297	1 „
MW	1941	56 „		2222	3 „		1924	5 „		2304	1 „
HM	1944	13 „	PP	2236	5 „						
FT	1913	6 „	NT	2206	2 „						
	2020	12 „		2272	4 „						
F	2006	3 „		2364	2 „						
AB	2027	4 „	AM	2233	6 „						
N	2026	1 „		2291	4 „						
JK	1721	9 „	AZ	2312	4 „						
JW	1734	4 „		2288	5 „						
ES	1785	3 „	EE	2330	1 „						
GS	1299	1 „		2334	3 „						
	1716	4 „		2327	14 „						

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 2583 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Für meine Filialmolk., 600 Ltr. Milch, suche zunächst zur Vertret. des
Verwalters
eine zuverlässige, tüchtige Kraft, katholisch bevorz. Kenntnisse in der Harzkäs. wie auch in der Schweinehaltung erwünscht. Evtl. kann der Betreffende die Stelle dauernd übernehmen u. als Teilhaber eintreten. Antritt am 25. Aug. Offert. mit Zeugnisabschr. unt. **D. G. 2586** an diese Zeitung.

Für unsern Zweigbetrieb **Carum** suchen wir zum 20. September oder 1. Oktober einen tüchtigen, jungen, kathol. Fachmann als (2714
Verwalter.
Zeugn. nebst Gehaltsansprüchen sind zu richten an
Buße & Geising, Bakum i. Oldbg.

Suche zum baldigen Antritt einen ledigen
Verwalter
für meine Stelle. Offerten unter 2632 an diese Zeitung erbeten.

Gesucht ein (2661
Verwalter
welcher die Mühle und die Molkerei besorgt.
Turbinenanlage Moorbeck b. Huntlosen, Großh. Oldenburg.

Gegen Vergütung von 500 *M* besorge ich
Verwalterstelle
in Genossenschaftsmolkerei. Offerten unter **Norddeutschland 2690** an diese Zeitung erbeten.

Gesucht zum 1. Oktober für unsere Genossenschaftsmolkerei ein (2787
Molkereiverwalter.
Verheiratete bevorzugt. Bewerber wollen sich unter Vorlegung ihrer Zeugnisse und mit Angabe der Gehaltsansprüche bis zum 21. ds. Mts. melden beim
Gemeindevorsteher **Tubbenhauer** in **Derenthal**, Post Meinbrexen/Weser.

Veränderungshalber wird in nächster Zeit meine
Verwalterstelle frei.
Geeignete Reflektanten, die event. bereit sind, 10 Proz. vom ersten Jahresgehalt nach erfolgtem Engagement als Provision abzugeben, mögen sich melden unt. **A. S. 2562** durch diese Zeitung, alsdann näheres brieflich.

Suche einen verheirateten Fachmann, der mit Pferden umgehen und Rad fahren kann, als
Betriebsleiter
für meine Molkerei. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen unter 2478 an diese Zeitung erbeten.

Techniker
aus der Molkereimaschinenbranche, Christ, wird von **Berliner Molkerei-Maschinenfabrik gesucht.** Derselbe muß kaufmännisch gebildet sein, selbständig Entwürfe resp. Zeichnungen machen und selbständig Korrespondenz führen können. Selbst geschriebene Offerten mit Angaben über die bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüchen sind unter 2576 an diese Zeitung zu richten.

Gesucht ein tüchtiger (2540
zweiter Expedient
zum 1. September oder früher. Bedingt wird sicheres Rechnen, deutliche Handschrift, firm in Monatsabrechnung. Gehalt *M* 30 bei freier Station. Offerten erbittet
Direktor **Titz, Schweriner Zentral-Molkerei, Exportgesellschaft** (Natura Milch Export), E. G. m. u. H.

Wegen Übernahme einer Verwalterstelle meines jetzigen suche sofort fleißigen, sauberen, freundlichen und
jungen Gehülfen
welcher ein kleines Geschäft selbständig führen kann. Anfangsgehalt monatlich 70 *M* und freie Station. Offerten unter 2509 an diese Zeitung erbeten.

Ein mit städt. Betrieb. vertr.

Fachmann

der wirklich tüchtig u. energ., wird für eine Stadtmolkerei Rheinlands zu sofort gesucht. Angebote mit Ang. des Lebenslaufes und der Gehaltsanspr. bei fr. Wohnung beliebe man an dieses Blatt unter „Lebensstellung" 2664 einzureichen.

Für Oktober suche einen tüchtigen
Molkerei-Fachmann
vorerst als Verwalter. Gehalt 1500 Mark und übliche Bezüge. Offert. mit Zeugnisabschr. u. Vermögensangabe unter 2727 an diese Ztg.

Molkerei-Direktor
für erstklassiges Unternehmen für Oktober gesucht. Lebensstellung. Hohes Gehalt. Kaution muß gest. werden. Offert. mit Zeugnisabschr. und Lebenslauf an d. Ztg. u. 2728.

Im Stadtgeschäft, Milch- und Rahmuntersuchung besonders erfahr.
Molkerei-Inspektor
dessen Frau die Personalbeköstigung (6 Personen) mit übernimmt gesucht. Bewerb. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung bei fr. Wohnung, Licht, Heizung u. Produkten erb. an **Schweizerhof Bromberg,** Molkerei und Dampfbäckerei. (2780

Zum 1. Oktober d. Js. wird für eine **größere städtische Molkerei** in der **Provinz Sachsen** ein **kautionsfähiger** (2801
kaufmännischer Leiter
gesucht, der über lange **Erfahrungen im Molkereigewerbe** verfügt. Bewerber wollen sich unter Einreichung von Lebenslauf, Zeugnissen und Angabe von Gehaltsansprüchen melden unter **L. M. 838** an den **Invalidendank, Magdeburg.**

Tüchtiger Kontorist
der sich auch für Reise eignet und Kenntnisse der Molkerei-Bedarfsartikel-Branche besitzt, für gute, dauernde Stellung per sofort oder 1. Oktober gesucht. Angabe über bisherige Tätigkeit mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter **A. 1251** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Breslau,** erbeten. (2739

Suche zu sofort einen fleißigen
Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut und in Quarkkäserei tätig war. Gehalt 25 Mark und freie Kassen. Off. erb.
O. Werner, Eilsleben, Bez. Magdeburg. 2716)

Suche zu Anfang September einen tüchtigen, fleißigen (2715
Gehülfen
als ersten für Betrieb und Kontor. Sicheres Rechnen und selbständiges Arbeiten erwünscht. Anfangsgehalt 30 *M*. Offerten mit Zeugnisabschr. erbittet
Wegner,
Genossenschafts-Molkerei Schlieben.

Wir suchen zum 15. August oder einige Tage später einen tüchtigen, zuverlässigen (2712
Gehülfen.
Gehalt 30—35 *M*, freie Station und Kassen. Stellung dauernd und angenehm. Gefl. Offerten und Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei-Genossenschaft Odersch,
Kreis Ratibor.

Junger, sauberer (2700
Gehülfe
kann sofort antreten.
Dampfmolkerei Sahlis bei Kohren in Sachsen.

Suche zu sofortigem Antritt einen
jungen Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 25 *M*. (2696
Kaackstein, Dümmerhütte, Mecklbg.

Suche zu sofortigem Antritt einen jungen, tüchtigen (2721
Gehülfen.
Gehalt 25—30 *M* monatlich und freie Station.
Rahn, Molkerei-Genossensch. Garrin in Pommern.

Suche zum 15. August oder 1. September einen (2703
Gehülfen.
Gehalt 30 *M* bei freier Station.
Zentralmolkerei Gamsen b. Gifhorn in Hannover.

Zum 15. August 1910 suche ich
zwei Molkereigehülfen
die an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt sind, einen für Dampfmaschine, Kessel und Alfa-Separator, den andern für Butterei und Milchannahme. Letzterer muß auch gut bewandert sein im Butterausformen. Gehalt pro Monat 25 *M* und freie Kassen. (2731
Auch findet zum 1. September cr. oder später ein
Molkerei-Lehrling
freundliche Aufnahme. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu senden an
O. Döscher, Molkereiverwalter in **Röbel** in Mecklbg.

Zum 1. September sucht (2730
jüngeren Gehülfen
Molkerei Cuchenheim, Rheinland.

Gesucht zum 1. September ein fleißiger und propperer (2724
Gehülfe
für Milchversand und alle Molkereiarbeiten. Gehalt 40 *M* pro Monat, freie Kassen und Station.
Molkerei Jüchen, Rheinland.

Junger Gehülfe
kann sofort bei 25 *M* Gehalt und freien Kassen in hiesiger Genossenschaftsmolkerei eintreten. Offerten an (2651
Molkerei Bahnhof Firchau, Westpr.

Da der engagierte Gehülfe die Stellung nicht angetreten hat, so suchen wir zum möglichst baldigen Antritt einen jungen, anständigen
Gehülfen
für Kessel, Maschine usw. Stellung leicht und angnehm, da nur beschr. Betrieb. Gehalt 30 *M* bei fr. Stat. ohne Wäsche. Offerten erbittet umgehend (2656
Molkerei Sarnau, E. G., Post Schönwald, Kr. Kreuzburg in O.-Schles.
Mistol.

Suche zu sofort oder zum 1. September einen tüchtigen, (2654
ersten Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt monatlich 35 *M*.
O. Neye, Friedrichsdorf, Kr. Ruppin.

Gesucht zum 15. d. M. oder etwas später für hiesige Käserei ein (2614
tüchtiger Gehülfe
in angenehme dauernde Stellung. Off. mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen erb. **Molkerei Canditten,** Kreis Pr. Eylau, Ostpr.

Suche zum 1. September oder etwas früher einen jüngeren, fleißigen
Gehülfen.
Gehalt bei freier Station u. Kassen monatlich 30 *M*. Bewerbungen mit Altersangabe und letztem Zeugnis in Abschrift erbittet (2697
E. Löffler, Molkereiverwalter der **Dampfmolkerei Uebrigshausen,** Stat. Kupfer, Württemberg.

Suche zum 15. August resp. baldigen Antritt noch einen jungen, tüchtigen evangel. (2689
Gehülfen.
Gehalt 30 *M* pro Monat.
Aug. Gosselt, Verwalter, **Wittorf,** Bez. Bremen.

Zu sofort oder später wird tüchtiger, sauberer, jüngerer (2687
Gehülfe
gesucht bei gutem Gehalt. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten
Molkerei Kattenvenne, Westfalen.

Ich suche einen ordentlichen
Gehülfen
welcher mit Pferden umgehen kann, als Milchverkäufer bei hohem Lohn zum baldigen Antritt. (2686
Röthemeyer, Schwelmer Molkerei.

Wir suchen zum 15. August einen fleißigen, jungen (2685
Gehülfen.
Anfangsgehalt 35 *M* monatlich nebst freier Station.
Stedinger Molkerei-Genossenschaft, Ranzenbüttel bei Berne.

Junger Gehülfe
von 18 bis 20 Jahren findet angenehme Stellung zum 15. August ev. später. Gehalt 25 *M*, Kassen frei. Betrieb beschränkt. (2682
Herm. Lahmann, Molkerei **Lüntorf,** Post u. Bahnstat. Welsede, Kreis Hameln.

Zwei Gehülfen
gesucht, einer für Butterei und mit Kenntnissen in der Tilsiter-Käserei, der zweite für jede vorkommende Arbeit, auch hat derselbe ein Pferd und 40—50 Schweine mit zu besorgen. Gehalt *M* 30 u. freie Station. Eintritt zum 15. d. M. (2673
Zentralmolkerei Braunsberg, Ostpr.

Junger, flinker (2672
Gehülfe
für Tilsiterkäserei und Maschinen zu sofort gesucht. Gehalt 40 *M*.
Dampfkäserei Perwilten, Ostpreuß.

Wir suchen einen tüchtigen,
jüngeren Gehülfen.
Gehalt monatlich 80 *M* ohne Stat.
Gebr. Mosheim, Käserei **Corbach.**

Suche zum 1. September einen kathol., älteren, propperen
Gehülfen.
Gehalt 30 *M* und freie Kassen. bei Familienanschluß. (2667
Voß, Verwalter, Dampfmolkerei in **Pr. Uedem,** Niederrhein.

Suche für meine Dampfmolkerei zum 15. August resp. 1. September einen fleißigen, soliden, älteren
Gehülfen
der die Backstein-Käserei gründlich versteht und die Wartung von 30 Schweinen mit übernimmt. Gehalt 30—35 *M*. Offerten erbittet (2640
Georg Prieß, Gasthof u. Molkerei, **Retzort** b. Hopfengarten, Kr. Bromberg.

Angehender Gehülfe
für alle vorkommenden Arbeiten für sofort oder später gesucht. Gehalt 25 *M* und freie Kassen. (2643
Molkerei-Genossenschaft Hohnstedt i. Leinetal. **H. Köhler.**

Etwas älterer, kräftiger (2646
Gehülfe
für Annahme und teilweise Käsereiarbeiten findet zum 22. August dauernde Stellung. Anfangsgehalt monatlich 35 *M* und fr. Kassen. Zeugnisabschriften erbittet
Genossenschaftsmolkerei Garz a. Rg.

Suche zum 15. August oder später einen jungen, ordnungsliebenden
Gehülfen
für Kessel, Maschine und Separatoren. Derselbe hat Gelegenheit, Astrabutterfertiger und Rahmreifer kennen zu lernen. Nachmittags Kontorarbeit, daher guter Rechner bevorzugt. Gehalt 30 *M* monatlich bei fr. Station. Offerten erbittet
Leitner, Molkerei e. G., **Schönrode** bei Lobsens in Posen.

Suche einen kräftigen, willigen
Gehülfen.
Gehalt 35 *M*. Antritt bald. (2789
G. Severin, Göllingen in Thür.

Einen jüngeren, gewandten
Gehülfen
für eine Tilsiter Käserei, der event. die Molkereischule besucht hat, mit guter Handschrift, sucht für dauernd bei angemessenem Gehalt und freier Station **Engelke, Dannenberg** bei **Rautenburg,** Memeler Niederung.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote. Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

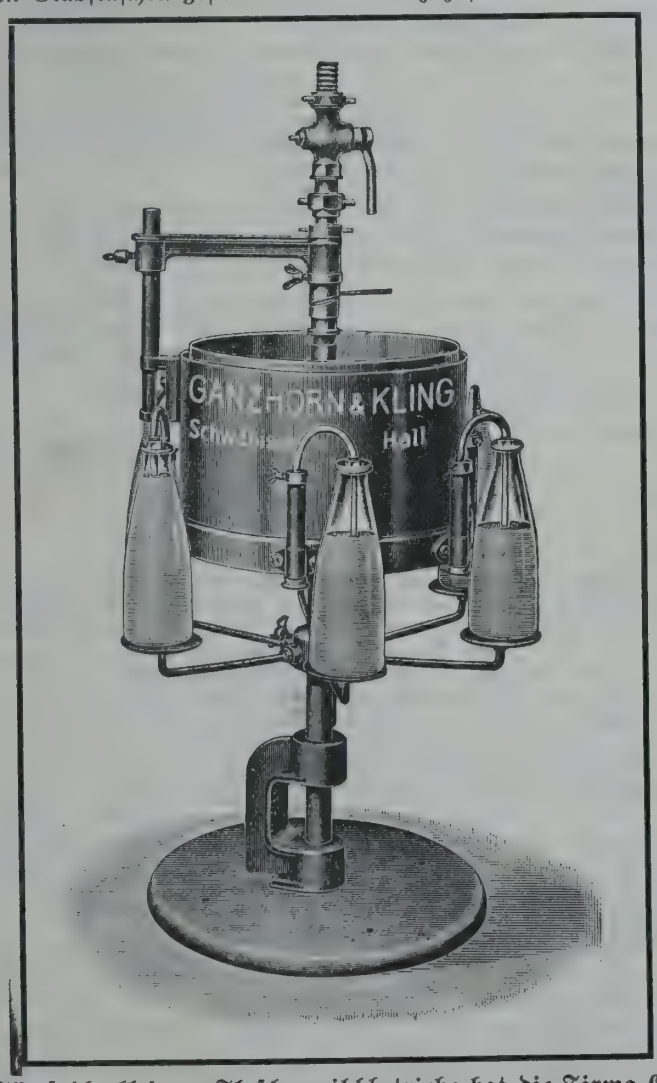
№ 64. Hildesheim, den 17. August 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

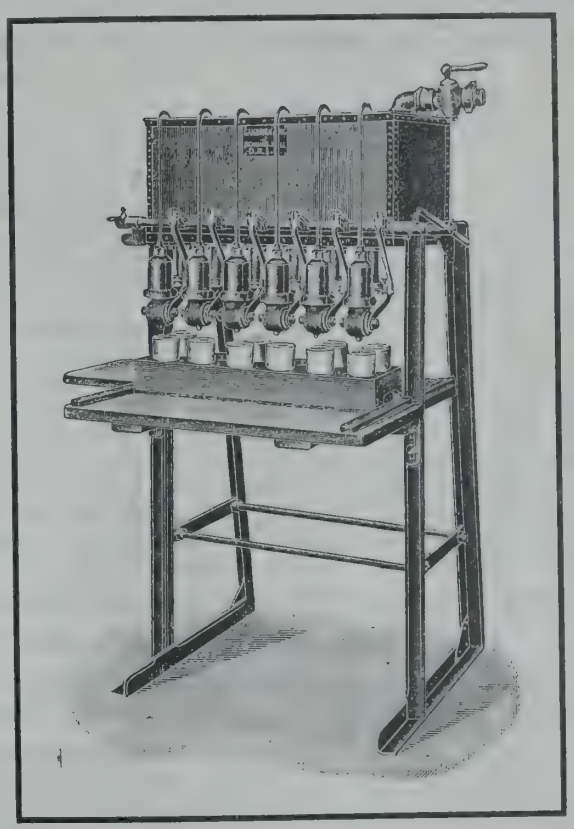
Neue Flaschenfüll- und Meß-Apparate für Milch.
Mitteilungen. Der Uebergang der Arzneimittel in die Milch und des Nahrungsfettes in das Körperfett.
Unterrichts- und Versuchswesen. Jahresbericht der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz zu Griethausen bei Cleve.
Rundschau. Freß- und Mastpulver. — Gefängnisstrafe wegen Milchpantscherei. — Maul- und Klauenseuche in Posen. — Geschäftliche Nachrichten. — Vom Käsereigewerbe Italiens. — Milchwirtschaft in Galizien.
Sprechsaal. Die Alfa-Separatoren und ihre Behandlung. — Tierärztliche Kontrolle der Milchkühe.
Handelsteil. Ueber den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat Juli 1910.
Briefkasten.

Neue Flaschenfüll- und Meß-Apparate für Milch.

Immer mehr gehen größere Güter, Domänen und sonstige Milchwirtschaften, welche seither die von ihnen produzierte Milch in Kannen an die Konsumenten der benachbarten Städte lieferten, dazu über, ihre Milch an der Produktionsstätte tief zu kühlen und dann in Glasflaschen gefüllt den Kunden zuzustellen.



Für solche kleinere Flaschenmilchbetriebe hat die Firma Ganzhorn & Kling in Schwäbisch Hall einen sehr praktischen, einfachen, sehr leicht zu reinigenden und außerordentlich leistungsfähigen Milchflaschenfüllapparat konstruiert. Dieser Flaschenfüllapparat, der vorstehend abgebildet ist, vereinigt in sich alles das, was von einem Flaschenfüllapparat für einen kleinen oder mittleren modernen Flaschenmilchbetrieb verlangt werden kann. Die Leistung ist eine außerordentlich große. Wenn dieser Füllapparat so aufgestellt wird, daß die denselben bedienende Person die gefüllten Flaschen bequem in nächster Nähe abstellen kann und die leeren, neu unterzustellenden Flaschen ebenfalls in nächster Nähe des Apparates bequem zur Hand sind, so ist eine Person imstande, mit einem Rundläufer-Flaschenfüllapparat in der Stunde 1600 bis 1800 Literflaschen zu füllen. Bei diesem Flaschenfüllapparat, welcher der Firma Ganzhorn & Kling in Schwäbisch Hall durch mehrere D. R. G. M. geschützt ist, ist ein umständliches, unappetitliches Ansaugen der einzelnen Füllröhren beim Beginn der Abfüllarbeit vollständig überflüssig; mittelst eines einzigen, kleinen und einfachen Hebeldruckes werden sämtliche Füllröhren des Apparates gleichzeitig in



Gang gesetzt. Alle Flaschen werden ganz genau gleichmäßig hoch gefüllt. Sobald die Flaschen auf die bestimmte, innerhalb gewisser Grenzen beliebig eingestellten Höhe gefüllt sind, hört der Milchzufluß in die Flaschen selbsttätig auf.

Will man diesen Flaschenfüllapparat, wenn er beispielsweise zuerst für ½ Literflaschen benutzt wurde, für die Füllung von 1 Literflaschen einstellen, so genügt dazu ein einziger Griff, bezw. das Lösen einer einzigen Schraube, worauf der gemeinsame Flaschenträger verschoben werden kann und nur die Stellschraube dann wieder angezogen werden muß. Die Reinigung des ganzen Füllapparates ist die denkbar einfachste und schnellste.

Mit wenigen einfachen Griffen ist der Apparat in seine Teile zerlegt und dieselben können mit der Bürste usw. gründlich gereinigt werden.

Auch einen neuen, außerordentlich praktisch gebauten Meß- und Abfüll-Apparat, also einen Apparat, der genau abgemessene

Mengen von Milch abfüllt, bringt die Firma Ganzhorn & Kling in Schwäbisch Hall in den Handel. Dieser Apparat ist ganz besonders für Milchausschanklokale bestimmt, ferner da sehr geeignet, wo genau bestimmte Mengen, z. B. in Krankenhäusern usw. verlangt werden. Die Firma Ganzhorn & Kling hatte einen solchen Meß- und Abfüllapparat, wie er vorstehend abgebildet ist, auf der diesjährigen Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hamburg ausgestellt. Dieser Apparat war während sämtlicher 5 Ausstellungstage in der Milchkosthalle, deren Betrieb Herr Franz Rudorff, Besitzer des rühmlichst bekannten Acker- und Milchgutes Glinde bei Hamburg, übernommen hatte, in voller Tätigkeit und bewährte sich dabei glänzend. Die außerordentlich praktische Bauart und die Leistungsfähigkeit dieses Meß- und Füllapparates erregte auf dieser Ausstellung den Beifall aller Fachleute. Es wurden während der 5 Ausstellungstage durchschnittlich jeden Tag etwa 15 000 bis 16 000 Viertelliter-Gläser Milch mit diesem Apparat sauber und hygienisch einwandfrei ausgeschenkt. Der Apparat, wie er auf der diesjährigen Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung ausgestellt war, hat 6 in einer Reihe sitzende Meßapparate, so daß jeweils durch einen Hebeldruck immer 6 Gläser gefüllt wurden, und zwar ganz genau mit dem verlangten Maß. Interessenten dient die Firma Ganzhorn & Kling auf Wunsch sofort mit allen näheren Angaben, Referenzen usw. über ihre Füllapparate.

Mitteilungen.

Der Übergang der Arzneimittel in die Milch und des Nahrungsfettes in das Körperfett. Vortrag, gehalten auf der Hauptversammlung des Vereins Deutscher Chemiker zu München, am 20. Mai 1910 von G. Wesenberg. (Ztschr. f. angew. Chemie 1910, 1347.) Die in der Milch normaler Weise vorkommenden Mineralsubstanzen, namentlich Kalk und Eisen, kann man durch die Fütterung nicht beliebig erhöhen, nur nach Verfütterung von 50 Gr. phosphorsaurem Kalk an Kühe konnte eine geringe Zunahme der Phosphorsäure in der Milch beobachtet werden. Von Arzneimitteln ist hauptsächlich der Uebergang des Jods studiert worden, das schon nach Verabreichung geringer Mengen in der Milch nachzuweisen ist, und zwar in Mengen, die beim Kinde Jodschnupfen verursachen. Eine Ziege, die zweimal 0,7 Gr. Jodkalium erhalten hatte, schied binnen 24 Stunden 2,2 Proz. des verabreichten Jods in der Milch aus. Auch nach Verabreichung von Jodstärke und Jodeiweißpräparaten, sowie nach Hauteinreibungen mit Jothion geht Jod in die Milch über. Auch Salicylsäure, Antypyrin, Alkohol, Aether, Chloroform, Quecksilber, Wismut, Blei, Kupfer, Antimon gehen in die Milch über. Nach Verabreichung von Atropin konnte zuweilen bei dem von der betreffenden Amme genährten Kinde Pupillenerweiterung beobachtet werden. Eine Amme versuchte sich mit Strychnin zu vergiften; das von ihr genährte Kind starb an Strychninvergiftung, während sie selbst am Leben blieb. Vergiftungserscheinungen sind ferner beobachtet worden nach dem Genusse der Milch von Tieren, die Morphin, Nicotin, Strychnin bekommen hatten, oder Giftpflanzen gefressen hatten, z. B. Seidelbast, Tollkirsche, Bilsenkraut, Stechapfel, Kornrade, Schierling, Nieswurz, Wolfsmilch. Durch den Geruch verraten sich Anis, Fenchel, Knoblauch, Zwiebeln, Kamillen, Terpentin, Kampfer, Karbolsäure. Aloë macht die Milch bitter, Fische geben Trangeschmack, Rhabarber bedingt Gelbfärbung. Salpeter geht dagegen nicht in die Milch über. Auch die gegen die Bakterien und Toxine gebildeten Schutzstoffe gehen in die Milch über. Nach Verabreichung größerer Mengen von Pflanzenfetten zeigt das Milchfett derartige Veränderungen, daß es sich wie eine Mischung des Butterfettes mit dem betreffenden Pflanzenfette verhält. Sesamöl und Baumwollsaatöl übertragen auf das Milchfett häufig die ihnen eigentümlichen Farbenreaktionen. Nach Verabreichung jodierter und bromierter Fette bezüglich Fettsäuren gehen große Mengen Jod und Brom (bis zu 24 Proz.) in das Milchfett über. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Jahresbericht der Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz zu Griethausen bei Cleve für die Zeit vom 1. April 1909 bis 31. März 1910.

Die Lehrkurse zur Ausbildung von Molkereipersonal wurden während des Berichtsjahres regelmäßig durchgeführt. Zu Beginn des Berichtsjahres besuchten den Gehilfenkursus (Januar—Juni) 4 Schüler. An dem Betriebsleiter-Kursus (Juli—Dezember) nahmen 5 Schüler teil, während der gegenwärtige Kursus von 3 Schülern besucht ist. Der Gesamtbesuch ist also gleich dem im Vorjahre. Abschlußprüfungen fanden am 23. Juni und 29. und 30. Dezember unter dem Vorsitz von Ökonomierat Kreuz-Bonn statt. Es unterzogen sich denselben im ganzen 9 Schüler, von welchen 4 das Gehilfen-Zeugnis erhielten, 3 das Zeugnis als Molkerei-Betriebsleiter und 2, welche nicht die genügende Vorpraxis im Molkereifache besaßen, mit Aufenthaltsbescheinigung entlassen wurden. Außer den Schülern der regelmäßigen Kurse besuchten die Anstalt 5 Hospitanten (gegen 3 im Vorjahre), die meisten auf die Dauer von 2 bis 2½ Monaten.

An kürzeren Kursen fanden in der Anstalt statt:

Vom 3. bis 15. Januar unter Leitung von Zuchtdirektor Dettinger ein Kursus zur Ausbildung von Kontrollassistenten für die Rindvieh-Kontrollvereine mit 19 Teilnehmern (gegen 22 im Vorjahre).

Melk- und Viehhaltungskurse fanden wieder zwei statt, und zwar vom 23. November bis 1. Dezember mit 8 Teilnehmern und vom 28. Februar bis 9. März mit 15 Teilnehmern. Die Teilnehmer waren wieder zum weitaus größten Teil Landwirte aus allen Teilen der Rheinprovinz.

Für Betriebsleiter von Molkereien und Vorsteher von Genossenschaften fand vom 16. bis 18. Dezember ein Vortragskursus in Cleve statt, welcher von 24 Teilnehmern besucht war. Es hielten Vorträge: Direktor Feldmann-Bonn über Bank-, Scheck- und Wechsel-Verkehr; Direktor Müller-Griethausen über Mikroorganismen im Molkereibetriebe sowie über Milchuntersuchung und Milchkontrolle; Molkereiinstruktor Schwarz-Bonn über neuere Beobachtungen und Erfahrungen auf milchwirtschaftlichem Gebiet; Gewerbeinspektor Dr. Heuke-Wesel über die einschlägigen Bestimmungen der Gewerbeordnung und Unfallschutz an Kessel und Maschine; Dr. Scheffer-Cleve über die Versicherungsgesetze. Im Anschluß an die Vorträge fand am 18. Dezember ein Besuch der Anstalt mit praktischen Demonstrationen im Laboratorium der Anstalt statt, ferner zum Schluß des Kursus eine Besichtigung der van den Berghs Margarinewerke und der Milchuntersuchungsstelle des Verbandes der Milchproduzenten in Cleve. Der Kursus fand bei allen Teilnehmern großen Beifall; es wurde der Wunsch ausgesprochen, daß derartige Kurse regelmäßig abgehalten werden möchten.

Die Gesamtfrequenz der Anstalt betrug demnach im Berichtsjahre:

Schüler der halbjährigen Kurse	12
Hospitanten	5
Teilnehmer am Kontrollassistenten-Kursus	19
„ „ Vortragskursus	24
„ „ an den Melk- und Viehhaltungskursen	23

im ganzen 83 Besucher gegen 68 im Vorjahre.

Die Bibliothek und Lehrmittelsammlung der Anstalt erfuhren auch im Berichtsjahre wieder eine wesentliche Erweiterung und Ergänzung.

Im Laboratorium der Anstalt wurden wie bisher zu Unterrichtszwecken regelmäßig mit den Schülern unter Aufsicht des Direktors oder Obermeiers Untersuchungen der angelieferten Milch sowohl einzelner Lieferanten wie der Gesamtmilch der Käserei ausgeführt. Ferner wurde zur Kontrolle des Molkereibetriebes regelmäßig Rahm, Magermilch, Buttermilch und Molke auf Fettgehalt untersucht und der Fettgehalt sowie Wassergehalt von Butter und Käsen bestimmt.

Zur Qualitätsprüfung der Milch wurden regelmäßig die Alkohol- und Kochprobe, die Schmutzprobe, Gär- und Labgärprobe ausgeführt, ferner die neueren Untersuchungsarten, wie die Tromsdorffsche Leukozyten-Probe, die Katalase- und Reduktase-Probe den Schülern gezeigt. Von einer Empfehlung der letzteren Proben für die Molkereipraxis wurde einstweilen abgesehen, da mit denselben zuerst noch mehr Erfahrungen gesammelt werden müssen.

Für die landwirtschaftliche Praxis konnte in den Melkkursen neben der Bestimmung des Fettgehaltes der Milch hauptsächlich zur Erkennung von Milchfehlern die Alkoholprobe und die Schmutzprobe empfohlen werden. Erstere hat noch den Vorteil, daß irgendwelche kostspieligen Apparate nicht notwendig sind. Zur Ausführung genügt neben dem 68prozentigen Alkohol ein kleines Glas (Schnapsglas oder dergl.) und zwei gleichgroße Becherchen, wozu sich zwei mittelgroße Fingerhüte, an welche der Bequemlichkeit halber als Griff ein Draht angelötet werden kann, am besten eignen. Bei den während der Melkkurse regelmäßig ausgeführten Untersuchungen der Milch der einzelnen Kühe konnte jede abnormale Beschaffenheit der Milch resp. des Euters dadurch, daß die Milch gleich nach dem Melken bei der Alkoholprobe gerann, leicht festgestellt werden. Häufig hörte der Fehler schon nach kurze Zeit durchgeführtem gründlichen Ausmelken des Euters auf. Mit der Alkoholprobe sehr gut übereinstimmende Resultate ergab die Schmutzprobe.

Während der Melkkurse wurde wieder die Milchleistung der einzelnen Kühe, und zwar von jedem Gemelk, festgestellt und die Milch auf Fettgehalt, spez. Gewicht und Trockenmasse untersucht. Die gleichen Bestimmungen wurden ausgeführt im Frühjahr zur Beobachtung des Einflusses des Uebergangs von Stall- auf Weide-Fütterung und des Einflusses der Weidung auf Menge und Zusammensetzung der Milch, ferner im Herbst beim Uebergang von Weide auf Stallfütterung.

Mit den Schülern der Anstalt wurden regelmäßig Prüfungen der hiesigen Butter veranstaltet und die vorkommenden Fehler ausführlich besprochen. In den Butterproben wurde gleichzeitig auch der Wassergehalt festgestellt.

Es wurden ferner bei den Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer regelmäßig von aller eingesandten Butter Proben entnommen und in der Anstalt auf Wassergehalt untersucht. Im ganzen wurde der Wassergehalt in 200 Butterproben bestimmt.

Von auswärts wurden zur Untersuchung eingesandt:

Milchproben	zur	Untersuchung	auf	Verfälschung	124 (gegen 114 im Vorjahr)
„	„	„	„	Fettgehalt	111 (gegen 145 im Vorjahr)
„	„	„	„	Käsereitaugl.	1
Butter	„	„	„	Verfälschung	1
„	„	„	„	Wasser	1
Lab	„	„	„	Labstärke	1

Vergleichende Untersuchungen zwischen den Fettbestimmungsmethoden nach Gottlieb-Röse, Säuremethode und Salmethode nach Gerber ergaben gut übereinstimmende Resultate, namentlich bei der letzten Methode muß jedoch mit sehr großer Vorsicht gearbeitet werden; es kamen einige abnormale Milchen vor, bei denen diese Methode versagte.

Vergleichende Untersuchungen über Zusammensetzung der Käse im Vergleich zur Zusammensetzung der Milch, aus welcher diese hergestellt wurden auch im Berichtsjahre wieder ausgeführt.

Vergleichende Versuche zwischen Salzen der Käse im Salzbad und Trockensalzen ergaben wieder, wie schon früher, daß die trocken gesalzenen Käse weniger zur Gasbildung neigen als die im Salzbald gesalzenen, auch wurde wiederholt beobachtet, daß die trocken gesalzenen Käse um etwa 1 Prozent weniger an Gewicht verloren, was wohl wieder auf die geringere Gärung zurückzuführen ist. Für Molkereien, welche viel mit Gärung in den Käsen zu tun haben, dürfte sich daher das Trockensalzen der Käse empfehlen.

Mit Anwendung von Reinkulturen bei Herstellung von Käsen wurden verschiedentlich Versuche gemacht. Leider konnten diese nicht in der gewünschten Umfange durchgeführt werden. Sie zeigten jedoch einmal, daß bei Anwendung geeigneter Kulturen in der Limburger Käserei sich gute Erfolge erzielen lassen. Ferner läßt sich durch Anwendung von Milchsäurebakterien der Gasbildung in den Käsen erfolgreich entgegenarbeiten, nur muß Temperatur und Ausarbeitung des Bruches entsprechend geändert werden, da die Käse sonst leicht sauer werden. Die mit den Kulturen gearbeiteten Käse reiften bedeutend schneller als die auf gewöhnliche Art gearbeiteten; nach längerem Lagern wurden jedoch auch anfänglich gute Käse

leicht kurz und sauer. Für Gouda-Käse scheint bei der Anwendung von Bakterien-Kulturen noch Vorsicht geboten, doch dürfte sie sich für die Herstellung von Edamer Käsen, welche verhältnismäßig frisch verbraucht werden, empfehlen.

Im Berichtsjahre kamen wieder mehrere Anfragen über Fabrikation von Käsen sowie Ursachen von Betriebsstörungen zur Erledigung, und es wurden einige Gutachten über molkereitechnische Fragen erteilt.

Betriebskontrollen wurden nur vier ausgeführt, auch wurden wieder eine Anzahl Molkereien durch den Leiter der Anstalt besucht.

Der Direktor der Anstalt leitete ferner die Lehrlingsprüfungen für den nördlichen Teil der Provinz. Es wurden deren drei, im April 1909, September 1909 und März 1910, in der Genossenschaftsmolkerei in Pfalzdorf abgehalten, welchen sich im ganzen 16 Lehrlinge unterzogen.

Die Prüfungen haben sich schnell und gut eingeführt, und die meisten Molkereien sind heute bereits, wenigstens im nördlichen Teile der Provinz, der Lehrordnung der Landwirtschaftskammer angeschlossen. Die Leistungen der meisten Lehrlinge waren durchaus zufriedenstellend, zum Teil sogar sehr gut und bewiesen, daß die jungen Leute in den Molkereien eine gute, sachgemäße Ausbildung erhalten hatten.

An den Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer nahm der Direktor regelmäßig als Richter teil und hielt anläßlich der letzten Prüfung einen Vortrag über Rückgang der inländischen Butterqualität und dessen Folgen für das deutsche Molkereiwesen.

Die unter Aufsicht des Direktors der Anstalt stehende Milchuntersuchungsstelle des Verbandes der Milchproduzenten des Kreises Cleve arbeitete mit sehr gutem Erfolg; es machte sich im Berichtsjahre trotz der ungünstigen Futterverhältnisse und Witterung ein Steigen des Durchschnittsfettgehaltes der Milch und ein wesentlicher Rückgang der Milchfälschungen bemerkbar. Es steht hier die Milch von zirka 1100 Lieferanten mit einem Jahresquantum von zirka 15 000 000 Litern unter regelmäßiger Kontrolle.

Dieselbe bietet daher ein so reichhaltiges Beobachtungsmaterial über die Milchproduktionsverhältnisse wie auch über die Beeinflussungen der Milchbeschaffenheit, insbesondere des Fettgehaltes, wie es in gleichem Maße anderswo kaum beschafft und gesammelt werden kann.

Die Stellenvermittlung der Anstalt für ehemalige Schüler wurde fleißig in Anspruch genommen; es konnten wieder eine Anzahl Betriebsleiter-Stellen mit Schülern der Anstalt besetzt werden.

Rundschau.

Freß- und Mastpulver. Über Freß- und Mastpulver schreibt Dr. Hasenkamp in der „Landw. Zeitung für Westfalen und Lippe“:

In neuerer Zeit vergeht kaum ein Tag, an dem nicht neue Freß- und Mastpulver auf den Markt gebracht werden — ein Beweis dafür, daß der Landwirt auf diese noch immer hereinfällt, und daß die Hersteller derselben immer noch gute Geschäfte machen. Es werden diesen Pulvern wunderbare Nähr- und Kräftigungswirkungen bei den Tieren zugeschrieben, ihr Preis übersteigt den wirklichen Wert stets ganz bedeutend — einen Erfolg erzielen sie aber nicht!

Auch die jüngst in den Handel gebrachten „Thüringer Heil- und Nährsalze, Marke Hydras“ kennzeichnen sich nach Professor Dr. Immendorf als ein Geheimmittel, dem alle die den Viehpulvern gemeinsamen Eigenschaften zugeschrieben werden müssen. Diese sind, wie Professor Immendorf angibt, folgende:

„Sie bestehen zum großen Teil aus phosphorsaurem Kalke, Kochsalz und aromatischen Drogen in wechselnden Verhältnissen.

Über ihre näheren Bestandteile wird ein geheimnisvolles Dunkel gebreitet.

Sie werden durch Reklamen mit Übertreibungen angepriesen; ihr wahrer Wert liegt beträchtlich unter dem verlangten Preise.“

Obwohl nun immer wieder auf die Nachteile des Geheimmittelhandels hingewiesen wird, sind manche kleine Landwirte noch geneigt, sie für teures Geld zu erstehen. Sie davon — in ihrem Interesse! — abzubringen, ist ungemein schwer, wie ich aus eigener Erfahrung berichten kann. Aber den Versuch dazu wollte ich mit diesen Zeilen mal wieder machen.

Zu empfehlen ist doch, ich will nicht verfehlen, wiederum darauf hinzuweisen —,daß der Landwirt, wenn er durchaus ein „Mastpulver“ oder Ähnliches kaufen will, sich an den bei ihm praktizierenden Tierarzt wendet. Dieser wird ihn sachgemäß unterrichten und ihn veranlassen, nicht sein Geld unnütz auszugeben.

Gefängnisstrafe wegen Milchpanscherei. Vor dem Schöffengericht in Hüningen (Els.-Lothr.) hatte sich vor kurzem der Milchhändler Leodegar Dubler aus Neuweg-Blotzheim zu verantworten. Am 5., 10. und 11. April wurden bei dem Angeklagten Milchproben entnommen, welche sämtlich einen Wasserzusatz zeigten. Es wurde daraufhin am 13. April eine Stallprobe genommen und hierbei festgestellt, daß auf dem zur Abfahrt bereitstehenden Milchwagen eine Kanne mit etwa 4 Liter mit Milch gefärbtes Wasser sich befand. Der Angeklagte bestreitet die Beschuldigungen und will sich nicht erklären können, wie das Wasser in die Milch gekommen ist. Da der Angeklagte schon öfters wegen Milchfälschung vorbestraft ist, so erkannte das Gericht auf 3 Monate Gefängnis, 200 ℳ Geldstrafe und Tragung der Kosten.

Maul- und Klauenseuche in Posen. Die Maul- und Klauenseuche ist im Gutsbezirk Cielimowo im Kreise Witkowo aufgetreten, sowie in Galewo Ausbauten und Poln. Koschmin-Hauland, Kreis Koschmin. Die diesbezüglichen landespolizeilichen Anordnungen sind von der Regierung in Bromberg erlassen worden und in den amtlichen Berichten der Regierungen veröffentlicht. Der Ursprung der Seuche konnte bisher noch nicht festgestellt werden.

Geschäftliche Nachrichten. In Schilksee (Kr. Eckernförde) wird eine neue Molkerei errichtet, die im November in Betrieb kommen soll. — Eine große Molkerei soll in Kleeberg (Oberhessen) für eine Anzahl umliegender Ortschaften erbaut werden. — Die Genossenschaftsmolkerei in Ottmachau (Schlesien) wurde von dem Molkereiverwalter Bankalla aus Grottkau käuflich erworben. — Die neuerbaute Dampfmolkerei in Maua (Thür.) hat ihren Betrieb eröffnet.

Ausland.

Vom Käsereigewerbe Italiens. Die „Schweizerische Milchzeitung“ schreibt:

Schon wiederholt haben wir auf die Krisis aufmerksam gemacht, welche das Käsereigewerbe Italiens heimsuchte und sowohl Käser wie Käsehändler Italiens stark schädigte. Diese Krisis rührte hauptsächlich her von einer durch übertriebene Milchpreise hervorgerufenen Ueberproduktion an Milch und Milchprodukten. Hand in Hand mit derselben ging der verminderte Käsekonsum als direkte Folge der übertriebenen Käsepreise. Schließlich trug auch der große Käsevorrat, welcher bei den Käsehändlern aufgespeichert war, das Seinige bei, um den wahren Sachverhalt zu verdecken und die Krisis noch fühlbarer zu machen.

Heute sieht Italien einer besseren Zeit entgegen. Die dunkeln Wolken haben sich verzogen und gesunde Verhältnisse haben sich sowohl in der Produktion, wie auch im Käsehandel wieder eingestellt.

Der Export an italienischen Käsen kann nun ein geradezu blühender genannt werden. Die Einfuhr nimmt beständig ab, was wohl eine Folge ist von der stets zunehmenden Fabrikation fremder Käsesorten im Lande selbst ; speziell sind es die Schweizerkäse, welche in Italien wieder massenhaft produziert werden, nachdem seit einigen Jahren diese Fabrikation zurückgegangen war, um sich fast allgemein auf die Herstellung des Parmesankäses zu werfen. Die Italiener sagen, sie seien nicht mehr gezwungen, Dessertkäse aus dem Auslande zu beziehen, da solche in ihrem Lande selbst fabriziert werden.

Ein Faktor, der nicht zu unterschätzen ist bei der Beurteilung der allgemeinen Lage des Käsehandels, ist die verminderte Produktion an Milch und Milchprodukten im eigenen Lande. Nach der „Industria Lattiera“, welcher wir diese Angaben entnehmen, ist die in den Käsereien verarbeitete Milch dieses Jahr gegenüber dem verflossenen Jahr um zirka ein fünftel zurückgegangen. Daß diese Verminderung der Produktion auf Wahrheit beruht, geht schon aus dem geringen Vorrat an Butter und aus der starken Nachfrage nach derselben hervor, woraus sich die guten Butterpreise erklären. Man könnte der Meinung sein, daß die verminderte Butterproduktion eine Folge der vermehrten Produktion an Fettkäsen sei. Dem ist aber nicht so. Es steht vielmehr fest, daß bei der Fabrikation von Halbfettkäsen, wie z. B. der Parmesanerkäse, in diesem Jahre allgemein eine intensivere Entrahmung stattfindet und infolgedessen auch mehr Butter produziert wird.

Gegenüber diesen für das italienische Käsereigewerbe erfreulichen Tatsachen könnte man annehmen, daß eine Verminderung im inländischen Käsekonsum den vermehrten Export und die verminderte Einfuhr ausgleichen würde. Wie aber den Nachrichten aus verschiedenen Landesteilen Italiens zu entnehmen ist, scheint eine solche Verminderung im Konsum nicht befürchtet zu werden.

Es ist also zu konstatieren, daß die Milchwirtschaft Italiens einem erfreulichen Aufschwung entgegengeht. Von einer übertriebenen Steigerung der Milch- bezw. Käsepreise rührte die schon oft erwähnte Krisis her. Jetzt scheint eine Ausgleichung zwischen Produktion einerseits und dem Konsum und Export andererseits wieder hergestellt zu sein.

Milchwirtschaft in Galizien. In Galizien gibt es ungefähr 465 größere Molkereien, wovon eine Reihe auf genossenschaftlicher Grundlage arbeiten. Im Jahre 1908 betrug die Erzeugung von Milch 71 375 465 Lt., die von Butter 2 400 000 Kg. Die Mengen des erzeugten Käses sind unbekannt. Ausgeführt wurden Butter und Käse nach anderen Kronländern der Monarchie und nach Deutschland; die Größe der Ausfuhr ist nicht bekannt. Die Durchschnittspreise im Jahre 1908 waren für Milch 10 bis 16 Heller Ankaufspreis in den Molkereien, 20 bis 26 Heller Verkaufspreis in den Städten; für Butter 2,20 bis 3,60 Kronen und für Käsequark 30 bis 40 Heller.

In Rzeszów besteht eine Molkereischule, die dem Landesausschuß in Lemberg untersteht, und zwar dessen Abteilung für Milchwirtschaft, dem Molkereibureau. Auf Veranlassung dieses Bureaus ist vor etwa zwei Jahren der Molkereiverein in Lemberg als eingetragene Gesellschaft mit beschränkter Haftung gegründet worden. Unter dem Patronat des Landesausschusses verbleibend, ist seine Hauptaufgabe der Verkauf von Dessertbutter, die von Molkereigenossenschaften in Galizien erzeugt ist. Außerdem liefert er den Genossenschaften Maschinen und Molkereizubehör. Bei Bildung des Vereins traten ihm 15 Molkereigenossenschaften bei; anfangs 1910 kamen weitere 11 Genossenschafetn hinzu, so daß er gegenwärtig 26 Molkereigenossenschaften mit einer Butterproduktion von monatlich ungefähr 10 000 Kg. umfaßt. Der Verein findet leichten Absatz für die aus den Molkereigenossenschaft herrührende Butter, da diese nur beste Dessertbutter liefern. Eins der Haupthindernisse in der gesunden Entwickelung der Molkereigenossenschaften war, daß sie gezwungen waren, sich selbst Abnehmer zu suchen, sich über die Handelsbewegung auf dem Laufenden zu erhalten, Lieferungsverträge zu schließen usw. Gegenwärtig nimmt der Molkereiverein seinen Mitgliedern diese ganze Mühe ab und erleichtert ihnen dadurch die Möglichkeit, sich ganz ihrer eigenen Aufgabe zu widmen. Der Verein hat Handelsbeziehungen zum Ausland angeknüpft und dadurch den Butterabsatz in den Sommermonaten gesichert, wo die Produktion den inländischen Bedarf mehrfach übersteigt. In erster Reihe pflegt jedoch der Molkereiverein die Landesklientel, um die Anomalie zu beseitigen, daß ein bedeutender Teil des Landesbedarfs, sowohl in größeren Städten, als auch in Kurorten, durch ungarische, mährische und sogar böhmische Molkereien gedeckt wird. Der Molkereiverein hat seinen Sitz in der Kopernikusgasse Nr. 11 im Hause des landwirtschaftlichen Gauvereins. (Bericht des Kaiserlichen Konsulats in Lemberg.)

Sprechsaal.

Die Alfa-Separatoren und ihre Behandlung. Die Rentabilität einer Molkerei, vor allen Dingen, wenn sämtliche Vollmilch auf Butter verarbeitet wird, hängt viel davon ab, daß der Vollmilch das Butterfett so viel als möglich entzogen wird. Wohl in den meisten Molkereien bedient man sich hierzu des Alfa-Separators, denn diese Maschine erfüllt voll und ganz ihren Zweck, vor allen Dingen die neuen Modelle, denn die entrahmte Milch enthält nur noch Spuren von Fett. Seine Aufgabe kann der Separator aber nur vollkommen erfüllen, wenn er tadellos geht, und einen tadellosen Gang kann derselbe nur behalten, wenn man sich bei der Bedienung und Reinigung der größten Aufmerksamkeit befleißigt.

Von den Maschinenfabriken wird bei Neuanschaffung sowohl als auch beim Trommelumtausch für tadellosen Gang garantiert. Was nennt man nun tadellosen Gang? Ein Separator geht tadellos, wenn man z. B. ein Zehnpfennigstück bei voller Tourenzahl hochkantig auf den Deckelrand stellen kann, ohne daß es umfällt, andernfalls kann von tadellosem Gang keine Rede sein. Ferner soll der Separator nach dem Abstellen recht lange auslaufen. Steht derselbe schon nach einigen Minuten still, so ist der

Gang zu schwer, dasselbe ist der Fall, wenn die Schnur stark zittert. Um zu sehen, wo ein etwaiger Fehler liegt, stelle man den mit Lederschuh (nicht etwa mit Holzschuh) bekleideten Fuß auf die Stativplatte des Alfas und berühre mit dem Zeigefinger den Trommelmantel, dann das Hals- und Fußlager; man kann dann genau spüren, wo der Fehler liegt und Abhülfe schaffen. Wenn man einen neuen Alfa oder eine neue Trommel bekommt, so muß man beim Schließen derselben recht vorsichtig sein, damit man die Teller nicht beschädigt. Dieselben gehen anfangs etwas schwer auf das Zentrumsrohr, durch gewaltsames Aufschrauben des Trommeldeckels werden die oberen Teller leicht schadhaft. Um dieses zu vermeiden, setze man Teller und Zentrumsrohr außerhalb der Trommel zusammen und stoße dieselben einigemal fest auf ein untergelegtes Brett auf. Beim Reinigen sei man vorsichtig, damit keine Beschädigung der Trommel vorkommt.

Auf die Schmierung ist natürlich ebenfalls sehr zu achten, jedoch soll keine Ölverschwendung dabei vorkommen. Bei einem gut gehenden Alfa braucht das Halslager in der Minute 7—8 Tropfen Öl, das untere Lager kommt mit 3 Tropfen in der Minute aus. Das Fußlager halte man stets gut rein. Man benutzt dazu eine Saugpumpe (eine alte Fahrradpumpe, welche man durch Umdrehen der Manschette zur Saugpumpe gemacht hat), an welcher man einen kleinen Gummischlauch befestigt, um von Zeit zu Zeit das schmutzige Öl aus dem Lager herauszusaugen. Das Fußlager nehme man nicht öfter auseinander als nötig ist. Man achte dabei genau darauf, daß nach dem Zusammensetzen die Trommel wieder in dieselbe Stellung kommt, sonst geht dieselbe nicht mehr so gut wie zuvor, weil Welle und Halslager sich dann erst eine andere Laufbahn suchen müssen.

Die Gummiunterlagen müssen öfters erneuert werden, denn durch das Aufquellen des Gummis bekommt der Alfa mitunter eine schiefe Stellung. Ein Anziehen der Stativschrauben sollte ganz unterbleiben, bei einem gut gehenden Alfa sind die Muttern vollständig überflüssig und man muß bei der Abnahme darauf sehen, daß die Schrauben nie angezogen sind.

Ein großer Übelstand besteht darin, daß sich neue Schnüre vielfach als zu kurz erweisen. Vor allen Dingen muß man dafür sorgen, daß die Schnüre stets trocken aufbewahrt werden, man lege deshalb stets eine Reserveschnur auf den Kessel. Besser ist es aber noch, wenn man sich eine Spannvorrichtung macht, in welcher stets eine Reserveschnur gestreckt wird. Zum Füllen und zum Nachspülen der Zentrifugentrommel bediene man sich eines Gummischlauches, welchen man an der Warmwasserleitung anbringt. Bedient man sich dazu aber eines Eimers, so darf man denselben niemals auf den Einlauftrichter auflegen, denn dadurch wird auf den Alfa ein Druck ausgeübt, welcher ungünstig auf Welle und Lager einwirkt. Dasselbe ist bei der Entleerung des Vorwärmers mittels Eimers zu beachten. Will man Trommelringe, die zu lang geworden sind, kürzer machen, so bedient man sich, nachdem man ein entsprechendes Stück herausgeschnitten hat, zur Wiedervereinigung der beiden Enden eines Kupferdrahtes, welcher an beiden Seiten mit einem Wiederhaken versehen ist. Im übrigen haben sich die Ringe mit Einlage, die stets die gleiche Länge behalten, gut bewährt. Schm., Dbg. (398

Tierärztliche Kontrolle der Milchkühe. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 59.) Wenn die tierärztliche Kontrolle der Milchkühe einen Wert haben soll und die dadurch entstehenden bedeutenden Unkosten gedeckt werden sollen, dann muß mit der Kontrolle der beste, tüchtigste und erfahrenste Tierarzt, der im ganzen Umkreise vorhanden ist, betraut werden, der sein Amt natürlich aufs gewissenhafteste zum Vorteil der Viehbesitzer sowohl, wie auch der Molkerei, der die Milch angeliefert wird, verwaltet. Selbstverständlich muß ihm dann zur Erleichterung seines schwierigen Vertrauenspostens von Seiten der Viehbesitzer und dessen Personal das größte Entgegenkommen dargebracht werden. Seine Anordnungen müssen unbedingt befolgt werden.

Wenn auf beiden Seiten der gute Wille vorhanden ist, alles zu tun, was zur Gesunderhaltung der Tiere und eventuell zur Erhöhung der Leistungsfähigkeit derselben geschehen kann, dann werden die Tiere die gute Pflege und sonstige Behandlungsweise reichlich lohnen.

Was nun die Bezahlung des Tierarztes angeht, so halte ich es für das richtigste, wenn ihm von der Molkerei, der die Milch der unter Kontrolle stehenden Kühe angeliefert wird, eine Pauschalsumme gezahlt wird, die sich natürlich nach der Zahl der zu kontrollierenden Kühe und auch nach der Entfernung der einzelnen Gehöfte von einander richtet; denn der Arzt will selbstredend auch die Zeit vergütet haben, die er unterwegs zubringen muß. Handelt es sich um größere Molkereien, z. B. Genossenschaftsbetriebe mit einer Gesamtkuhzahl von über 1000 Stück, die in verschiedenen Dörfern und Gehöften aufgesucht werden müssen, dann hat der Tierarzt, der seine Aufgabe ernst nimmt, das Jahr über reichliche Beschäftigung, ohne an irgend welche andere Aufgaben denken zu können. Somit müßte ihm die Genossenschaftsmolkerei in diesem Falle ein ansehnliches Jahresgehalt aussetzen, welches dem Durchschnittsverdienst tüchtiger Tierärzte zum mindesten entsprechen müßte. Allerdings dürfte dann der Tierarzt von den einzelnen Viehbesitzern, selbst bei Krankheitsbehandlungen, kein Extrahonorar fordern.

Jedes Genossenschaftsmitglied zahlt nun einen Beitrag zu dem Gehalt des Tierarztes, welcher sich nach der Anzahl der Kühe richtet. Nehmen wir den Fall an, der Tierarzt hätte 1200 Kühe zu beaufsichtigen und bekäme ein Jahresgehalt von 2400 ℳ, so würde auf jede Kuh ein jährlicher Beitrag von 2 ℳ entfallen. Es ist dies eine wirklich niedrig zu nennende Viehversicherungsprämie. Für kleinere Betriebe dürften sich allerdings die Kosten, auf die einzelne Kuh berechnet, höher stellen, aber jedes Geschäft strebt ja mit der Zeit nach ständiger Erweiterung und Vergrößerung, um auf diese Weise die Betriebskosten auf das Mindestmaß herunterzudrücken. Im Interesse der Anlieferung eines stets hochfeinen Rohmaterials an die Molkereien wäre es wünschenswert, wenn möglichst viele Viehbesitzer die tierärztliche Kontrolle einführen würden.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

Handelsteil.

Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat Juli 1910.

Der Monat Juli pflegt für den Butterhandel stets am ruhigsten zu verlaufen, da in diese Zeit die Schulferien fallen und ein Hauptteil der Konsumenten sich auf Reisen befindet. In diesem Monat war das Geschäft besonders schleppend, da die Einlieferungen größer waren, als man allgemein erwartet hatte. Aus diesem Grunde stockte auch der Absatz nach der Provinz und wurde ganz besonders noch das Geschäft erschwert durch die vielen abweichenden Qualitäten. Zum größten Teil sind dieselben wohl auf die schlechten Eisverhältnisse des vergangenen Winters zurückzuführen. Immerhin bedurfte es großer Schwierigkeiten, die vielen abweichenden Qualitäten in den Konsum zu bringen und dürfte ein großer Teil hiervon noch in den Kühlhäusern lagern und seiner späteren Verwertung entgegensehen. Zum Glück offerierte das Ausland in diesem Monat nicht, sondern es gelangten nur Posten sibirischer und russischer Butter auf den deutschen Markt, während die Überproduktion von Dänemark und Schweden von den Dosenpackern aufgekauft wurde zwecks Konservierung und Versand nach den Tropen. Es ist zu erwarten, daß mit Beginn des neuen Monats, insbesondere mit dem Schluß der Ferien, die Kauflust in der Stadt eine größere wird. Immerhin dürften alsdann wieder Zuwendungen aus Skandinavien erfolgen und sind wir daher der Ansicht, daß die Preise in diesem Jahr, wenigstens vorläufig, keine großen Steigungen erfahren werden. Die Notierung stand während des ganzen Monats auf 116 mit der Tendenz „ruhig", „unverändert" usw.

Die Notierungen ergaben im Monat Juli folgende Preise:

Berlin.

1909					1910			
Juli	3.	110—111/13	Mk.	Juli	2.	112—114/16	Mk.
„	7.	111—113	„	„	6.	114—116	„
„	10.	110—111/13	„	„	9.	112—114/16	„
„	14.	110—111/13	„	„	13.	112—114/16	„
„	17.	110—111/13	„	„	16.	112—114/16	„
„	21.	111—113	„	„	20.	112—114/16	„
„	24.	111—113	„	„	23.	110—114/16	„
„	28.	111—113	„	„	27.	112—114/16	„
				„	30.	112—114/16	„

Hamburg.

1909					1910			
Juli	2.	107—108	Mk.	Juli	1.	118—123	Mk.
„	9.	107—109	„	„	8.	116—123	„
„	16.	109—110	„	„	15.	113—120	„
„	23.	108—109	„	„	22.	113—120	„
„	30.	108—110	„	„	29.	114—120	„

Kopenhagen.

1909						
Juli	1.	93	Kr.	= ca.	104,50	Mk.
„	8.	96	„	„ „	108,00	„
„	15.	96	„	„ „	108,00	„
„	22.	96	„	„ „	108,00	„
„	29.	96	„	„ „	108,00	„
1910						
Juli	7.	97	Kr.	= ca.	109,—	Mk.
„	14.	96	„	„ „	108,—	„
„	21.	96	„	„ „	108,—	„
„	28.	96	„	„ „	108,—	„

Briefkasten.

G. G. in M. Welches die beste Schrotmühle ist, läßt sich überhaupt nicht sagen. Es gibt viele Systeme, die sehr gut arbeiten, für den einen Betrieb paßt diese besser, für den andern wieder eine andere. Für den Bezug von Schrotmühlen nennen wir Ihnen folgende Adressen: Fr. Schöttler, Diepholz (Hannover), F. Komnik in Elbing, Bergedorfer Eisenwerk in Bergedorf, Eduard Ahlborn in Hildesheim. (1586

G. in N. Der Vorstand ist der alleinige gesetzliche Vertreter der Genossenschaft. Unterzeichnet er in einer Rechtssache einen Vergleich über 200 ℳ, so ist dieser für die Genossenschaft bindend und die Generalversammlung kann diesen Vergleich nicht rückgängig machen. Hat etwa der Vorstand bei Abschluß dieses Vergleichs seine ihm durch das Statut oder durch Beschlüsse der Generalversammlung festgelegten Befugnisse überschritten, so ist er der Genossenschaft für den dadurch entstandenen Schaden verantwortlich. (1700

W. P. in St. Sie sind nur verpflichtet, die aus der Molkerei zurückzugebende Milch, Magermilch, Buttermilch und Molken abzukochen. Die zum Verkäsen in der Molkerei bestimmte Milch brauchen Sie nicht abzukochen; davon ist ja auch in der Ihnen zugegangenen Verfügung des Landrats nichts gesagt. Verlangt nun der Kreistierarzt auch ein Abkochen dieser Milch, so ist er im Unrecht und Sie brauchen seinem Verlangen nicht nachzukommen. Bringt er Sie deswegen zur Anzeige, und erhalten Sie dann eine Strafverfügung, so beantragen Sie richterliche Entscheidung. Ihnen kann nichts geschehen. (1514

Molk. V. Es ist uns nicht möglich, Ihnen auf Grund Ihrer Angaben zu sagen, woher es kommt, daß Sie in diesem Sommer 0,4 Milch zu einem Pfund Butter mehr gebrauchen, wie im vorigen Sommer. Ist denn der Durchschnittsfettgehalt der Milch derselbe wie im vorigen Jahre? Jedenfalls wird auch in diesem Sommer die Butterausbeute eine mangelhafte sein, da Sie kein Eis haben und mit zu hohen Temperaturen buttern müssen. Lassen Sie einmal Ihre Buttermilch auf Fettgehalt untersuchen. 1559

H. K. 100. Wodurch die fehlerhafte Beschaffenheit Ihres Quarkes verursacht wird, können wir Ihnen genau erst nach Untersuchung desselben sagen. Senden Sie uns also eventuell eine Probe des fehlerhaften Quarks ein. Anscheinend wärmen Sie die Milch zu hoch an. (1557

K. Sch. in Tsingtau. Es ist uns keine Bezugsquelle für Rinderpestserum in Europa bekannt. Wohl besteht unseres Wissens in Kalkutta (Indien) ein Laboratorium, welches derartiges Serum abgibt. Wenden Sie sich also eventuell an dieses. (1450

H. in Sch. Wir haben uns an verschiedenen Stellen nach dem in der Mitteilung in Nr. 51 genannten Sterilisierapparat von T. Heryng erkundigt, konnten aber nichts Näheres darüber erfahren und nehmen deshalb an, daß der Apparat überhaupt noch nicht in die Praxis eingeführt ist. (1442

Anerkannt sehr leistungsfähig ist die Welt-Firma

Gebrüder Rauh Gräfrath bei Solingen

Stahlwarenfabrik u. Versandhaus I. Ranges.
Versand direkt an Private.

Nachstehende Waren versenden wir **30 Tage zur Probe!**

Abbildung in natürlicher Größe.

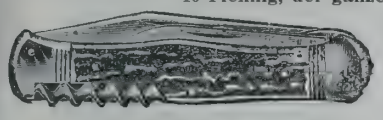
Neu! Gesetzlich geschützt.

Elegant! Praktisch! Bequem und haltbar!

in der Tasche nicht auftragend daher sehr **angenehm im Tragen.**

Geöffnet **Sportbörse „Glückshuf“**

No. 6320. **Herren-Portemonnaie** aus braunem, fein genarbtem **Mouton-Leder,** mit breitem, gut vernickeltem **Bügel in Hufeisenform.** Vorderseite der Börse mit **hochfeiner Pferdeköpfe-Pressung,** Rückseite mit Billettasche, innen **mit Geldbehälter, Banknotentasche und Goldtasche mit Extra-Verschluß.** Der innere Deckel dient als **Zahltasche,** da sich der Inhalt des Geldbehälters bequem hineinschütten läßt. Preis **nur 1,30** per Stück.
Zwei Buchstaben oder ein Monogramm in Golddruck in das Leder gepreßt, kosten **10 Pfennig, der ganze Name 20 Pfennig.**



ca. 9 cm lang.

Nr. 1908. **Vexier - Nicker Taschenmesser „Corona“** gesetzl. gesch., nur bei uns zu haben, prima Qualität, feststehende Klinge, Hirschhornheft, per Stück nur **Mark 1,50.**

Versand unter Nachnahme oder gegen Vorauszahlung des Betrages.

Garantieschein! Nichtgefallende Waren tauschen wir bereitwilligst um oder zahlen Betrag zurück.

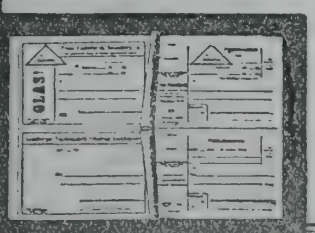
Wir bitten genau auf unsere Firma und Fabrikmarke zu achten.

BRILLANT

Eingetragene Fabrik Marke

Umsonst u. portofrei Pracht-Katalog, versenden wir **auf Wunsch** an jedermann unseren großen illustrierten welcher ca. **9000 Gegenstände** aller Warengattungen in größter Auswahl enthält.
Warenlager im Werte von ca. 1/2 **Million Mark.**
Der Weltruf unserer Firma bürgt dafür, daß nur elegante, gediegene und preiswürdige Ware zum Versand kommt. Tausende Anerkennungsschreiben loben die Güte und Qualität unserer Waren.
Bei Sammel-Aufträgen Extra-Vergünstigungen.

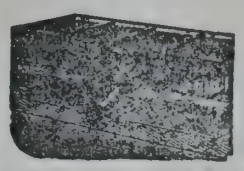
Grütter's Postpaket-Versand-Block
nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis
und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von
Josef Grütter, Hannover.

Bei Schweinestall-Neu- und Umbauten
kann der Platz nur durch



Bodes Trogtür-Vorderwände
— D. R.-P. —
richtig ausgenutzt werden.
Verbesserung ungesunder Ställe durch sachgemäße Ventilation.
Verlangen Sie illustr. Katalog und Druckschrift „Grundrisse modern. Schweineställe“ von
Friedrich Bode. Ostingersleben 29, Bez. Magdeburg.

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 1217.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger“ veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat September 20 Pfg. kostet.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

13. August. Ia **116—118 Mk.,** IIa **113—116 Mk.,** IIIa **105—111 Mk.,** abfallende **95—105 Mk.** Tendenz: fester.

Berlin, 16. August. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 3 Faß 127 Mk., 31 Faß 126 Mk., 21 Faß 125 Mk., 22 Faß 124 Mk., 8 Faß 123 Mk., 15 Faß 122 Mk., 14 Faß 121 Mk., 7 Faß 120 Mk., 3 Faß 119 Mk., 1 Faß 118 Mk., 4 Faß 117 Mk., 3 Faß 115 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten. Im Durchschnitt für Ia Qualität 123,30 Mk. Zugeführt 132 Faß.

Kempten, 10. August. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 104 Mk., Süßrahmbutter 99 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 114—116 Mk. Tendenz: lebhafter.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 16. August. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt unverändert. Die Zufuhren sind nur von kleinem Umfange und lassen sich dieselben schlank räumen.

Berlin, 16. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 110—116 Mk., IIa 105—110 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 13. August. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die Stimmung ist fest und die Frage nach feinsten Qualitäten, sowie auch zum 1 Mk. 20 Pfg. Ausstich geeignete Sorten rege. Die Produktion ist etwas zurückgegangen und waren die Zufuhren in Hofbutter kleiner. Die Qualitäten lassen leider immer noch recht zu wünschen; wirklich feinste, fehlerfreie Butter kommt nur wenig an, während diese schlank verkauft werden konnte, blieben fehlerhafte Sorten zu niedrigen Preisen angeboten. Von den auswärtigen Märkten lauten die Berichte besser. Kopenhagen erhöhte die Notierung um 1 Krone, Hamburg um 2 Mk. Der Absatz von Landbutter ist bei kleinen Einlieferungen äußerst schwach.

Hamburg, 16. Aug. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der Markt hat sich auf der ganzen Linie befestigt. Die Preise bewegen sich in steigender Richtung. Erfreulicherweise fallen auch die Qualitäten besser aus, was den Markt günstig beeinflußt. Somit dürfte eine weitere mäßige Heraufsetzung der Notierungen zu erwarten sein. Auch Sibirien erhöhte seine Forderungen.

Leipzig, 15. August. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem auch die auswärtigen Offerten höher lauten, konnte auch hier nochmals eine Preissteigerung vorgenommen werden. Dies ist aber hauptsächlich nur für allerfeinste Qualitäten durchführbar, da solche sehr knapp sind.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 123—125 Mk., für geringere Ware 112—120 Mk. pro Zentner.

London, 13. August. Der hiesige Buttermarkt verkehrt in der üblichen Ferienstimmung und das Angebot übersteigt die Nachfrage. Die Verkäufer zeigen sich indes nicht sonderlich bereitwillig, Nachlässe zu erteilen, weil sie auf eine unmittelbare Verringerung der Produktion auf dem Festlande rechnen. Infolge der trockenen Witterung in Sibirien steigen die Preise sibirischer Butter zusehends und beste Qualität erzielt bei uns jetzt 100—102 Sch. Dänische liegt zu 114—115 Sch. ruhig, aber fest. Normandie Butter hat sich nicht verändert. Beste, ungesalzene Ware notiert 106—110 Sch. Auf dem Markte zu Manchester herrschte ein ruhiger Ton und die verfügbar gewesene Menge ließ sich nicht ohne weiteres an den Mann bringen. Dänische wurde daselbst zu 115—116 Sch. abgegeben. In Liverpool trugen die Preise Stetigkeit zur Schau. Irische Butter zog sogar um 1—2 Sch. an. Auf dem Glasgower Markt vermochte sich holländische um 1—2 Sch. zu befestigen. Irische neigte ebenfalls nach oben, während alle anderen Sorten fest lagen.

Käse.

Berlin, 16. August. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 16. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Ka-

membert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten, 10. August. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 37—38 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 38—40 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 52—54 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 46—48 Mk. Tendenz: mäßig.

Bodegraven (Holland), 16. August. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 293 Partien Käse, wobei viele abweichende Qualitäten, welche nur langsam verkauft worden sind. Wirklich gute Partien werden aber schnell verkauft. Wir zahlten für schöne Ware von 4—6 kg 30—31 fl., 8 bis 10 kg 31—33 fl., bis an 35 fl. für schwerere, 2. Qualität 26—29 fl., ¾ fette 29 fl., Edamer 33—33½ fl., Geheimratskäse usw. 34 fl. Mai-Lagerkäse sind allein noch zu kaufen, man fordert für die besten schweren Laibe schon bis an 38 fl. und 40 Gulden. Alte Käse gute 44 fl.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 13. August 11 764 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 68—00 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 67—68 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 66—68 Mk., d) fleischige 65—66 Mk., e) gering entwickelte 63—65 Mk., f) Sauen 62—64 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Überstand.

Hannover, 15. August. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 873 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 66—68 Mk., Klasse V 60—63 Mk., Klasse VI 60—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 16. August. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5150 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,00 Mk., leichte 66,00 bis 67,00 Mk., Sauen 53,00—60,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Aug.	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	13.	11764	68 54	bis bis	63 50	Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	16.	5150	67	bis	60	20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	15.	906	70	bis	64	Schlachtgew.	lebhaft
Hannover	15.	873	68	bis	60	„	mittel
Magdeburg	16.	1312	80	bis	66	„	mittel
Leipzig	15.	1937	70	bis	65	„	mittel
Dresden	15.	1851	72	bis	69	„	—
Chemnitz	15.	1860	74	bis	71	„	—
Dortmund	15.	2214	70	bis	68	„	mittel
Duisburg	16.	565	72	bis	70	„	mittel
Essen	15.	4123	70	bis	66	„	lebhaft
Barmen	15.	926	70	bis	68	„	—
Köln a. Rhein	15.	4151	72	bis	68	„	lebhaft
Mainz	16.	529	74	bis	72	„	mittel
Frankfurt a. M.	15.	1905	74	bis	71	„	—
Mannheim	15.	—	74	bis	73	„	—
Stuttgart	16.	544	78	bis	75	„	mäßig
Augsburg	11.	801	78	bis	70	„	—
Nürnberg	15.	1882	74	bis	72	„	ruhig
Breslau	15.	1429	73	bis	68	„	mittel
Königsberg, Pr.	13.	421	55	bis	42	Lebendgewicht	—
Danzig	16.	1159	53	bis	50	„	glatt ger.
Posen	15.	56	55	bis	50	„	ruhig
München	16.	1508	50	bis	68	Schlachtgew.	—

Futtermittel.

Hannover, 16. August. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Rußland ist mit den Preisen immer noch nicht nachgiebiger geworden, die Zufuhren bleiben dort nach wie vor ziemlich klein, was wohl hauptsächlich an den Erntearbeiten liegt. An billigere Gerstenpreise wird aber wohl schwerlich zu denken sein, der Konsum ist hierin sehr groß. Rußland ist das einzige Land, welches für den Gersten-Export hauptsächlich in Frage kommt. Da alle anderen Artikel durch höhere Zölle teuerer sind, wird der Gerstenkonsum immer größer und ist durch obenaufgeführte Momente wohl ein Preisrückgang ausgeschlossen. Wir notieren: Prompt 107 Mk., August 1910 106 Mk., September bis Dezember 1910 103,50 Mk., Oktober 1910 bis März 1911 105,50 Mk., Januar bis August 1911 106,50 Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: September-Dezember 1910 110— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 8,25 Mark, spätere Termine 8,60 Mark franko hiesigen Stationen.

Eier.

Hamburg, 15. August. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,06 Mk. netto.

Auskunftsstelle der Molkerei-Zeitung
über sämtliche Butter- und Käsefirmen.

Jede Auskunft kostet 1 Mk. 50 Pf.; ein Heft mit 20 Anfragezetteln 25 Mark. Beträge sind gleichzeitig mit Anfrage oder Bestellung eines Heftes einzusenden.

Soweit bei uns Material vorhanden, wird kurze Auskunft per Postkarte an Abonnenten der „Molkerei-Zeitung" **kostenfrei** erteilt.

Mitteilungen aus dem Leserkreise über schlechte Zahlweise oder über unreelle Abrechnung von Butter- und Käsesendungen sind uns stets **erwünscht.**

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 2835 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Ein im **Molkereifach** u. im **Milchgroßhandel** erfahrener, gutempfohl. Kaufmann, geb. Persönlichkeit

zur Leitung

einer **Rhein. Molkerei und Milchvertriebsanstalt** gesucht. Entweder Beteiligung oder Kautionsstellung. Bemittelte Bewerber wollen sich unter ausführlich. Darlegung ihrer Verhältnisse und Angabe ihrer Ansprüche unter **2851** an diese Zeitung wenden.

Zum 1. Oktober d. Js. wird für eine **größere städtische Molkerei** in der **Provinz Sachsen** ein **kautionsfähiger kaufmännischer Leiter** (2801

gesucht, der über lange **Erfahrungen im Molkereigewerbe** verfügt. Bewerber wollen sich unter Einreichung von Lebenslauf, Zeugnissen und Angabe von Gehaltsansprüchen melden unter **L. M. 838** an den **Invalidendank, Magdeburg.**

Tüchtiger Kontorist

der sich auch für Reise eignet und Kenntnisse der Molkerei-Bedarfsartikel-Branche besitzt, für gute, dauernde Stellung per sofort oder 1. Oktober gesucht. Angabe über bisherige Tätigkeit mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter **A. 1251** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Breslau,** erbeten. (2739

Gesucht zum 1. September ein fleißiger und propperer (2724

Gehülfe

für Milchversand und alle Molkereiarbeiten. Gehalt 40 ℳ pro Monat, freie Kassen und Station.

Molkerei Jüchen, Rheinland.

Da der engagierte Gehülfe die Stellung nicht angetreten hat, so suchen wir zum möglichst baldigen Antritt einen jungen, anständigen

Gehülfen

für Kessel, Maschine usw. Stellung leicht und angnehm, da nur beschr. Betrieb. Gehalt 30 ℳ bei fr. Stat. ohne Wäsche. Offerten erbittet umgehend (2656

Molkerei Sarnau, E. G., Post Schönwald, Kr. Kreuzburg in O.-Schles.

Mistol.

Einen jüngeren, gewandten

Gehülfen

für eine Tilsiter Käserei, der event. die Molkereischule besucht hat, mit guter Handschrift, sucht für dauernd bei angemessenem Gehalt und freier Station **Engelke, Dannenberg** bei **Rautenburg,** Memeler Niederung.

Gesucht zum 1. resp. 15. September

2 tüchtige Gehülfen

bei gutem Gehalt. Gute Handschrift und sicheres Rechnen erwünscht. Moderner städtischer Betrieb. Offerten erbittet (2816

Molkerei Geestemünde, G. m. b. H.

Zum 1. Oktober cr. findet bei uns ein junger (2814

Molkereigehülfe

der strebsam und fleißig ist, Stellung **zur weiteren Ausbildung** bei entsprechendem Lohn. Moderner, städtischer Vollbetrieb, große, einseitige Käserei. Meldungen mit näheren Angaben an

Görlitzer Molkerei, E. G., Görlitz in Schlesien.

Suche sofort oder später einen jungen, tüchtigen (2743

Gehülfen

der mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut ist. Gehalt 30 ℳ und freie Station.

H. Bongartz, Dampfmolkerei **Laußig,** Kreis Delitzsch.

Suche zu sofort oder 15. Augu einen jüngeren (270

Gehülfen

der sich vor keiner Arbeit scheu Derselbe muß täglich eine klein Milchtour mitfahren. Anfangsge 35 ℳ monatlich.

Meierei Schönhorst b. Voorde (Stat bei Kiel.

Für sofort gesucht ein junger **Molkereigehülfe**

für Annahme und Maschinen. G halt 30 ℳ, freie Kassen. (279

Gebr. Jordan, Molkerei „Auetal" **Rehren a. O.,** Grafsch. Schaumbur

---

Wir suchen zu sofort oder au später einen peinlichst saubere soliden, arbeitsamen (274

Gehülfen

abwechselnd für alle Arbeiten i Betrieb und Kontor. Sicherer Rec ner und Schreiber wird bevorzug Gehalt 30 ℳ und freie Kassen.

Molkereigenossenschaft Hohenschön (Kreis Naugard).

Suche jungen Gehülfen

für Molkerei und Quarkfabrik be 25—30 Mk. monatlich und fr. Sta Eintritt zum 15. d. Mts. (273

Gralka, Molkerei **Grätz,** Posen.

Suche zum baldigen Antritt eine tüchtigen, jüngeren (246

Gehülfen

der in der Butterei und Käserei gu bewandert ist und alle vorkommen den Arbeiten mit versehen kann.

Zellerthaler Dampfmolkerei Einsel thum (Rheinpfalz).

Suche zum sofortigen Antrit einen jungen, fleißigen (130

Gehülfen

für alle vorkommenden Arbeiten Offerten mit Zeugnisabschriften er beten an

Molkerei Konstadt, Ober-Schle

Gesucht für sofort

älterer Gehülfe

zur selbständigen und alleinige Leitung einer Gutsmolkerei. Mel dungen erbeten an (285

Molkerei-Lehranstalt in Praust Westpreußen.

Suche zum 25. August oder späte einen jungen, tüchtigen (285

Gehülfen

für alle vorkommenden Molkerei arbeiten. Gehalt 25 Mark.

Tölke, Molkerei **Henningen,** Altm

Suche zum 20. August ein. junge **kräftigen Gehülfen**

für beschränkten Betrieb. Stellung dauernd und angenehm. Gelegenheit zur Erlernung der dopp. Buchführung. Gute Behandlung un Station. Gehalt 25 Mk. (285

Rickert, Molkerei-Gen. **Hasselfelde** (Harz).

Suche zum baldigen Antritt ein jungen, tüchtigen (284

Gehülfen.

Gehalt 20 Mk. und freie Station Molk. **Oberausmaß** b. Culm, Wpr **Redzanowski,** Verwalter.

Zum Antritt am 26. August tüchtiger, sauberer (2870

erster Gehülfe

gesucht. Kenntnis des Abrechnungswesens u. flott im Butterformen erforderlich. Gehalt Mk. 35, bei zufriedenstellenden Leistungen Mk. 40, Stat. und Kassen frei. Gefl. Bewerbungen nebst Zeugnisabschrift. an

O. Kruber, Molkerei e. G. **Friedersdorf,** Bez. Oppeln.

Suche zum 25. August jungen, kräftigen und zuverlässigen (2864

Gehülfen

für Molkerei u. Schrotmühle. Anfangsgehalt 30 Mk. und fr. Kasse. Dampfmolkerei **Gr.-Berndten,** Thür.

Bücher für Käser:

Isberg, Die Bereitung von Rundkäsen nach Emmenthaler Art. 68 Seiten m. 26 Abbild., kart. . . . Mk. 1.—
Isberg, Dasselbe, II. Teil. Ergänzungen und Nachträge mit einem Anhang. Die Bereitung von Tilsiter Käsen. 74 Seiten, m. 8 Abbild., kart. . . . . „ 1.—
Isberg, Die Bereitung von Weichkäse im Algäu. . . . . „ —.40
Isberg, Labbüchlein f. d. Käser nach Emmenthaler Art. 22 Seiten „ —.40
gling, Handbuch für die prakt. Käserei. 2. Aufl., 286 Seit. m. 125 Abbild., geb. . . . . „ 5.—
elschmann, Die Bereitung von Backsteinkäsen aus Zentrifugenmagermilch. 2. Aufl., 60 S. . . „ 1.—
tzen, Die Herstellung der französischen Weichkäse. 100 S. . . „ 1.20

olkerei-Zeitung Hildesheim.
Katalog umsonst und postfrei.
rsand geg. Betrageinsendung od. geg. Nachnahme evt. Zuschlag v. Porto u. Nachnahmegeb.

Für eine städtische Molkerei im önigreich Sachsen, mit viel Flaenmilch, wird per sofort ein enerscher, tüchtiger
Verwalter
sucht. Es wollen sich nur Herren elden, welche im Molkereifach tatchlich hervorragendes leisten. Off. nt. 2900 an diese Zeitung erbeten.

Achtung!
Gegen Vergütung verschaffe junem, tüchtigem, polnisch sprechendem achmann
Verwalterstelle
Handmolkerei. Offerten unter . G. 2898 an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen zum 15. September inen evangelischen, kautionsfähigen nd ledigen (3043
Betriebsleiter.
Derselbe hat ca. 700—800 Liter Milch zu verarbeiten und daneben inen Konsum mit Haushaltungsrtikeln zu versehen. Gehaltsanorüche und Zeugnisse werden eeten an
Dampfmolkerei **Wölferlingen, E. G. m. b. H. zu Wölferlingen** b. Freilingen.

Vertreter gesucht.
Suche vom 27. August bis 27. September wegen militärischer Übung einen tüchtigen, älteren (2957
Gehülfen als Vertreter
Beschränkter Betrieb, 6000 Liter). Derselbe muß den Betrieb selbständig leiten können und im Abrechungswesen (250 Genossen) bewandert sein. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
H. Washausen, Molkerei-Inspektor, **Calbe**/Milde, Altmark.

Junger, kräftiger und williger
Gehülfe
für alle vorkommenden Facharbeit. zum 1. Septr. bei 25—30 Mk. Gehalt gesucht. (2936
Dampfmolk. **Kempen,** Bez. Posen.

Suche zu sofort od. Ende August 2 äußerst tücht., gute Schulbildung aufweisende, gesunde und solide
Gehülfen
die an selbständig. Arbeit. gewöhnt u. mit allen Arbeiten u. Maschinen im Vollbetr. vertr. sind. Moderner, städt. Betrieb der Prov. Hannover. Angenehme, dauernde Stellung, bei gutem Gehalt u. Familienanschluß, sowie freier Station ohne Wäsche. Off. mit Lebenslauf und Zeugnisabschr. u. **M. U. 2927** an d. Zeitg.

Gesucht zu sofort tüchtiger (2962
Gehülfe
für alle Arbeiten. Gehalt 30 Mk. monatlich.
Molkerei **D. H. Rüdebusch**
Oldenburg i. Gr.

Wir suchen zum sofortigen resp. baldigen Antritt einen kräft., saub. **tücht. Gehülfen**
für Käserei. Derselbe muß mit Weichkäserei vertraut sein und sich jed. vorkomm. Arbeit willig unterziehen. Gehalt 35 Mk. b. fr. Stat. Desgleichen suchen wir z. 1. Sept. einen jungen, willigen, strebsamen
Gehülfen
für Kessel u. Maschinen und nachmittags Hülfe in der Käserei. Gehalt 30 Mk. bei fr. Station. Gefl. Offerten erbittet (2950
G. Hogrefe, Molkerei-Gen. **Nilbau** Kr. Glogau.

Zum 1. Sept. d. Js. suche ich einen durchaus zuverlässigen (2955
Gehülfen
für Butterei und Kontor als erst. Anfangsgehalt 30 Mark bei freien Kassen. Selbstgeschr. Offerten mit Altersangabe unt. Beifügung von Zeugnisabschriften erbittet
O. Hardt, Ebstorf, Kr. Uelzen.

Suche zum 1. Sept. einen zuverl.
Gehülfen
für meine Molkerei u. Harzkäserei. Anfangsgehalt 30 Mk. (2943
Gust. Hesse, Osterweddingen
Bez. Magdeburg.

Suche zu sogleich einen saub., fleiß.
Gehülfen
für Molkerei und Schweinemast. Gehalt 25 Mk. u. Tantieme. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet
W. Zilz, Molkerei **Zielen,** Kreis Briesen, Westpreußen. (2939

Suche zum 24. August spätestens 1. September einen jüngeren
tüchtigen Gehülfen
der an größte Ordnung u. Sauberkeit gewöhnt ist. Es bietet sich für junge Leute Gelegenheit, Kühlanlage bezw. Eismaschine kennenzulernen; bei guter Handschrift auch Beschäftigung im Kontor. Beschr. Betrieb, Sahneversand. Anfangsgehalt 25 Mk. monatl. ohne Abzüge, bei guter Leistung Zulage. Zeugnisabschr. erb. sofort (2980
W. Domdey, Inspektor
Dampfmolk. **Dabrun-Melzwig e. G.** bei Wittenberg.

Ein zuverlässiger, erster (2883
Gehülfe
erfahren in Käserei u. Schweinemast, ebenso ein zweiter **Gehülfe,** können bei hoh. Gehalt u. dauernder Stellung sofort eintreten bei
Hüsler, Schakuhnen, Ostpr.

Suche wegen Erkrankung meines engagierten Gehülfen zum ev. sofortigen Antritt einen ordentlichen, nicht zu jungen (2914
Gehülfen
bei 30 Mark Monatsgehalt, freien Kassen und Trinkgeld.
Lehmann, Molkereibes., Aerzen i. H.

Suche zu sofort oder später einen **kräftigen, zuverlässigen Gehülfen** der selbständig arbeiten kann. Derselbe hat die Pflege eines Pferdes zu übernehmen sowie, wenn erforderlich, am Schrotgang tätig zu sein. Gehalt 35 Mk. monatlich bei freier Station. (2891
Johannes Hamann, Geroda
in Unterfranken.

Gesucht zum 1. Sept. ev. früher ein junger, tüchtiger
Molkereigehülfe
welcher mit Pferden umzugehen versteht. Gefl. Offert. mit Gehaltsansprüchen bei freier Schlafstelle unter 2895 an diese Zeitung.

Zum 1. Sept. suche einen jungen, tüchtigen **Gehülfen** als zweiten für Rückgabe der Magermilch sow. sonstige Molkereiarbeiten. Gehalt 25 Mark. Ferner suche zu der Zeit für einen **jg. Gehülfen** zur weit. Ausbildung Stellung. Off. an (2897
Fr Husmann, Sülstorf, Mecklbg.

Für hiesigen modernen Betrieb suche zum 1. September oder sofort einen äußerst tüchtigen, streng soliden (3024
ersten Gehülfen.
Kenntnisse in Kohlensäure-Kältemaschinen erwünscht. Gute Handschrift und sicheres Rechnen ist Bedingung. Selbiger muß befähigt sein, in meiner Abwesenheit den Betrieb zu leiten. Anfangsgehalt ℳ 35 ohne jeden Abzug. Bei guter Führung angenehme familiäre Stellung. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbeten an
Aug. Henning, Westerode, Eichsfeld.

Suche zum 1. September einen jungen (3022
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten, der auch zeitweise nachmittags beim Rechnen zu helfen wünscht. Gehalt 25 ℳ monatlich.
Pleß, Verwalter, Hollenbek, Post **Sterley i. Lbg.**

Suche zum 1. September jungen, kräftigen (2977
Gehülfen
für Molkerei und Quarkkäserei. Gehalt 25—30 ℳ und freie Station. Offerten erbittet
Karl Henze, Kammergutsmolkerei **Klosterbuch.**

Suche zum 1. September soliden, sauberen (2975
Gehülfen
welcher firm in Harzkäserei und sich keiner Arbeit scheut. Etwas Schweine vorhanden. Off. mit Gehaltsansprüchen an
H. Meyer, Dampfmolkerei **Tündern** bei Hameln.

Ich suche zum 1. September einen jungen, tüchtigen (2971
Gehülfen
bei einem Gehalt von ℳ 30 monatl. freier Kost, Logis und Kassen.
Ferner suche ich Stellung für einen arbeitsfreudigen, gewandten, 20jähr.
Gehülfen
welcher am liebsten in kleiner Molkerei angestellt sein möchte. Angebote erbittet
Molkereidirektor **Tapken, Wüsting** in Oldenburg.

Suche zum 1. Sept. einen jungen **tücht. Molkereigehülfen** der keine Arbeit scheut. Anfangsgehalt 30 Mk. ohne Wäsche. Halbe Reise hierher wird vergütet. Offrt unter 2884 an diese Zeitung.

Suche sofort oder später einen jungen, tüchtigen (2968
Gehülfen
der mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut ist. Reflektanten wollen Offerten nebst Abschrift des letzten Zeugnisses einreichen an
H. K. Horst, Dampfmolkerei **Eilsum,** Ostfriesland.

Molkereigehülfe.
Suche zum 1. September ds. Js einen jungen, fleißigen, strebsamen **Gehülfen.**
Anfangsgehalt 35 ℳ. Offerten erbittet (2968
J. Marsen, Middels-Westerloog bei Ogenbargen in Ostfriesland.

Auf sofort wird ein junger, angehender (2957
Gehülfe oder Volontär
für einen städtischen Betrieb gesucht, welcher im Laufe des Sommers mit Ahlborns Butterfertiger, Rahmreifer und Kühlanlage eingerichtet ist. Offerten erbittet
Frau Ww. **Maeder,** Molkerei **Brakel, E. G.,** Kr. Höxter.

Zum 1. September suche einen durchaus tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten soliden (3030
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 ℳ und freie Station.
Alb. Henning, Verwalter, **Zentral-Molkerei Capern** bei Gartow, Kr. Lüchow.

Suchen zum 1. September tüchtigen, kräftigen (3019
Gehülfen
für sämtliche vorkommende Arbeiten Derselbe muß tadellos sauber sein, feine Butter machen können und einige Stunden vermittels Handwagen Milch im Orte verkaufen. Nur Leute, die zu dem Milchverkauf Lust haben, wollen sich melden. Anfangsgehalt 40 ℳ, wenn tüchtig, später mehr.
Molkerei Bodenfelde, Weser.

Suchen zu sofort wegen Krankheit des jetzigen einen jüngeren (3016
tüchtigen Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 25 ℳ und freie Kassen.
Dampfmolk. **Liebenthal,** Bz. Liegnitz.

Gesucht wird zu sofort oder 1. September ein junger, kräftiger, an Sauberkeit gewöhnter (2991
Gehülfe.
Gehalt 30 ℳ und freie Station. Auch kann zu gleicher Zeit ein kräftiger
Lehrling
unter günstigen Bedingungen eintreten. Gefl. Off. sind zu richten an
H. Delica, Goßlershausen in Wpr.

Zum 1. September oder einige Tage früher kann ein tüchtiger
Gehülfe
für Butterei und Kontor eintreten. Gehalt 35 ℳ, Station und Kassen frei. (3015
Molkerei Kosiadel, Kr. Glogau.

Jungen, kräftigen (2998
Gehülfen
sucht zu bald oder 1. September bei 30 ℳ Gehalt und freier Station nebst Kassen.
Molkerei-Genossenschaft Gr.-Baudiß (Bez. Liegnitz).

Da der engagierte Gehülfe nicht angetreten, suchen wir zum sofortigen Antritt einen jungen, tüchtigen, anständigen (2995
Gehülfen
als ersten, welcher sich keiner Arbeit scheut, eine gute Handschrift schreibt und im Rechnen gut bewandert ist.
Molkereigenossensch. Groß-Peisterau
E. G. m. u. H., Post Würben.
E. Rentsch.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 3 ℳ höher, letzten Sonnabend unverändert, nächsten Sonnabend vermutlich 2 ℳ höher.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

17. August. Ia **119—121** ℳ, IIa **115—119** ℳ, IIIa **106—114** ℳ, abfallende **95—105** ℳ. Tendenz fest.

Hamburg, 17. Aug. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). **Es wurden verkauft:**
I. Klasse 345 Drittel zu 113,00 bis 124,00 ℳ, im Durchschnitt 120,83 ℳ,
II. Klasse 37 Drittel zu 100,00 bis 111,00 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 342 Drittel, im Durchschnitt 117,47 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 17. August 13 205 Stück. a) **68—70** ℳ, b) **69—70** ℳ, c) **68—70** ℳ, d) **67—69** ℳ, e) **65—67** ℳ, f) **64—66** ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Ueberstand.

Suchen zum 1. September einen tüchtigen, ehrlichen (3017
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 33 ℳ monatlich und freie Station.
Molkereigenossenschaft Bottorf bei Quakenbrück.

Suche zu sofortigem Antritt einen tüchtigen, gewissenhaften (2996
Gehülfen
für Butterei. Anfangsgehalt 35 ℳ netto.
Michaelis, Molkerei **Harbansen,** Kr. Alfeld.

Zum sofortigen Antritt oder 20. August suchen wir einen tüchtigen, älteren (2994
Gehülfen
für Maschinen und Kessel. Städtischer Vollbetrieb, moderne Anlage. Gehalt 40 ℳ und freie Station.
Molkereigen. Schroda, E. G. m. b. H. (Prov. Posen.)

Suche zu sogleich einen (3056
Gehülfen
welcher eine Rahmstation für seine Rechnung übernimmt. Milchquantum 300—400 Liter. Preis pro Fettprozent 2 und 2,2 ₰. Nur 10 ℳ Miete ist für gemieteten Raum zu zahlen. Als Kaution müssen 500 ℳ gestellt werden, welche hinterlegt wird. Für Zahlungen hafte ich, Kauf nicht ausgeschlossen.
G. Hedke, Neu-Barkoschin.

Junger, solider, nicht über 20 Jahre alter (3052
Gehülfe
für unsern modernen Betrieb gesucht. Anfangsgehalt 30 ℳ.
Dampfmolkerei Rohra, e. G. m. b. H. bei Weimar in Thüringen.

Gesucht zum 1. September ein sauberer, zuverlässiger (3060
Molkereigehülfe
besonders für Alfa. Verheirateter Meier bevorzugt. Monatlich 100 ℳ und Milch. Brief mit Zeugnisabschriften und Altersangabe an
Molkerei-Genossenschaft Kostschin b. Posen.

Suche zum 25. d. M. einen soliden, tüchtigen (3049
Gehülfen.
Gehalt monatlich 30 ℳ bei freien Kassen. Offerten an
Verwalter **G. Bäthge, Georgsheil** in Ostfriesland.

Suche noch zum 20. ds. Mts. oder einige Tage später einen jungen, tüchtigen (3046
Gehülfen.
Gehalt monatlich 30 ℳ ohne Abzug. Dauernde Stellung.
A. Holzheuer, Verwalter, **Pewsum** bei Emden, Ostfriesland.

Suche zum 1. September jungen, angehenden, keine Arbeit scheuenden
Gehülfen.
Stellung angenehm und dauernd. Gehalt 25 ℳ monatlich. (3044
P. Anders, Nordhemmern bei Minden i. W.

Zum 1. September findet ein junger, williger (3041
Gehülfe
der eben seine Lehrzeit beendet, zur weiteren Ausbildung als zweiter angenehme Stellung. Gehalt 20—24 ℳ bei freier Station und Kassen. Gefl. Offerten erbittet
R. Wolf, Verwalter, **Udestedt,** Sachsen-Weimar.

Suche zu sofort oder später einen fleißigen, strebsamen (3039
Gehülfen.
Sicherer Rechner bevorzugt. Anfangsgehalt 30 ℳ. Off. erb.
Molkerei Bad Levern, Kr. Lübbecke.

Suche z. 1. Septbr. einen jungen **Gehülfen,** der sich jeder Arbeit willig unterzieht und mit Kontorarbeiten bewandert ist. Anfangsgehalt 25 ℳ. Meldungen erb. **G. Thömke,** Molk.-Gen. **Harsefeld,** Bz. Hmbg. (3034

Suche zu sofort einen mit nur guten Zeugnissen versehenen
Gehülfen.
Gehalt 35 ℳ und freie Kassen.
2989) **Molkerei Rhoden.**

Suche sofort einen ordentlichen, tüchtigen (3053
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ und freie Kassen.
Molkerei Augustfehn, Oldenburg.

Suche zu sofort oder später einen fleißigen, soliden, jüng.

Gehülfen

für hiesige „Original Steinbuscher" Sahnenkäserei. Besond. Kenntnisse dieser Fabrikationsweise nicht erforderlich, weil unter meiner Leitung. Zeugnisse u. Gehaltsansprüche erbittet (2990
G. F. Koplin jr., Käsereiverw. Marienthal, Post Buchtal i. Neumark, Kr. Arnswalde.

Für eine mittlere Tilsiter-Fettkäserei mit größerer Schweinemast wird ein durchaus erfahrener, energischer, unverh.,
erster Tilsiterkäser
gesucht. Derselbe muß seine Tüchtigkeit durch langjährige prima Zeugnisse nachweisen können. Der Eintritt kann nach Übereinkunft erfolgen. Gefällige Offerten mit Gehaltsansprüchen bitte unter **A. B. 3008** an diese Zeitung zu richten.

Jüngerer Käsereigehülfe
welcher mit der Fabrikation von gelber Ware durchaus vertraut und selbständig arbeiten kann, **sofort gesucht.** Stelle leicht, angenehm und dauernd. Offerten mit Gehaltsangabe erbittet (2970
Otto Wolter, Käsefabrik, **Magdeburg-W.,** Schrotestraße 12.

Suche zu sofortigem Antritt einen tüchtigen, zuverlässigen (2896
Tilsiter-Käser
der mit Kessel und Maschine gut vertraut ist und an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Gleichzeitig suche ich einen jüngeren, tüchtigen
Gehülfen.
J. Kümmin, Dampfmolkerei **Spucken** in Ostpr.

Zum 15. September kann ein tüchtiger, älterer (2902
Käser
dem an dauernder Stellung gelegen ist, eintreten. Anfangsgehalt 35 ℳ freie Kassen und freie Station.
M. Lüdemann, Zentralmolkerei in **Thorn.**

Ein tüchtiger, zuverlässiger, erster
Tilsiter-Käser
kann zum 15. August bei mir eintreten. Nur erste Kräfte werden berücksichtigt. Offerten nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an (2432
Ernst Grossenbacher, Molkereibesitzer, **Wengelwalde,** Kr. Marienburg in Westpreußen.

Wir suchen zum 20. d. M. einen **selbständigen, energischen** (2684
Käsereigehülfen
welcher hauptsächlich in der Weichkäserei erfahren ist. Das übrige Personal in der Käserei ist demselben unterstellt. Gehalt nach Übereinkunft.
Molkerei Metschkau, e. G. m. b. H., Metschkau, Kr. Striegau in Schles.

Gesucht zum baldigen Eintritt ein solider, zuverlässiger (2983
Milch-Verkäufer
Gehalt monatlich 60—70 ℳ bei freier Station. Junge Leute, welche gute Pferdepfleger sind, und denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen Offerten nebst Zeugnisabschriften einsenden.
Königl. Eifel-Domänen, Verkaufsstelle Aachen, Rheinland.

Suche ein. tüchtigen, zuverlässigen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 40 Mk. (2860
Chr. Wittwer, Dampfmolkerei **Gr.-Schwansfeld,** Ostpr., Station Wöterkeim.

Suche zu sofortigem Antritt einen jungen, reinlichen, flotten Gehülfen
als Milch-Verkäufer.
Derselbe muß mit Pferden umgehen können. Gehalt 30 ℳ monatlich und Station. (3012
L. Lindenburger, Dampfmolkerei **Pölitz.**

Zu sofort oder 1. September suche einen tüchtigen (2993
Milchverkäufer
Verheiratete, dessen Frau mithelfen kann, werden bevorzugt. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen sind zu richten an
R. Stepke, Poeßneck, Thür.

Ein durchaus tüchtiger
Schweinefütterer
für ca. 300 Schweine, welcher evtl. aushülfsweise auch Milch abzuholen hat, sonst aber in der Käserei mithelfen muß, findet zum 1. Oktober Jahresstellung. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen bitte unter **A. B. 3009** an diese Zeitung zu richten.

Gesucht zu sofort oder 15. August ein jüngerer, durchaus solider und nüchterner (2709
Schweinefütterer und Meiereiknecht
bei 300 Schweinen. Jahresgehalt 400 ℳ. Zu melden in der
Meierei Schönhorst b. Voorde (Stat.) bei Kiel.

Junger Mann
welcher auch schon als Milchverkäufer tätig war, für alle vorkommenden Arbeiten gesucht. Antritt sofort. Anfangsgehalt, je nach Führung, 30—35 ℳ monatlich bei freier Station. (2893
Vogtländische Molkerei, E. G. in **Plauen** im Vogtl.

Molkereilehrling
unter günstigen Bedingungen gesucht. Gründliche Ausbildung. Familienanschluß. (2907
Molkereigenossenschaft Gr. Garz i. d. Altmark.

Suche zum 1. Oktober oder auch etwas früher einen (2940
Lehrling
unter günstigen Bedingungen, am liebsten 16jährig.
Dampfmolk. Heinde b. Gr. Düngen.
H. Stolle, Verwalter.

In unsern umfangreichen Vollbetrieb kann zu sogleich ein 2461
Lehrling
unter günstigen Bedingungen eintreten.
Molkerei-Genossenschaft Pila bei Mur.-Goslin.

Wegen Heirat suche zum 2. Oktober erfahrene (2534
Meierin.
Beaufsichtigung des Melkens bedingt. Gehalt und Tantieme 400 ℳ. Frau Rittgbes. **Munkel, Hohensier** b. Roman in Pom.

Suche zum 1. September eine
Käserin
die an selbständiges Arbeiten gew. ist u. guten Tilsiter Käse arbeiten kann. Off. mit Gehaltsangaben erbittet (2764
H. Gildemeister, Skaisgirren, Ostpr.

Suche eine saubere, fleißige, evgl.
Meierin
zum Abfertigen von Kundschaftswagen, Burschen, Ladenbedarf usw. bei fr. Station u. 35 ℳ Anfangsgehalt. Nur solche, die schon ähnliche Posten bekleidet und gute Zeugnisse haben, wollen sich melden mit Einschickung der Zeugnisse. (2662
Schweizer Milchkur- und Kefir-Anstalt A. Müller, Cassel, Ob. Carlstraße 1/2—3/4.

Zum baldigen Antritt wird solider, geschäftsgewandter
Milchverkäufer
gesucht. Stellung dauernd bei bis 40 ℳ Verdienst wöchentlich Hilfskraft für einige Stunden erforderlich. Meldungen mit Zeugnisabschriften an die
Dampfmolkerei G

Saubere und tüchtige
Meierin
für Verkaufsladen zum 20. 8. gesucht. Offerten mit Lohnanspr. chen, Bild und Zeugnissen an
Molk.-Genoss. Etzlingen b. Fo in Lothringen.

Suche zum 1. September ein
ältere, saubere Meierin
die auch im Haushalt tätig sein kann. Anfangsgehalt 25 Mk.
Verkaufsmolkerei **Thorn II W. Gertz,** Mellinstr. 76.

Suche junge, erfahrene und z schaftliche **Meierin** zur Führ eines kleinen Haushaltes und in der Molkerei zum 1. Septem Zeugn. m. Gehaltsford. unt. **306** diese Zeitg. erb. (Kgr. Sach

Junge, fleißige, kathol.
Meierin
für Butterei und Hilfe im H halt zum baldigen Antritt ges Gehalt 25 ℳ bei Familienansch **Dampfmolkerei Steubendorf,** O schlesien, Kr. Leobschütz.

Suche zum 1. September junge, kräftige und fleißige
Meierin
für Butterei und Hülfe im H halt, gewandt im Butterfor Gehalt 20 Mark. Stellung an
Molkerei Wissek, Bez. Brombe **Joh. Meier Wwe**

Bestens empfohlene
Verkäuferin
zuverlässig, sauber, gewissenhaft, den Laden einer Molkerei-Nie lage in Großstadt zu Anfang tember ev. später gesucht. Zeug abschriften, Gehaltsansprüche be Station und Photographie erbe Gefl. Offerten an
J. H. Otto, Hers

Meierin
die selbständig arbeiten kann, f in feiner Butterbereitung und sand ist und die Aufsicht im K stall übernimmt, sucht bei 30 ℳ natsgehalt und freier Station 1. 10. 1910.
Dominium Bziunkau, Post Gut tag, O.-S.

Suche ein evgl., anständiges, k tiges junges
Mädchen
nicht unter 16 Jahren, welches hat, das Molkereifach zu erler bei Familienanschluß und etwas halt.
C. Ramm, Haverlah b. Ringelhe

Meierin
evangel., mit tadelloser Vergang heit, die einen Hausstand selbstän zu führen versteht, zum 1. Septem gesucht. Meldungen nebst Zeugn abschriften und Photographie u 2932 an diese Zeitg. erb. (Westf

Zum baldigen Antritt oder September wird eine ordentli junge und anständige
Meierin
gesucht für Butterei und Hilfe Haushalt. Lohn nach Übereinku **Alfred Domke, Hedeper** in Braun

Wir suchen zum baldigen Ant für unsern modernen städtischen trieb einen soliden, fleißigen energischen ersten Gehülfen als
Obermeier
der überall, wo es fehlt, Hand anlegen muß. Expedient ist v handen. Gehalt bei freier Stat monatlich 35 ℳ, steigend bis 40 Offerten mit Zeugnisabschriften bittet
Zentralmolkerei Götting

Suche zum 1. September tüchtige, sliche (2964
Meierin.
Cert. mit Gehaltsforderungen erb. **L. Burmeister,** Meierei **Dollerup** in Angeln.

Da wir auch jetzt wieder unserm
Obermeier
bereits drei Jahre diese Stelle e hatte, Verwalterstelle besorgt ben, suchen wir umgehend Ersatz rfür. Verlangt wird eine erste aft, die an Fleiß und Sauberkeit vöhnt, eine flotte Handschrift eibt und ein sicherer Rechner ist, nachmittags umfangreiche Kon- arbeiten vorhanden sind; auch ß derselbe abends die Expedition orgen können. Vormittags muß selbe dem maschinellen Betrieb d allem was hier hinein greift, bständig vorstehen können. An- gsgehalt 35 ℳ. Selbstgeschrie- ne Offerten m. Zeugnisabschriften d umgehend einzureichen. (2954
mpfmolkerei Käthen bei Vinzel- berg in der Altmark.
Gleichzeitig suchen wir für unsern zigen Obermeier zum 28. August ne solide, fleißige
Meierin
r selbständigen Führung des aushalts für die Dampfmolkerei roß-Engersen in der Altmark. usführliche Offerten mit Gehalts- rderungen sind nach **Käthen** zu chten. D. O.

Tüchtiger, sauberer (2899
Buttermeier
wandter Ausformer, bei 45 ℳ An- ngsgehalt zu sofort gesucht.
Remmler, Direktor, **Köln** a. Rh.

Wegen Erkrankung wird zum so- rtigen oder baldigen Antritt ein rdentlicher, sauberer (3018
Buttermeier
esucht. Guter Rechner bevorzugt. ehalt monatlich ℳ 30 bei freier tation ohne Wäsche und freie assen.
J. Reimers, Molkerei, E. G., **Lage i. L.**

Suche zum Antritt Ende August pätestens 1. September tüchtigen
unverheir. Gutsmeier
ür hiesige Molkerei mit ca. 2000 iter täglich. Offert. an (3014
Gut Loethen b. Miswalde, Ostpr.

Suchen zum 25. August zuver- ässigen, sauberen (3002
Buttermeier
er selbständig arbeiten kann. Nur rfahrene, gewissenhafte Leute mit esten Empfehl., die möglichst schon n städtisch. Betrieben tätig waren, wollen sich melden. Anfangsgehalt 0 Mark.
Zentral-Molkerei **Danzig.**

Solider, tüchtiger
Buttermeier
erfekt im Auspfunden, zum 25. d. Mts. von Dampfmolkerei mit Voll- betrieb gesucht. Offerten unt. 2811 an diese Zeitung erbeten.

Gehülfe Stellung angenommen.
Fr. Gaudlitz, Wittingen.

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:
Müller, Molkerei Putlitz.
G. u. H. Graber, Jungfer.
W. Baginski, Kreuz, Ostbahn.
Molkerei Zierenberg, Bez. Cassel.
Molkerei Kattenvenne.
Busse & Geising, Bakum.
Molkerei Odersch, Bez. Oppeln.
P. Ebernickel, Marienfelde.
Gen.-Molkerei Apolda.
Karl Ebel, Pforzheim.
Molk. u. franz. Weichkäs. Meseritz.
Carl Niedermeyer, Mittelsömmern.
Kohlhoff, Gr. Legitten.
Molkerei E. G. zu Schrimm.
J. Klemenz, Sarranzig.
Molkereigenossenschaft Büdingen.
Molkerei Kosiadel.
M. Krzikawski, Twardawa.
Molkereigenossenschaft Riesa a. E.
August Mosler, Berlin.
Piehl, Taabern bei Miswalde.
H. Klug, Schleffin, Pom.

Stellen-Gesuche.

Fachmann, 25 J., bereits i. mehr. Großbetr. als Oberm. tätig, vertr. mit dopp. italien. und amerikan. Buchführ., Weichkäser. n. franz. Art, sowie Quarkkäserei, versch. Eis- u. Dampfanl., elektr. Lichtanlage sow. Genossenschaftsw., s. z. 1. Oktober Stellung **als Verwalter.** Kaution kann gestellt werden. Gefl. Offerte erbittet unter **H. 3055** an dieses Blatt.

Durch den Verkauf unserer Aktienmolkerei suchen wir für unsern Verwalter, lange Jahre beim Fach, in Maschinenwes., Käserei, Milchuntersuchung u. Schweinemast erfahren, zum 1. Oktober evtl. früher (3000
Stellung als Verwalter.
Bergfriede, Ostpreußen.
Baltzer, Zillmann, Glöde.

Durch Kauf hiesiger Molkerei wird der bisherige (3027
Verwalter
verheir., ein Kind, der noch 1 Jahr bei mir konditionierte, frei. Ders. hat die Molkerei mit gr. Schweinemast 5 Jahre selbständig zur Zufriedenheit des vorigen Besitzers geleitet, auch ich kann ihn den Herren Kollegen bestens empfehlen. Suche für dens., gestützt auf gute, langj. Zeugnisse, geeignete Stellung.
Zentralmolk. **Neubrück,** Brschwg.
R. Lüthke.

Suche per bald oder später Stell. als **Verwalter od. Gutsmeier.** Bin 28 J. alt, verh., kathol., 12 J. im Fach und mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut, worüber gute Zeugnisse zu Diensten.
Offerten unter Nr. 2888 an diese Zeitung.

Hohe Provision
zahlt selten tüchtiger, techn. u. kaufmännisch gebildeter Betriebsleiter für Vermittlung einer guten Verwalter- resp. Direktorstellung. Betr. befindet sich in ungekündigter Stellung und besitzt feinste Referenzen. Da kapitalkräftig wäre auch Beteiligung nicht ausgeschlossen. Gefl. Offert. unter 3020 an diese Zeitung.

Molkerei-Fachmann, 24J. alt, mit 9jähriger Praxis, längere Zeit als Obermeier tätig gewesen, wünscht sich in größerem Sterilisierbetrieb mit umfangreichem Flaschenmilchvertrieb die erforderlichen Kenntnisse auf diesem Gebiete anzueignen. Selbiger ist in allen übrigen Zweigen des Molkereibetriebes bestens erfahren, federgewandt, sicherer Rechner und übernimmt nebenbei die Kontor- oder sonstigen Arbeiten. Freie Station und etwas Gehalt erwünscht. Offerten unter **„Fachmann" postlagernd Liegnitz** in Schlesien erbeten. (2973

Tücht., strebs. Fachmann, z. Z. Leiter e. Molk. u. Elektrizitätsw., sucht z. 1. Sept. resp. Okt. dauernde Stelle. Bin 10 J. i. Fach, Molk.-Sch. Brehna absolv. Ia Zeugn. u. Empfehl. Off. unter 2863 an diese Zeitung.

Federgew., verheir. u. kinderloser **Molkereifachmann** sucht Stelle in Privat- od. Gen.-Molk., ev. auch in größ. Mästerei. Off. unt. **P. R. 74** postl. **Prinzenthal** b. Bromberg.

500 Mark
zahle demjenigen, der einem tücht., langjähr., kath. Molkereibetriebsleiter bis Oktober gute Verwalterstell. versch. Off. u. 3023 an d. Ztg.

Suche für sehr tüchtigen, militärfreien, mit besten Zeugnissen verseh.
Fachmann
Stellung. Ders. ist 8 Jahre b. Fach, in ländl. u. städt. Betrieben tätig gewesen, mit allen Arbeiten, auch Buchführ. bestens vertraut u. scheut keine Arbeit. Gegend gleich. Off. erbittet **H. Sommer, Antwerpen** (Belgien), Bataviastr. 2. (2992

Junger, strebsamer Fachmann mit 7 jähr. Praxis u. 5—6000 Mk. Vermögen, wünscht zum 1. Oktober oder später Stelle im Privatbetrieb, wo spätere Übernahme nicht ausgeschlossen ist. Gefl. Offerten unter 3051 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Fachmann, 27 J. alt, i. all. Zweigen des Faches erfahr., Molkereischule besucht, sucht zum 1. Sept. Stell. a. Gutsmeier, Oberm. od. sonst. Vertrauensposten. Off. erb. der Buttermeier der Molkerei **Tönnishäuschen,** Westf. (2923

Tüchtiger Fachmann
Molkereischule besucht, mit allen im Fach schlagenden Arbeiten, sowie sämtlichen Kontorarbeiten aufs beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zum 1. Sept., evtl. früher oder später, dauernde Stellung. Gefl. Offert. erbittet **Fr. Koch,** Genossenschaftsmolkerei **Kosiadel** bei Kuttlau, Kr. Glogau. (2929

Tücht. Fachmann, 25 J. alt, 8 J. b. F., welch. d. Opf. ein. gewerbsm. Gründ. wurde u. Verm. u. Ersparn. üb. 10 000 ℳ verlor, s. z. 1. Sept. od. 1. Okt. Stell. a. Verw., Guts- od. Oberm. Bin m. sämtl. ins Fach schlag. Arbeit. vertr. Offert. u. **T. 2905** an ds. Ztg.

Tücht. Fachm., m. best. Refer. u. prima Käser, sucht Stelle. Off. unt. 2997 an diese Zeitung erbeten.

Ich suche für sehr fleißigen, soliden, verheirateten Fachmann, 26 Jahre, auch mit **Schweinemast** bestens vertraut, Stellung als **Betriebsleiter** u. erbitte gefl. Offert. **Dir. J. Krause, Braunschweig,** Lehr-Molkerei. (2916

Tüchtiger Reisender
sucht Vertretung oder festen Reiseposten. Prima Referenzen stehen zu Diensten. (2926
W. Melze, Worbis (Harz).

Junger, militärfr. Gehülfe, mit allen Facharb. vertr., s. zum 1. Okt. Stellg. Offert. erbittet **Musketier Schneider,** Regiment 19, 10. Komp. **Görlitz** i. Schl. (3036

Suche für meinen **Gehülfen,** 19 J. alt, welch. in hies. Molk. das Molkereifach erl. hat u. nachd. als Geh. bei mir tät. gew. ist, z. 1. Sept. Stell. Ders. verst. hochf. Butt. zu fabriz.. ist m. Kessel, Masch. u. Alfa vertr., kann dens. s. empf. Geh. mon. 30 ℳ b. fr. St.. Wäsche u. Kassen. **Fr. Meier,** Molk.-Verw., **Schwarme,** Kr. Hoya, Hann.

Junger, tüchtiger Gehülfe
19 Jahre alt, s. zum 1. Sept oder später dauernde Stellg. Off. erb. der Gehülfe der Dampf-Molkerei **Kubschütz** b. Bautzen. (3037

Wir suchen per sofort für einen militärfreien, soliden **Gehülfen,** den wir in jeder Beziehung bestens empfehlen können, passendes Engagement für Betrieb und Kontor. **Milchzentrale Lengerich i. W.** (3038

Junger, tüchtiger Gehülfe
sucht zum 1. September oder später dauernde Stellung. Offert. erbittet **Robert Hoppman,** Molkerei **Bunde** (Ostfr.) (3047

Tücht. militärfr. Gehülfe s. z. belieb. Antr. pass. Stell. **O. Alten,** Centr.-Molk. **Siestedt** b. Weserlingen.

Tüchtiger, solider Gehülfe, mit Kessel, Masch., Alfa und Butterei vertr., s. zum 1. oder 15. Sept. Stell. Derselbe ist tücht. Butterformer, in der hiesig. kleineren Genossenschaft mit b. Betrieb 2 Jahre als Betriebsleiter tätig. Berlin und Umgegend bevorzugt. Offerten unter 3040 an ds. Ztg.

Gehülfe
20 Jahre alt, sucht zum 1. Septbr. oder später Stellung, wo derselbe sich in der Harzkäserei gründlich ausbilden kann. Gute Zeugn. vorhand.
Decker, Sennelager, Westfalen.

Junger tücht. Gehülfe sucht zum 21. August dauernde Stellung Off. erbittet **Kurt Müller, Leipzig-Volkmarsdorf,** Hildegardstr. 50 (3021

Tücht., militärfr. **Gehülfe** sucht z. 15. Aug. dauernde Stell. Off. an **A. Steingräber,** Sanitätsmolk. Ostseebad **Zinnowitz** (Insel Usedom).

Kräft. Gehülfe
sucht z. 1. Sept. Stell. Schweizerkäserei bevorzugt. (3007
M. Schulmeistrat, Käserei **Hirschfeld** Kr. Pr. Holland, Ostpr.

Tücht. Gehülfe, an selbständ. Arb. gewöhnt, sucht sof. dauernde Stelle. Off. erbittet **Heinrich Stauff,** Molkerei **Sülze,** Hann. (3042

Tücht. Molkereigehülfe, m. Kessel, Maschine sowie mit all. Facharb. vertraut, sucht, auf gute Zeugnisse gestützt, Stellung. **H. Westphely,** Molkereigeh., **Harsum** b. Hildesheim.

Tüchtiger Gehülfe, 21 Jahre alt, s. z. 1. September dauernde Stell. Gefl. Off. erbittet **Hermann Klatt** Meierei **Hitzhusen** bei Bramstedt Holstein. (3025

Jung. Gehülfe s. z. 1. September oder einige Tage früher Stellung. **Hohohm, Röttgesbüttel,** Hannover.

Junger, kräftiger Gehülfe 19 J. alt, mit allen Facharb. gut vertr., gute Zeugn., s. 1. September Stell. Molkereigehülfe **Wilhelm Freund Kuschten,** Kr. Meseritz, Pos. (3057

Älterer, tücht. Gehülfe, selbständ. Arbeiter, sucht zum 1. September Stell. als Oberm. resp. 1. Gehülfe Gefl. Off. erb der Obermeier der **Molkerei Dorum** (3054

Jung. Gehülfe, 17 J. alt, s. sof. Stell. bei Kessel u. Masch. Gehalt 30 Mk., fr. Stat. **A. Seitenbecher L.-Lindenau** Merseburgerstr. 56/58.

Tücht., solider Gehülfe, 20 J. alt, vertr. m. Kessel, Masch. Eismasch., Butters. u. Abrechnungsw. s. zum 1. Sept. Stell. Off. m. Gehaltsang. erb. **Morgenstern** Molk. **Janowitz,** P.

Jg. kräft. Gehülfe sucht Stellung. Vollbetrieb in Schlesien bevorzugt. **Seidel, Lesselwitz,** Post Heinrichau.

Molkereigehülfe, vertr. m. Kessel, Maschine, Lokomobile, Separatoren u. Quarkkäs., s. z. 1. Septbr. Stellg. **O. Just, Neiße,** O.-Schl., Tuchstr. 71.

Zum 1. September sucht junger, kräftiger (2903
Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, Stellung. Offerten erbittet
M. Bollin, Dampfmolk. **Kruschwitz** in Posen.

Tücht., militärfr. **Gehülfe** sucht sofort oder später Stellung. Offrt. erbittet **Lud. Sindzinski,** Molkerei **Trzeciewnica** b. Nakel a. d. Netze.

Zum 1. Oktober d. J. suche Stell. als **Molkerei-Kutscher** oder ähnl. Posten. Gefällige Offerte bitte an Soldat **Hartwig** 8. Komp. 107 **Leipzig-Golis** (3035

Suche für einen kräft., militärfr. **Gehülfen** den ich sehr empfehlen kann, Stelle. Derselbe hat bei mir selbständig gearbeitet und sich sehr gut geführt. **Engelke, Dannenberg** b. Rautenburg 2755) (Memeler Niederung).

Suche für einen ordentl., fleißigen **Gehülfen** den ich bestens empfehlen kann, in Butterei und Käserei kundig, zum 1. September Stellung. (2784 **Molkerei Grünhoff,** Ostpreußen.

Suche für jungen, soliden und fleißigen (2782 **Gehülfen** der sich vor keiner Arbeit scheut, zum 1. September Stellung. Off. mit Gehaltsangabe erbittet **Wiedemann,** Dampfmolkerei **Perlswalde** in Ostpreußen.

Molkereigehülfe z. Zt. b. Militär, sucht zum 1. Okt. Stellung. Offerten unter **„Gehülfe"** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Staßfurt.** (2872

Tücht. Molkerei-Gehülfe der keine Arb. scheut, mit Butt., Separ., Käs., Stall, Masch. (Motor) gut bewand. ist, sucht z. 1. Sept. Stelle. Offert. bitte an **Bernh. Schlachetzki, Pestlin,** Kr. Stuhm, Westpr. (2861

Junger, kräft. **Gehülfe** sucht zum 15. ds. Mts. anderweit Stellung, wo ihm Gelegenheit geboten ist, sich im Betrieb weiter auszubilden. Gefl. Offrt. unt. **M. G.** postlagernd **Bergen a. d. D.** (2853

Der **erste Gehülfe** der Molk.-Gen. **Weißenburg,** Westpr., sucht seinen Posten v. 1. Septbr. zu verändern. Ders. ist mit allen Facharb. bestens vertr., energ., ehrlich, tüchtig, kautionsfähig u. mit besten langjähr. Zeugn. u. Empfehl. ausgerüstet.

Molkereigehülfe kräftig, der auch selbständig arbeit. kann, sucht zum 1. Sept. dauernde Stelle. Gute Zeugn. vorhand. **Otto Walter,** Molk. **Argeningken,** Ostpr.

S. f. jg. militärfr. **Gehülfen,** der auch Kontorarb. verst., für sof. od. spät. Stell. Off. erb. Molk. **Teglingen** b. Meppen. **Grote.** (2987

Junger Gehülfe s. z. sofort. Antr. Stellg. als Buttermeier oder Maschinenführer. Offerten an **Friedr. Tautz,** Molk.-Geh., **Agnesfeld,** Post Wallisfurth, Kr. Glatz. (2985

Gehülfe, der vor Eintr. z. Milit. in größ. Genoss.-Molk. als Erster tätig war, s. zum 20. September Stellung. **Radloff,** Obergefreiter, 8/11, **Thorn.** 2979

Ein tüchtiger Gehülfe sucht zum 1. September dauernde Stellung. Offerten erbittet **Emil Schulz,** Molkerei in **Wollstein,** Bezirk Posen. (2945

Suche für kräftigen (2978 **Gehülfen** der seine Lehrzeit beendet hat, sofort oder später Stellung. **Matzkeit,** Molkerei-Verwalter in **Ostrowitt,** Kr. Löbau, Westpr.

Strebsamer Gehülfe sucht zum 1. Septbr. dauernde Stellg. **Walter Jekel,** Zentralmolk. **Hannover.**

Junger Gehülfe, 18 J. alt, sucht zum 1. September dauernde Stellung für Butterei oder Kessel und Maschine. Off. erb. **Reinh. Laasch,** Molkereigeh., **Troitschendorf,** Kr. Görlitz.

Tüchtiger Molkereigehülfe, 21 J. alt, sucht zu sofortigem Antritt dauernde Stelle. Prov. Hannover bevorzugt. Off. m. Gehaltsang. erb. **K. Behre, Gr.Lobke,** Kr.Hildesheim.

Junger, zuverl. **Gehülfe** sucht zum 1. September ev. etwas später dauernde Stellg. Geg. gleich. Off. erb. **Fallsehr, Lütte, Ragösen,** Brandbg.

Suche zum 1. Sept. event. etwas später für ein. 23jähr., militärfr., sehr fleißigen, ordentl. **Gehülfen,** den ich jedem Fachgen. aufs beste empfehl. kann, dauernde Stellung. Ders. eignet sich für jeden Betrieb. Offrt. erb. **Schulz,** Dampfmolkerei **Aschenberg** b. Ibenberg, Tilsit. Ried.

Tücht. Gehülfe, mit Kessel, Maschinen, Separatoren u. Astra-Butterfertiger aufs beste vertr., s. z. 1. Septbr. dauernde Stellg. Geg. gleich. **G. Wahner,** Molkereigeh., **Waldfeucht,** Bez. Aachen. (2894

Junger Molkereigehülfe, vertr. m. Maschine, Butterei u. französischer Weichkäserei, sucht z. 25. August od. 1. September Stelle. **Florian März, Neu-Holland** b. Liebenwalde i. d. M.

Junger, kräftiger Gehülfe sucht z. 20. ds. Mts. als zweiter Stellung, am liebsten für Butterei. Offerten unter **M. M. 999 postlagernd Canth** in Schlesien erbeten. (2919

Junger, kräftiger (2878 **Molkereigehülfe** sucht per 15. August d. M. Stellung. Gehalt pro Monat 30 ℳ bei freier Station. Offerten unter **S. 100 postlagernd Krappitz,** Ober-Schlesien, erbeten.

Jg. fleißiger Gehülfe, auch mit Kontorarbeiten vertraut, sucht Stellung. Off. u. **G. H. 2933** an diese Zeitung erbeten.

Gehülfe, 6 Jahre beim Fach, s. z. 24. ds. dauernde Stellg. **Schwentesius,** Molk. **Egeln,** Magdbg. (2937

Jg., kräftiger **Gehülfe,** 19 J. alt, sucht Stellg. Antritt kann sofort erfolgen. Off. erb. **F. Albrand, Cuxhaven,** große Hardewick 26. (2959

Jg., kräft. **Gehülfe,** keine Arbeit scheuend, sucht, gest. auf g. Zeugn., z. 23. Aug. Stellg. Off. erb. **Wieck, Otterndorf,** Unterelbe. (2958

Tücht., zuverl. **Molkereigehülfe,** 21 J. alt, der m. sämtl. Facharbeiten vertr. ist, sucht z. 1. September Stellung. **Albert Glabbatz,** Meierei **Alt-Ellerbeck** bei Kiel. (2956

Molkereigehülfe s. z. 15. Septbr. dauernde Stellg. Off. an **Josef Muschner, Zirkwitz** in Schlesien.

Tüchtiger, strebsamer Gehülfe sucht z. 1. September od. früher dauernde Stellung für Betrieb u. Kontor. Gute Zeugn. vorh. Off. m. Gehaltsangabe erb. **Holst,** Molkereigehülfe, **Blowatz,** Mecklbg.

Kräftiger, williger **Gehülfe,** 22 J. alt, militärfr., 5 Jahre b. Fach, s. z. 1. Sept. dauernde Stellg. **A. Kulwitzke,** Molkerei **Gülzow,** Pommern.

Tücht. Gehülfe, mit guten Zeugn., s. z. 1. 9. Stellg. **Wilh. Schwarz, Eichenhain,** Kr. Schubin. (2925

Junger, solider **Molkereigehülfe,** 19 Jahre alt, sucht zum 1. September oder später Stellung. **Hans Preißinger,** Molk. Alphorn, **Straßburg i. E.,** Metzgergießen 10. (2924

Junger, tüchtiger (2941 **Gehülfe** der keine Arbeit scheut, sucht zum 1. September dauernde Stellung. Städtischer Betrieb bevorzugt. **Hinrichs,** Molkerei **Ruhwarden** in Oldenburg.

Suche für jungen (3032 **Gehülfen** 21 Jahre alt, mit allen Arbeiten vertraut und mit sehr guten Zeugnissen, für Butterei und Käserei zum 1. September Stellung. Gefl. Offerten erbittet **Joh. Meier,** Verwalter, Molkerei **Wissek,** Bez. Bromberg.

Kräft., sol. **Gehülfe** sucht in größ. Betr. dauernde Stellg. Off. u. **„F." Dampfm. Barzwitz** b. Rügenwalde.

Junger, strebsamer Gehülfe, 18 J. alt, sucht zum 1. September, wenn möglich in Betrieb u. Kontor, Stellung. Off. erb. **Joh. Barkow,** Molkerei-Gen. **Cammin** in Pom. (3013

Tücht. Gehülfe sucht z. 1. Septbr., früher od. später dauernde Stellg., wo ihm gleichz. Gelegenh. geb. wird, sich im Kontor auszub. Off. an **Gerh. Säuberlich,** Butt.-Gen. **Körlin** a. Pers.

Jg. Molkereigehülfe, vertr. mit Maschinen, Butterei, Käserei, Milchunters. sowie Abrechnungsw., sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 1. Oktbr. ev. früh. Stellg. Off. erb. **Kanonier Jablonski, 8. Bat. N.-Schl. Fußart.-Reg. Nr. 5, Posen.** (2882

Oberkäser

gesetzten Alters, sucht wegen Verheiratung zum 1. Oktober 1910 Stellung als Verwalter. Offerten werdern unter „Verwalter 3010" durch diese Zeitung befördert.

Tilsiter Käsereigehülfe, 21 J., 5 J. beim Fach, an selbst. Arb. gew., mit Betrieb, Butterei, Schweinemast u. Milchunters. best. vertraut, s. zum 26. Aug. od. spät. dauernde Stelle. Offert. erb. **Liedert,** Molk. **Aschpalten,** Ostpr. (2879

Älterer Tilsiter Käser sucht dauernde Stelle als 1. Käs. od. in kl. Käserei als Verwalter. Off. unter **H. B. 2832** an diese Zeitung.

Militärfr. **Tilsiter Käsereigehülfe** sucht sof. od. später St. **Holsowski, Deutschendorf** b. Schlodien, Ostpr.

Milchverkäufer, ev., geschäftsgew. u. guter Pferdepfleger, s. 1. Sept. Stellung. Kaution vorhand., ebenso Frau a. Wunsch mit tätig. Gute Zeugn. vorh. Off. u. **R. R.** postl., **Sprottau** i. Schles. (2984

Milchverkäufer, Fachmann, verh., beide tüchtig im Verkauf, in letzter Stellung 11 Jahre als Verkäufer, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen anderw. dauernde Stellg. Off. u. **A. 2999** an d. Ztg.

S. dauernde Stell. a. **Milchkutsch. od. Milchverkäufer,** letzt. bevorz. Off. erb. **Gillmann, Langhelwigsdorf** b. Bolkenhain, Schles. (2635

Junger Mann 21 J., 5 Monate im Fach, sucht Stellung zur weit. Ausbild. Off. unt. **A. F. 200** postlagernd **Naugard.**

Ält., zuverl. **Meierin** sucht Stelle. Off. an **Münster, Soldau,** Ostpr.

Jg., tüchtige Meierin sucht zu sofort od. 1. Sept. Stellung für Butterei u. Hülfe im Haushalt. Offert. erbet. unter **100** postlagernd **Gr.-Gustin,** Pommern. (2849

Jg. Meierin sucht z. 1. Sept. dauernde Stelle. Off. erbittet **Natalie Hermanski, Jadden** b. Tollack, Opr.

Gew. Verkäuferin, gel. Meierin, s. Stellg. Off. erb. **Filialleiterin Landsberg a. W.,** Küstrinerstr.

Suche Lehrstelle für ein Mädchen. Etwas Gehalt erwünscht. Offerten erbittet (3011 **Raczinski,** Molkereibesitzer in **Dietrichswalde.**

Tücht. Butermeier sucht zum 15. September dauernde Stellung in städtischem Betriebe. Offerten unt. **P. W. 3006** an diese Zeitung erbeten.

Wegen Verkaufs meiner Filiale suche ich für einen fleißigen, zuverlässigen, ehrlichen, verheirateten **Meier** Stellung als Gutsmeier oder Käser usw. in größerer Molkerei. Ich kann denselben, sowie auch seine Frau, welche in der Molkerei mit tätig war, nur auf das beste empfehlen. **R. Kroen,** Molkerei **Lorzendorf,** 2525) Kr. Namslau.

Gehülfe, der mit allen ins F schlagenden Arbeiten vertraut sucht zum 1. September oder ein Tage früher als **Buttermeier o Heizer** Stellung. Berlin und U gegend bevorzugt. Off. erb. **J. Ja Essen,** Freistadt Nr. 7. (3

Alle nachfolgenden Inser kosten pro Zeile 50 Pfg. gleichzeitiger Betrag-Einsdung ist jedes Wort 1 10 Pfg. zu berechnen.

Bei ev. Engagement des Gehülfe

Ahlbrandt aus Salde

(Brschwg.), bitte ich mir sof. Nachricht zu geben. (2 **W. Fricke, Cuxhaven**

Molkerei-Verkäufe

Fachgenossen! Hütet Euch vor den **gewerbsmäßigen Molkereigründern,** hütet Euch, d selben Euer Geld als Kaution oder Geschäeinlage anzuvertrauen. **Besondere Vorsicht geboten beim Ankauf von Milchlieferun-Verträgen!**

Selten günstiger

Geschäfts-Verkau

Meine seit 15 Jahren von m betriebene, nachweisl. **hochrentab**

Milch-Großhandlung

welche im vorigen Jahre bei eine **Umsatz** von über **160 000 Mark** e **Reingewinn** von **12 000 Mk.** brach **verkaufe** für den **billigen** aber fest **Preis** von **16 000 Mark.** Zur Übe nahme und zum Betriebe des G schäftes sind 25 000 Mark Kapit erforderlich. Gefl. Offert. **nur** v **zahlungsfähigen Selbstkäufern** u **S. 1882** an **Haasenstein & Vogl A.-G.** in **Chemnitz,** erbeten.

8tung!

Tüchtiger, erfahrener Fachmar sucht eine **lebensfähige Molkerei** pachten. Späterer Kauf nicht au geschlossen. Gefl. Offert. unter **B. 2863** an diese Zeitung erbete

Gutgeh. Dampfmolkere

im Hannoverschen, mit Schrotmüh u. Schweineställ. für 120—150 Stü mit fest. Milchverträgen, preiswer ca. 10—15 000 Mk. Anzahl., baldig zu verkaufen. (28 **A. Niemeyer, Hannover** Spichernstr. 29, part.

Selten günstig. Angebo

Garantiert 30.00 Mark Verdienst täglich.

Per sofort ev. später ein alte gutgehendes, in bester Geschäftsge Hamburgs belegenes Meiereigeschä zu verkaufen. Tägl. Umsatz ca. 3 Liter. Schöne Wohnung, billig Miete. Gutes Inventar, als: ein 6jähr. Fuchsstute, neuer Geschäftswagen, Hund und Karre. Fachkenntnisse nicht erforderlich, Käufe wird gründlich angelernt. Offer erbitte unt. **S. 2836** an diese Ztg

Käserei-Verpachtung.

Neu eingerichtete Käserei, Pro Sachsen, Kraftbetrieb, schöne, groß Räume, neue Utensilien, Maschiner in sehr volkreicher, für den Verkau äußerst günstiger Gegend gelege ist, sofort wegen plötzlich. Krankhei des Besitzers zu verpachten ev. spä ter zu verkaufen. Angebote unte **B. 2868** an diese Ztg. zu sende

Städt. Molkereibetrieb

elektr., mit 2 guten Verkaufsstelle über 15 Jahre bestehend, an beste Lage in Bremen für 12 000 Mar zu verkaufen. Tausche auch mi Molkerei auf dem Lande. (283 **Bremen,** Hohetorstr. 63/65. **Aug. Getka Nachf.**

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 65. Hildesheim, den 19. August 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Zentrifugenprüfungen an der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Wreschen. Von Dr. Tiemann, Direktor.
Über die Fabrikation von Wilstermarschkäse. Von Meierei-Instruktor O. Lindemann, Kiel.
Mitteilungen. Welche Anforderungen sind an die Gewinnung einer Milch zu stellen, die roh an die Säuglinge verabreicht werden soll?
Maschinen und Geräte. Neues Optikbutyrometer D. R. G. M. der Firma Paul Funke & Co., Berlin.
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Einladung zur ordentlichen General-Versammlung der Spar- und Hilfskasse der Molkereibetriebsführer des Genossenschaftsverbandes zu Halle a. S. — Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Monat Juli 1910.
Rundschau. Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Milchfehler, durch gleichzeitiges Verfüttern von Grünfutter und Futterkuchen. — Die hessische Polizei und die preußischen Milchhändler. — Hat das einer Genossenschaft beitretende Mitglied in der Beitrittserklärung auch seinen Stand oder Beruf anzugeben? — Kanadas Ausfuhr an Molkerei-Erzeugnissen.
Sprechsaal. Kontrolle der Molkerei-Bedarfsartikel. — Sägewerk in Verbindung mit einer Molkerei. — Milchtrocknungsanlage.
Briefkasten.

Zentrifugenprüfungen an der Versuchsstation u. Lehranstalt für Molkereiwesen zu Wreschen.

Von Dr. Tiemann, Direktor.

Prüfung eines Diabolo-Separators zu 120 Liter stündlicher Leistung.

Der „Diabolo"-Separator zu 120 Liter stündlicher Leistung wurde uns von der Maschinenfabrik Bever und v. Voigt-Düsseldorf, welche genannte Maschinen herstellt und vertreibt, in liebenswürdigster Weise zu Prüfungszwecken zur Verfügung gestellt. Die Maschine macht schon in ihrem Äußeren einen sehr gefälligen Eindruck und fällt durch ihre einfache Bauart, die es auch dem Laien gestattet, dieselbe nach ihrem Auseinandernehmen leicht wieder zusammenzusetzen, angenehm auf.

Für den Gebrauch wird der Separator nach Vorschrift der Fabrik auf einem festen Tisch oder einer festen Bank angeschraubt, und zwar so, daß die Kurbel frei über den Tisch- oder Bankrand hängt. Vorher jedoch werden unter die vier Ecken des Fußgestells des Separators je eine der mitgelieferten hölzernen Unterlegscheiben untergelegt. Der uns zu Prüfungszwecken zur Verfügung gestellte Separator war auf einem schlanken, säulenförmigen, gußeisernen Unterbau montiert, an welchem gleichzeitig eine durchbrochene gußeiserne Platte, die zur Aufnahme des Rahmgefäßes bestimmt war, angebracht war. Diese gußeiserne Platte wird so befestigt, daß sie mit ihren zwei Gabelungen unter das Fußgestell des Separators geschoben wird und durch Schrauben, die durch zwei Fußecken des Separators hindurchgehen, mit dem säulenförmigen Unterbau verbunden wird. Unter die zwei freibleibenden Fußecken werden die erwähnten hölzernen Unterlegscheiben untergelegt, und der Separator durch Schrauben, die durch die hölzernen Unterlegschrauben hindurchgehen, an dem Fußgestell befestigt. Dieses letztere ist selbstverständlich mit dem Fußboden durch starke Holzbohlen oder auf sonst geeignete Weise fest zu verbinden. Gleichzeitig lieferte uns die Fabrik zu Prüfungszwecken noch ein gußeisernes Untergestell mit, das aber mehr tischartige Form aufwies und dessen Tischplatte aus starken Holzbohlen bestand. An den beiden Seiten des Gestells waren runde, durchbrochene, gußeiserne Platten zur Aufnahme des Rahm- und des Magermilchgefäßes angebracht. Behufs Montierung des Separators auf diesem tischartigen Untergestell ist letzteres auch fest mit dem Fußboden zu verbinden, wozu, wie auch bei dem säulenförmigen Gestell, die Fußenden mit Durchbohrungen für die Aufnahme von vier Schrauben versehen waren. (Siehe Abbildung.) Obgleich beide Gestelle ihren Zweck erfüllen, möchten wir uns doch mehr für das säulenförmige Gestell aussprechen. Dasselbe beansprucht weniger Platz, erscheint uns aber vor allen Dingen, infolge seiner etwas mehr kompakten Bauart stabiler und haltbarer.

Der Diabolo-Separator, dessen äußere Gestalt und auch innere Einrichtung deutlich aus den beigefügten Abbildungen zu ersehen ist, besteht aus einem Gehäuse aus Eisenguß, auf dem sich Vollmilchbehälter (reichlich 10 Liter Inhalt), Zulaufgefäß mit Schwimmer, Rahm- und Magermilchauslauf in der üblichen Weise aufbauen. Das Stativ enthält die Trommel und den Antrieb. Das Triebwerk setzt sich zusammen aus der Kurbelwelle, die ein großes Zahnrad aus Guß trägt. In dieses greift ein weiteres kleines Zahnrad ein, das auf einer zweiten, wagerecht gelagerten Welle sitzt, die ferner ein großes Zahnrad aus Metallguß trägt, dessen Zähne in die Schnecke der senkrecht gelagerten Trommelwelle eingreifen. Die Trommelwelle ist mit der Trommel nicht fest verbunden, sondern letztere wird bei Ingebrauchnahme des Separators auf die Trommelwelle aufgesetzt. Die Trommelwelle ist unterhalb des Halslagers mit einem Sperrstift versehen, so daß beim Abnehmen der Trommel die Trommelwelle nicht mit aus dem Stativ herausgehoben wird.

Zum Aufsetzen der Trommel auf die Trommelspindel (Welle) dient eine im Boden der Trommel, resp. im Zentrumsrohr befindliche ca. 5 Ztm. betragende Vertiefung, in welche der obere Wellenteil hineinpaßt. In entsprechender Höhe geht durch die Welle ein Mitnehmerstift, der sich in zwei Kerben seitlich der Vertiefung im Trommelboden einlegt. Die Trommelwelle läuft mit ihrem unteren Ende auf einer Kugel. Die Lager der Welle sind ausgebuchst. Das Halslager ist ein einfaches, leicht auseinandernehmbares Federhalslager. Die Schmierung erfolgt durch mehrere offene Ölstellen. Das verbrauchte Öl fließt in eine unter der Maschine stehende viereckige Blechschale. Das so aufgefangene Öl kann nach ruhigem Absetzen und vorsichtigem Abgießen von etwa mitgerissenen Schmutzteilchen wieder verbraucht werden, wodurch eine Ölersparnis bewirkt wird. Bezüglich der Ölung der Maschine schreibt uns genannte Maschinenfabrik: „Um die Behandlungsweise zu vereinfachen, haben wir auch davon abgesehen, die sonst üblichen Tropföler für die Schmierung zu benutzen. Wir haben nämlich gefunden, daß fast durchweg bei kleinen, vielfach auch bei größeren Landwirten, die Tropföler nicht richtig behandelt werden, daß Schmutz in den Zuführungsröhren sich festgesetzt hat, und daß infolgedessen die Schmierung überhaupt ihren Zweck verfehlt. Der Diabolo-Separator geht, wie Sie selbst festgestellt haben werden, so leicht, daß selbst, wenn über eine halbe Stunde hintereinander gearbeitet wird, eine nachträgliche Schmierung während der Arbeit nicht erforderlich ist. Wir haben auch davon abgesehen, Öl haltende Lager anzuwenden, da in der Praxis bei der Benutzung oder beim Reinigen fast immer Milch oder Wasser in diese eintritt, wodurch das oben schwimmende Öl verhindert wird, an die reibenden Teile heranzutreten."

Die gemachten Ausführungen können auch wir im großen und ganzen bestätigen. Namentlich konnten wir bei Besichtigung der reibenden Teile der Maschine feststellen, daß dieselben stets gut in Öl waren. Auch machte sich bei einem stundenlangen Betrieb eine Nachölung nicht direkt erforderlich. Der Gang des Separators war während der vorgenommenen Separierungsversuche ein fast geräuschloser und spielend leichter.

Nach Angaben der Fabrik macht die Trommel bei Einhaltung der für die Umdrehungen der Kurbel in der Minute vorgeschriebenen Umdrehungszahl von 70 Umdrehungen in der Minute 10 719 Umdrehungen. Unsere Nachprüfungen ergaben aber bei dem geprüften Separator ein Übersetzungsverhältnis von 1 : 8,75 und 1 : 18. Es ergibt sich infolgedessen, wenn die Kurbel, wie vorgeschrieben, mit 70 Umdrehungen pro Minute bewegt wird, für die Trommel die Umdrehungszahl von 11 025 pro Minute, oder etwa 300 Touren mehr in der Minute, als nach den Angaben der Fabrik, eine verhältnismäßig nur geringe Abweichung.

Die Trommel besteht aus dem Boden, in dessen Rand der Trommeldichtungsring aus Gummi eingelassen ist und in dessen Mitte sich das sogenannte Zentrumsrohr erhebt, aus dem Vollmilchverteiler, dem Einsatz, dem Schlußteller mit Rahmrinne, dem Trommelmantel

mit der Rahmregulierungsschraube und der Trommelmutter. Das Zentrumsrohr ist etwa in 5 Ztm. Entfernung vom Boden durch eine starke Metallplatte verschlossen und innerhalb der Trommel mit vier seitlichen Oeffnungen für den Milchaustritt versehen. Durch die erwähnte Platte wird das Zentrumsrohr nach außen abgeschlossen und die dadurch in dem Boden entstehende, nach innen gekehrte, schmale rundliche Vertiefung ist zur Aufnahme der Trommelspindel bestimmt. Der Vollmilchverteiler, der über das Zentrumsrohr geschoben wird, stellt einen nach oben geöffneten Helm dar, der äußerlich mit drei breiteren, innerlich mit drei schmäleren Leisten und außerdem auf dem umgekippten Rande mit sechs aufgelegten Rippen versehen ist. Der Einsatz besteht bei dem geprüften Separator aus 19 (nach Angaben der Fabrik auch aus 20) senkrecht stehenden, gekrümmten Blechen, die am Rand in geeigneter Weise verstärkt sind und die durch eine Art Schlüsselring zusammengehalten werden, so daß der ganze Einsatz nur einen Teil darstellt. Die erwähnte Verstärkung der Bleche ist am unteren Rande in etwa 4 Ztm. Entfernung vom inneren Rande mit Ausschnitten versehen. Außerdem befinden sich an den Blechen in etwa 2 Ztm. Entfernung vom äußeren Rande derselben Einschnitte, die auf der einen Seite nach außen ausgebaucht sind. Dadurch, daß auch die Bleche an dem äußeren Rande nach außen umgekippt sind, wird ein größerer Spielraum zwischen Einsatz und innerem Trommelmantel gelassen. Die erwähnten Einrichtungen sollen vermutlich dazu dienen, den Eintritt der Milch in den Einsatz zu erleichtern. Bei dem Schlußteller wäre noch zu erwähnen, daß derselbe auf der oberen Seite mit drei Rippen versehen ist, und daß die Rahmrinne in einen Ausschnitt am Halse des Trommelmantels hineingreift. Zum regelrechten Zusammensetzen der Trommel sind die einzelnen Teile mit Marken versehen.

Durch Aufschrauben der sog. Trommelmutter werden die einzelnen Teile der Trommel fest zusammengehalten. Zu diesem Zwecke ist das Zentrumsrohr an seinem oberen Ende mit einem Schraubengewinde versehen. Ferner sind an dem Stativ zur bequemeren Zusammensetzung der Trommel drei eiserne Stifte angebracht, die in entsprechende Ausbohrungen am Trommelboden eingreifen, wodurch die Trommel während des Zusammensetzens festen Halt bekommt.

Zum Auseinandernehmen der Trommel wird die Trommelmutter abgeschraubt und der Trommelmantel mit den inneren Teilen vom Trommelboden abgenommen. Zum Herausnehmen des Trommeleinsatzes wird das dünnere Ende eines beigegebenen Holzdorns durch den Trommelmantel gesteckt, das dickere Ende des Holzdorns gegen eine Unterlage gestoßen, worauf der Einsatz leicht herausfällt. Die Trommel, welche außerordentlich klein ist und nur einen Fassungsraum von 150 Kbztm. aufweist, wiegt 1560 Gr. Ihr Durchmesser beträgt 10 Ztm., ihre Höhe 9 Ztm.

Beim Arbeiten des Separators tritt die zu entrahmende Milch durch den Stutzen des Zulaufgefäßes in das Zentrumsrohr der Trommel, das sie durch 4 seitliche runde Öffnungen, die, wie erwähnt, etwa 5 Ztm. über dem Trommelboden sich befinden, verläßt, um in den vom Vollmilchverteiler umschlossenen Raum zu gelangen. Zwischen den am Boden des Vollmilchverteilers aufgelöteten Rippen tritt die Milch dann zwischen die Bleche des Einsatzes. Die nach außen geschleuderte Magermilch gelangt über den Schlußteller durch die Regulierschraube in den Magermilchauslauf. Der nach innen gedrückte Rahm dagegen steigt innerhalb des Schlußtellers empor und wird durch die Rahmrinne desselben dem Rahmauslauf zugeführt. Die Regulierschraube regelt also eigentlich den Abfluß der Magermilch, da sie, z. B. tiefer eingedreht, der Magermilch den Durchgang versperrt und ihren Austritt entsprechend aus der Rahmrinne veranlaßt. (Schluß folgt.)

Abbildung 1.

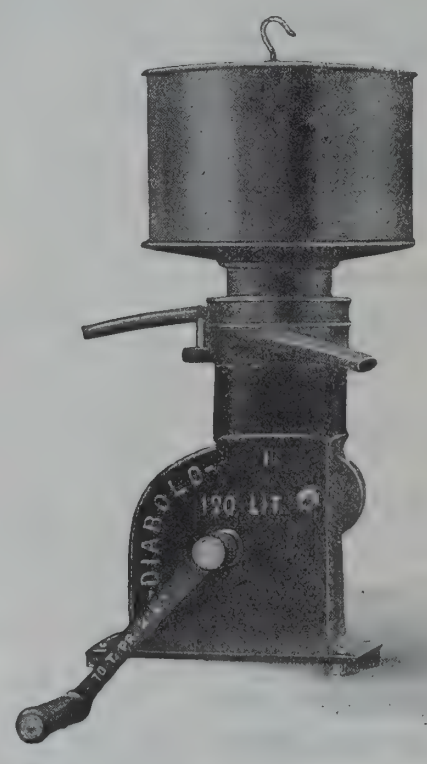


Abbildung 2.

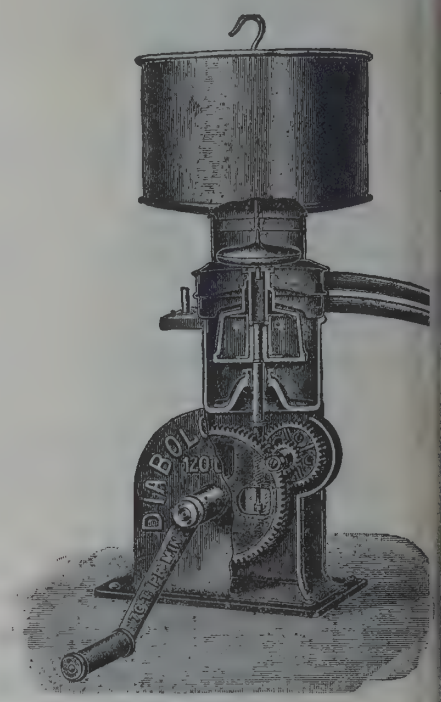


Abbildung 3.

Über die Fabrikation von Wilstermarschkäse*).

Von Meiereiinstruktor O. Lindemann, Kiel. (Reisebericht.)

Die im September vorigen Jahres im Auftrage der Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein ausgeführte Orientierungsreise durch die Wilstermarsch sollte folgenden Zweck haben:

1. Das Bereitungsverfahren des typischen Marschkäses kennen lernen,
2. Material zu sammeln, welches evtl. zur Hebung der leider stark vernachlässigten typischen Marschkäsefabrikation in Frage kommen kann.

Wenn auch der Marschkäse einen nicht so großen Ruf auf dem Weltkäsemarkt genießt, wie mancher andere Käse, so bedeutet er doch für die Konsum der heimischen Provinz und Nachbargebiete wie Hamburg und Mecklenburg ein sehr begehrtes Produkt. Da aber nach Aussage vieler Konsumenten dieser Käse das jetzige Produkt hinter dem in früheren Jahren erzeugten an Güte zurücksteht, so ist es wohl zu verstehen, wenn seitens der Landwirtschaftskammer etwas getan wird, um den Ursachen, die den Rückgang der Qualität veranlaßt haben, nachzuforschen. Bei der Ausführung der Orientierungsreise nach der Wilstermarsch, die sich auf nur einige Tage beschränkte, war es mir in erster Linie darum zu tun, das Herstellungsverfahren der Marschkäse, soweit es in der kurzen Zeit möglich war, kennen zu lernen. Nebenbei habe ich auch mein Augenmerk auf das Sammeln von Material gerichtet, welches für den Rückgang der Wilstermarschkäse spricht.

Die Benennung der Käse in den Wirtschaftskäsereien geschieht mit Rücksicht auf das Alter der Milch und auf den Fettgehalt derselben. So sind dortselbst folgende Namen für die bereiteten Käse üblich: 1. Rahmkäse, 2. Süßmilchkäse, 3. Zweizeitige Käse, 4. Dreizeitige Käse, 5. Herbstkäse. Die unter 1 genannten Käse sind solche, die aus Vollmilch mit einem Rahmzusatz gewonnen worden sind. Sie werden nur noch in sehr wenigen Wirtschaftskäsereien gegen vorherige Bestellung fabriziert. Süßmilchkäse werden aus der frischen Vollmilch hergestellt, aber auch nur auf Bestellung. Zweizeitige Käse, die auch „Twölfundsöd" heißen, werden aus einem Gemenge von Morgen- und Abendmilch bereitet. Die Abendmilch bleibt zwecks Abrahmung 12 Stunden lang, entweder nach dem Holsteinischen oder Kaltwasser-Aufrahmverfahren stehen. Die von Hand entrahmte Abendmilch wird alsdann zusammen mit der frisch ermolkenen Morgenmilch verkäst. Dreizeitige Käse werden aus Milch von drei verschiedenen Melkzeiten bereitet, wovon das erste Gemelk 20—24 Stunden, das zweite etwa 12 Stunden lang zum Aufrahmen gestanden hatte. Beide entrahmte Milcharten werden alsdann mit der Morgenmilch vermischt und verkäst. In den Herbstmonaten, wenn die Lufttemperatur nicht mehr so hoch ist, bleibt die älteste Milch, die mit verkäst werden soll, ungefähr 36—48 Stunden lang zum Aufrahmen stehen; das nächste Gemelk wird nach 24stündigem, das folgende nach 12stündigem Stehen entrahmt. Mit einem Teil frischer Morgenmilch werden die entrahmten Milchen später vermischt und verkäst. Das aus einer so behandelten Milch produzierte Produkt wird Herbstkäse genannt.

In der folgenden Abhandlung sollen lediglich die früher so sehr begehrten typischen Marschkäse („Twölfundsöd") besprochen werden. Die weniger fettreichen Käse, die auch dem Konsum und Handel der Provinz und Nachbargebiete aus der Marsch zugeführt werden und durchweg von guter Qualität sind, sollen nicht näher erörtert werden.

Was nun die Fabrikation der typischen Marschkäse anbelangt, so kann ich nach den dort gemachten Beobachtungen folgendes mitteilen:

Die Abendmilch wird, wie bereits erwähnt, nach erfolgtem Abrahmen gemeinsam mit der frisch ermolkenen Morgenmilch verkäst. Bei etwa

*) Landwirtsch. Wochenblatt für Schleswig-Holstein.

is 30 Grad C. wird der gut gesiebten und auf dem Transport nur gekühlten Milch soviel flüssiges Lab (etwa 15—20 Gramm auf 100 Liter) zugesetzt, als erforderlich ist, um dieselbe in 25—30 Minuten dick zu legen. Nach erfolgtem Dicklegen der Milch wird der Bruch mit einer größeren Holzschale oder auch mit einem großen Rahmlöffel in einigen Minuten oberflächlich zerkleinert (man sagt wohl richtiger zerrissen).

Der zerrissene Bruch wird darauf mit der Schale verzogen. Das Verziehen des Bruches geschieht in der Weise, daß einmal der Bruch mittelst der Schale von rechts nach links und zum andern von links nach rechts geleitet wird. Während des Verziehens werden die einzelnen Bruchstücke, die in der Größe sehr verschieden sind, zu einem Bruchkuchen vereinigt. Für gewöhnlich ist das Zerkleinern und Verziehen des Bruches in etwa 25—35 Minuten beendet. Darauf wird ein Teil Molke abgeschöpft, und der noch sehr weiche Bruchkuchen wird in den sog. Bruchtrockenkasten, der mit einem einmaschigen Käselaken ausgelegt ist, geschüttet. Der Bruchtrockenkasten, in welchem auf einmal eine für 3—5 Käse erforderliche Bruchmasse verarbeitet werden kann, hat ungefähr folgende Maße: 1,20 Meter lang, 0,5 Meter breit und 0,5 Meter hoch. Der massive Boden dieses Kastens, der auf einem Fußgestell ruht, hat nach der einen Seite etwas Gefälle und ist mit mehreren Öffnungen für den Austritt der Molke versehen. Auf dem Boden des Bruchtrockenkastens liegt ein Holzgitterwerk (Gräting) auf, wodurch ein besseres Ablaufen der Molke herbeigeführt wird. Ferner ist der betr. Apparat mit einer Druckvorrichtung, die der Form nach und in der Anwendung sehr verschieden ist, versehen. Schraubenspindel nebst Druckplatte, Hebelwerk, Auflagebretter mit Gewichten u. a. m. habe ich als Druckvorrichtungen für den bezeichneten Apparat in Benutzung gesehen. Im Trockenkasten wird der noch sehr weiche und wasserreiche Bruch anfangs 5—6 Minuten lang schwach gepreßt. Alsdann wird der gepreßte Bruch mit den Händen umgelegt und erneut unter Anwendung eines größeren Druckes gepreßt. 3—5 mal, je nach Festigkeit des Bruches, findet ein Umpressen im Trockenkasten statt. Sobald hierbei der Bruch genügend fest geworden ist, wird er alsdann mit den Händen im Trockenkasten, aus welchem das Holzgitterwerk entfernt wird, intensiv geknetet und gesalzen. Die Menge des verwendeten Salzes wird durch die Kostprobe bestimmt. Sie beträgt etwa 2—3 Gr. pro Kg. Milch. Der gesalzene Bruch wird meistens in zylindrische und durchlochte Blechformen, die mit einem feinmaschigen Käsetuch ausgelegt werden, ziemlich fest hineingedrückt. Der Durchmesser und die Höhe der verwendeten Formen beträgt ca. 24 Ztm. Die 8—10 Pfund schweren Käse werden während einer Dauer von 8—12 Stunden stark gepreßt. Vielfach werden in den Wirtschaftskäsereien noch altmodische Käsepressen benutzt, die aber in der Druckübertragung regulierbar eingerichtet sind. In mehreren Käsereien habe ich den Druck pro Kg. Käse, der beim Pressen angewandt wurde, berechnet. Derselbe betrug in der einen Käserei 54 Kg., in einer zweiten 22 Kg. und in der dritten nur 12,5 Kg. Nach dem Pressen kommen die Käse in ovale Formen, in welchen sie alle 24 Stunden gewendet und 4 Tage lang aufbewahrt werden. Während der Aufbewahrung in den ovalen Formen erhalten die Käse ihre richtige Fasson, d. h. bei den zuerst zylindrischen Käsen bildet sich allmählich eine ovale Randseite. Die frischen Käse müssen während der Zeit, da sie in den ovalen Formen lagern, genügend Feuchtigkeit absondern, weil, wenn dieses geschieht, sie nicht so leicht sauer werden. Etwa 10—12 Tage bleiben die gefertigten Käse im Keller, darauf kommen sie in einen Raum, in welchem die Luft rein und ziemlich trocken ist. Die meisten Wirtschaftskäsereien benutzen in Ermangelung eines speziellen Reifungsraumes für die Käse die große Diele, wo seitlich Borte angebracht sind. Käse, die bei der Herstellung etwas zu weich geraten sind, und bei denen die Hausfrau befürchtet, sie könnten eine zu breite Form annehmen, bekommen an der Randseite eine Bandage aus Leinen oder sonst passendem Stoff.

Zur Erhaltung des saftigen Teiges, zum Schutze gegen Milben und etwaige Infektionen wird meistens die Blatt- und Randseite der besseren Wilstermarschkäse mit einer Tierblase oder mit passenden Darmstücken versehen. Die zum Überziehen der Käse verwendeten Tierblasen müssen zunächst 24 Stunden lang im lauwarmen Wasser lagern, alsdann wird die Spitze der Blase abgeschnitten und es findet darauf eine Trennung der inneren von der äußeren Blase statt. Das Überziehen der Käse mit geschmeidig gemachten Tierblasen wurde mir von einer Landmannstochter in der Nähe von Wewelsfleth gezeigt. Die betreffende Dame erledigte ihre Aufgabe mit bewundernswerter Geschicklichkeit. Die weniger fettreichen Käse werden nur eingerandet, d. h. die Randseite wird mit passenden Darmstücken versehen. Schon im Alter von 3—4 Wochen werden die Käse meistens in den Handel gebracht. Vollständig ausgereift ist der Käse dagegen erst nach monatelangem Lagern.

Die Behandlung der Käse während ihrer Aufbewahrung in den Wirtschaftskäsereien läßt nach meinem Dafürhalten nichts zu wünschen übrig.

Das übermäßig schnelle Zerreißen der ausgedickten Milch habe ich für nicht ganz einwandfrei befunden, da die Molke hierbei ein milchiges Aussehen annahm und dieses darauf schließen ließ, daß ein beträchtlicher Fettverlust für den Käse entstehen muß. Eine Modifizierung beim Zerkleinern des Bruches würde, was die Überführung des Milchfettes in den Käsen anbelangt, nur von Erfolg sein. Die Wirtschaftskäsereien haben hin und wieder auch gegen Käsefehler zu kämpfen. Hauptsächlich ist dort das Blauwerden der Käse gefürchtet, weil Käse, die mit genanntem Fehler behaftet sind, weniger gut bezahlt werden. Wenn auch verschiedenerseits Mittel angewandt sind, um bezeichneten Fehler zu beseitigen, so ist es doch bisher noch nicht gelungen, seine Ursache einwandfrei festzustellen. Wahrscheinlich wird der genannte Fehler bakterieller Natur sein und ihm wird erst dann mit Erfolg begegnet werden können, wenn gegebenen Falles von maßgebender Stelle aus Untersuchungen angestellt werden.

Käse mit säuerlichem oder geblähtem Teich kommen sehr selten vor, weil in jeder Wirtschaftskäserei nur die von den dort stationierten Kühen produzierte und reinlich gewonnene Milch verkäst wird. Während des Transports wird die Milch nur getragen, was sehr wesentlich ist. Die Aufbewahrung der Milch bis zum Verkäsen ist rationell zu nennen. Es sind von mir 5 Wirtschaftskäsereien besucht worden, die jedoch bei der Gewinnung der typischen Marschkäse gleichartig arbeiten. Unterschiede in der Arbeitsweise treten nur dann ein, wenn Milch ungleichen Alters und von ungleichem Fettgehalt verkäst wird. Die Unterschiede, die alsdann vorkommen, haben nur Bezug auf die Labtemperatur. Aus dem Grunde sehe ich von einer zu wiederholenden Bekanntgabe des Verfahrens jeder der von mir besuchten Wirtschaftskäsereien ab und wende mich dem 2. Punkt der mir auferlegten Aufgabe zu.

Wenn auch die Zahl der Wirtschaftskäsereien in der Marsch in den letzten Jahren durch die Errichtung mehrerer Genossenschafts- und Privatkäsereien stark zurückgegangen ist, so sind immerhin noch viele Wirtschaftskäsereien vorhanden, die in derselben Weise wie früher ihre Milch auf „Twölfundsödkäse“ verarbeiten. Ein großer Teil dieser Käsereien arbeitet nur auf Bestellung, und es wird von diesen nur abgelagerte Ware an Händler und auch direkt an Konsumenten abgegeben.

Durch Zunahme der Bevölkerungsziffer, durch Platzmangel, durch mannigfache Verkehrs- und Absatzverhältnisse u. a. m., wird von vielen Wirtschafts-, Genossenschafts- und Privatkäsereien ein sehr großer Teil vorzüglich gearbeiteten Marschkäses, bevor derselbe vollständig abgelagert ist, schon in den Handel und Konsum gebracht. Dieser Umstand wird m. E. in erster Linie dazu beigetragen haben, daß das Renommee der typischen Marschkäse gesunken ist. Einige Landwirte des von mir besuchten Marschdistriktes, die in der eigenen Wirtschaft noch Käse bereiten, äußerten sich mir gegenüber dahin, daß sie durchaus nichts gegen die Errichtung von Genossenschafts- und Privatkäsereien hätten, sondern sie ständen einer solchen Einrichtung sehr sympathisch gegenüber, und sie freuen sich, daß an verschiedenen Orten in der Marsch eine Zentralisierung in der Milchverarbeitung stattgefunden hat. Sie begründeten ihre Aussagen damit, daß seit Bestehen der Zentralen die Preise für die Marschkäse im allgemeinen gestiegen sind, und daß dem in manchen Wirtschaftskäsereien fühlbaren Mangel an Hilfskräften begegnet werden kann durch die Lieferung der gewonnenen Milch an die Zentralen.

Fettreichere Marschkäse, die zu frisch in den Konsum kommen, aber sonst von sehr guter Beschaffenheit sind, werden meistens als nicht einwandfrei im Geschmack befunden; dagegen werden abgelagerte und weniger fettreiche Käse, die vollständig gereift sind, im Konsum durchweg als vorzügliche Ware bezeichnet.

Daß ein Hartkäse, wozu auch der „Twölfundsödkäse“ zu rechnen ist, in einer 3—4 wöchentlichen Reifezeit seinen spezifischen Geschmack noch nicht angenommen hat, ist wohl jedem Fachmann bekannt; es müßte daher von einflußreicher Stelle aus versucht und darauf hingewirkt werden, daß nur wirklich ausgereifte Ware dem Konsum zugeführt wird. Dieses ließe sich vielleicht auf genossenschaftlichem Wege, und zwar durch Errichtung geeigneter Lagerräume erreichen.

Mitteilungen.

Welche Anforderungen sind an die Gewinnung einer Milch zu stellen, die roh an Säuglinge verabreicht werden soll? Von Amtstierarzt Dr. Kurt Poppe, wissenschaftlicher Hilfsarbeiter im kaiserlichen Gesundheitsamt. (Deutsche Vierteljahrsschrift für öffentliche Gesundheitspflege 1910. Band 42. Seite 234.) Darüber, ob die Milch durch Abkochen denaturiert wird, gehen die Meinungen der namhaftesten Forscher auseinander. Nach Ansicht des Verfassers ist es jedoch als erwiesen zu betrachten, daß die fortgesetzte Verabreichung gekochter Milch schwerwiegende Schädigungen hervorrufen kann, die meist unter dem Bilde der Rhachitis und der Barlowschen Krankheit aufzutreten pflegen. Es ist daher die Forderung aufgestellt worden, die Säuglinge, die die natürliche Brustnahrung entbehren müssen, mit roher Milch zu ernähren. Da diese jedoch unter Infektionsmöglichkeiten zum Konsum kommt, wie sie für die Frauenmilch nicht bestehen, so muß sie den weitgehenden hygienischen Ansprüchen genügen. Die hygienische Überwachung muß also schon bei der Produktion einsetzen. Sie bezweckt, den Produzenten zu veranlassen, eine der gewöhnlichen Marktmilch weit überlegene Kindermilch zu gewinnen, ohne übermäßige Betriebsschwierigkeiten und ohne übermäßige Erhöhung des Preises. Von Kindermilch sollte man verlangen, daß sie nachweislich von Kühen stammt, deren Haltung, Fütterung und Gesundheitszustand von einem beamteten Tierarzt dauernd überwacht wird und zu Bedenken keinen Anlaß gibt, daß sie Krankheitskeime, besonders Tuberkelbazillen, nicht enthält und in frischem Zustande ist. Hinsichtlich der Art der Gewinnung ist zwischen Aufzuchtwirtschaften und Abmelkwirtschaften zu unterscheiden. Die ersteren sind vorzuziehen; jedoch können auch die letzteren zur Kindermilchproduktion herangezogen werden, wenn die Einhaltung sämtlicher hygienischer Maßnahmen, besonders eine zweckentsprechende Fütterung gewährleistet wird. Grundbedingung ist in jedem Falle peinlichste Sauberkeit. Konservierungsmittel sind zu verwerfen, möglichst keimfreie Gewinnung anzustreben.

Vor dem Melken sollten die Euter der Tiere, nach vorherigem Trockenreiben der Schenkel und der unteren Bauchfläche, mit Seife und warmem Wasser gereinigt werden. Desinfektionsmittel sind wegen mannigfacher Nachteile nicht zu empfehlen. Der Melker hat seine Hände und Unterarme mit Wasser, Seife und Bürste zu reinigen und einen sauberen Melkanzug anzuziehen. Die ersten Milchstrahlen sind wegen ihres hohen Keimgehaltes in ein besonderes Gefäß zu melken und zu verwerfen. Gründliches Ausmelken liefert die fettreichste Milch. Das Hegelundsche Melkverfahren bietet auf die Dauer keinen Vorteil. Als Melkgefäße sind leicht zu reinigende Melkeimer aus nahtlosem Metall am meisten zu empfehlen. Sie sind nach jedem Gebrauch gründlichst zu reinigen und möglichst zu sterilisieren. Ein besonderer Melkraum ist in einem sachgemäß geleiteten und reinlichen Betriebe entbehrlich. Die Frischerhaltung der Milch läßt sich am sichersten durch Filtration und nachfolgende Tiefkühlung erreichen. Die Filtration darf nicht im Stalle erfolgen. Zu empfehlen sind Metallsiebe mit Wattescheiben. Die letzteren sind für jede Filtration zu erneuern. Die Kühlung geschieht entweder mit Wasser, oder, falls es dadurch nicht gelingt, die Temperatur auf 10 Grad herabzudrücken, durch Eis- oder Kältemischungen auf 5 Grad Celsius. Tiefer zu kühlen ist nicht empfehlenswert.

Kindermilch sollte stets Mischmilch von mehreren Kühen sein. Es versteht sich von selbst, daß es Vollmilch sein muß, d. h. Milch, der nichts genommen und nichts hinzugesetzt ist. Eine höhere Normierung des Fettgehaltes wie bei der Vollmilch läßt sich nicht rechtfertigen. Zur Feststellung ihrer guten Beschaffenheit ist außer der Sinnenprüfung die Untersuchung auf Schmutz, Bakterien und Säuregehalt heranzuziehen. Die Bedeutung des Bakteriengehaltes darf

nicht überschätzt werden; es kommt mehr auf die Art als auf die Zahl der Keime an. Kolibakterien und Streptokokken enthaltende Milch darf nicht als Kindermilch bezeichnet werden, ebenso eine Leukocyten und Eiterkokken enthaltende. Sie darf auch keine für Menschen oder Tiere pathogene Bakterien oder sonstige fremde Stoffe enthalten und keinen erhöhten Säuregrad zeigen. Kolostrum ist zu verwerfen, ebenso die Milch von Kühen, die weniger als 3 Liter pro Tag geben oder hochträchtig sind.

Der Versand sollte ausschließlich in Flaschen erfolgen, die mit der größten Sorgfalt gereinigt, am besten sterilisiert sind. Durch kühlen Transport, im Sommer durch Eiskühlung, ist Sorge zu tragen, daß die Milch ihre ursprüngliche Beschaffenheit behält. Sie muß spätestens 24 Stunden nach dem Melken in die Hände des Konsumenten gelangen, weitergehenderen Forderungen stellen die wirtschaftlichen Verhältnisse große Schwierigkeiten entgegen.

Bei Auswahl der Futtermittel ist auf Schmackhaftigkeit, Bekömmlichkeit und richtiges Nährstoffverhältnis zu achten, ferner darauf, daß sie keinen ungünstigen Einfluß irgend welcher Art auf die Milch ausüben. Trockenfütterung ist nicht notwendig; Grünfütterung, die ja die natürliche Nahrung des Rindes bildet, ist unter Innehaltung der nötigen Vorsichtsmaßregeln zulässig. Sie ist auch aus gesundheitlichen und wirtschaftlichen Gründen zu empfehlen. An Trockenfuttermitteln sind Wiesenheu, Getreideschrot, Kleie, Leinsamen, Erdnuß und Palmkernkuchen zu empfehlen. Getrocknete Biertreber sind zulässig; Schlempe, Melasse, Rübenschnitzel, frische Treber sind ihrer leichten Zersetzlichkeit halber nicht zulässig, ebenso frische Rübenblätter und Kohlblätter. Schroffer Futterwechsel ist zu vermeiden. Während des Melkens darf nicht gefüttert werden. Zum Tränken darf nur Wasser verwendet werden, das zum menschlichen Genuß geeignet ist.

Die der Kindermilchgewinnung dienenden Kühe sollten in einem besonderen Stall untergebracht werden, der den weitgehendsten hygienischen Anforderungen genügt; die Wände, der Fußboden, der vollkommen undurchlässig sein muß, und die Treppen müssen leicht zu reinigen sein. Zu diesem Zwecke muß eine Wasserleitung und eine gute Abflußvorrichtung vorhanden sein. Als Einstreumaterial ist Stroh oder Torfstreu, bezüglich Sägespähne oder Holzwolle, mit Stroh überdeckt, zu empfehlen. Gebrauchtes Bett- oder Packstroh darf nicht verwendet werden. Auf häufiges Entfernen des Düngers ist Wert zu legen. Um der Verbreitung von Infektionskrankheiten vorzubeugen, sollen die Tiere nicht mit den Köpfen gegeneinander, sondern gegen die Seitenwände des Stalles aufgestellt werden. Für neu zugekaufte oder erkrankte Tiere sollte ein Kontumazstall eingerichtet werden, was gleichzeitig den Vorteil gewährt, den Stall gründlich durchlüften und reinigen zu können. Jede Ansammlung von Schmutz im Stall, auf den Geräten, im Futter, auf der Körperoberfläche der Tiere, am Körper und an den Kleidern des Stallpersonals ist zu vermeiden. Gute Ventilation, genügende Helligkeit, schnelle und geruchlose Entfernung der Entleerungen sind wichtig. Die Kühe müssen täglich geputzt, stark beschmutzte Teile mit warmem Wasser gewaschen werden. Das Stallpersonal muß frei von ansteckenden Krankheiten sein; ärztliche Überwachung und Anzeigepflicht für ansteckende und ekelerregende Krankheiten sind von größter Bedeutung.

Die tierärztliche Überwachung der Kühe ist unbedingt erforderlich, die jedesmalige Untersuchung neu einzustellender Tiere ist unerläßlich; nur vollkommen gesunde und nicht über 9 Jahre alte Tiere sollten eingestellt werden. Die tierärztliche Ueberwachung muß eine dauernde sein, eine monatlich wiederholte Untersuchung ist als hinreichend zu bezeichnen, außerdem aber muß jede Erkrankung in dem Bestande dem mit der Aufsicht betrauten Tierarzt unverzüglich gemeldet werden. Die Milch erkrankter oder bloß verdächtiger Tiere darf als Kindermilch keine Verwendung finden. Von Zeit zu Zeit ist die Milch jeder einzelnen Kuh der Trommeldorffschen Leukocytenprobe zu unterwerfen. Das Hauptaugenmerk ist auf die Tuberkulose zu richten. Im Sinne der Milchhygiene muß der Rinder-Tuberkulosebazillus als infektionsfähig für den Menschen angesehen werden. Tuberkelbazillen können auf verschiedene Weise in das Euter und in die Milch gelangen. Der Wert der Tuberkulinprobe ist als ein bedingter anzusehen, vor allen Dingen ist es möglich, daß nicht reagierende Tiere trotzdem tuberkulös sind. Sie dürfen daher auch bei vollkommen negativem Ausfalle der Reaktion nur nach sorgfältiger klinischer Untersuchung zur Kindermilchgewinnung verwendet werden, im Zweifelsfalle ist durch Meerschweinchenimpfung der Beweis zu erbringen. Positiv reagierende Tiere sollten auf keinen Fall zur Gewinnung von Kindermilch Verwendung finden, die im rohen Zustande zur Ernährung von Säuglingen dienen soll. Die Tuberkulinprüfung sollte alljährlich einmal, für neu eingestellte Tiere nach 3 Monaten wiederholt werden. S.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Monat Juli 1910. Im Vergleich zum entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres zeigt die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Monat Juli 1910 einen Rückgang. Es wurden neugegründet 53 — gegen 83 — aufgelöst 14 — gegen 22 — so daß eine Zunahme von 39 — gegen 61 — verbleibt. Neu gegründet wurden: 23 Spar- und Darlehnskassen, 2 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 6 Molkereigenossenschaften und 22 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkte Haftpflicht bei 1 Spar- und Darlehnskasse, 1 Bezugs- und Absatzgenossenschaft, 3 Molkereigenossenschaften und 14 sonstigen Genossenschaften vertreten, während die übrigen die unbeschränkte Haftpflicht gewählt haben. In Liquidation sind getreten: 3 Spar- und Darlehnskassen, 1 Bezugs- und Absatzgenossenschaft, 1 Molkereigenossenschaft, 2 Milchverwertungsgenossenschaften und 7 sonstige Genossenschaften. Nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen hiernach im deutschen Reiche bei einer Vermehrung von 39 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat Juli am 1. August 1910 94 Zentralgenossenschaften, 15 518 Spar- und Darlehnskassen, 2243 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3190 Molkereigenossenschaften, 143 Milchverwertungsgenossenschaften und 2743 sonstige Genossenschaften, zusammen 23 931 landwirtschaftliche, dem Gneossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften.

Einladung zur ordentlichen Generalversammlung der Spar- und Hilfskasse der Molkereibetriebsführer des Genossenschaftsverbandes zu Halle a. S. Die Mitglieder der Genossenschaft werden zu der am 28. August cr., nachmittags 3 Uhr, stattfindenden ordentl. Generalversammlung nach Halle a. S., Hotel Wintergarten, ergebenst eingeladen.

Tagesordnung:

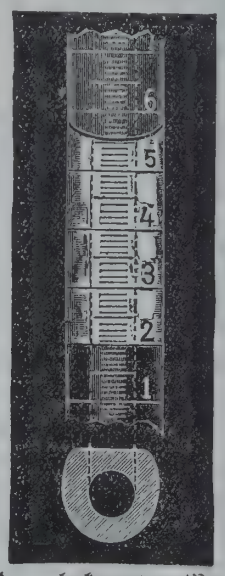
1. Vorlegung des Geschäfts- und Revisionsberichtes.
2. Verwendung des Gewinnes.
3. Wahl resp. Wiederwahl von statutenmäßig ausscheidenden Mitgliedern des Vorstandes und Aufsichtsrates.
4. Änderung des § 25 Abs. 4.
5. Anträge der Bezirksgruppen.
6. Sonstiges.

Bei der Wichtigkeit der Tagesordnung, besonders des Punktes 4 wird um vollzähliges Erscheinen gebeten, da andernfalls ein Beschluß nicht gefaßt werden kann.

Maschinen und Geräte.

Neues Optikbutyrometer D. R. G. M. der Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4, Chausseestr. 10. Es ist allgemein bekannt, daß das Ablesen der Fettschicht bei den Milchproben an den Skalenteilen des Butyrometers übersichtlicher und leichter von statten geht, wenn die Fettsäule so breit wie möglich erscheint. Das flache Lumen bei den Flachbutyrometern ist darin mustergültig. Es ist aber auch möglich, mit Hülfe der optischen Wirkung bei Butyrometern mit rundem Lumen eine Verbreiterung der Fettsäule und somit ein besseres Ablesen der Fettschicht herbeizuführen.

Diese optische Wirkung erzielte man bisher, indem man das Lumen im Skalenraum einfach exzentrisch legte. Eine Anordnung, welche den Nachteil hat, daß die Haltbarkeit solcher Butyrometer nachteilig beeinflußt wird, da ja die seitliche Lagerung des Lumens in der Glasröhre ungleiche Spannung bei der Fabrikation mit sich bringt, welche ein leichteres Platzen und Brechen der Butyrometer verursacht. Die einseitige Lagerung des Lumens hat ferner zur Folge, daß die verschiedenen Wandstärken, welche das Lumen umgeben, eine recht unregelmäßige Abkühlung der Fettteile bewirken.



Das neue, nachfolgend beschriebene Optik-Butyrometer hat ein zentrisches Lumen, während das Skalenrohr an der Rückseite abgeflacht ist. Durch diese neue Anordnung erscheint die Fettsäule gleich einem Vergrößerungsglase wirkend in der Breite der Flachbutyrometer, welches ein schnelleres und übersichtliches Ablesen zur Folge hat, als dies bei den bekannten Rundbutyrometern der Fall ist. Die abgeflachte Rückseite ist mattiert. Hierdurch werden störende Lichtreflexe vollständig vermieden, sodaß das Arbeiten mit diesem Optikbutyrometer das Auge in keiner Weise anstrengt.

Die starkwandige, gleichmäßig dicke Wandung des Skalenrohres beeinflußt günstig die Haltbarkeit und vermeidet eine schnelle und ungleichmäßige Veränderung der Fettsäule. Die Meniskusbildung ist eine gleichmäßige. Diese neuen Optikbutyrometer sind ebensogut für Vollmilch wie für Magermilch und Rahm zu verwenden. Es sei noch hinzugefügt, daß dieselben staatlich geprüft resp. geeicht werden, ebenso wie Butyrometer mit flachem oder rundem Skalenrohr.

Auskunft und Prospekte sind auf Anfrage von der Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4, Chausseestr. 10, erhältlich.

Rundschau.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war die Tendenz in der Woche vom 7. bis 14. August keine einheitliche, doch kann dieselbe auch hier im allgemeinen als fest und wenig verändert bezeichnet werden. Berlin, Breslau, Dresden, Mannheim, Cöln,

Elberfeld, hatten eine kleine Steigerung aufzuweisen. In Magdeburg und Düsseldorf sind dagegen die Preise zurückgegangen, ebenso wenigstens teilweise in Danzig und Leipzig.

Die Preise für Fleischschweine waren in Wien unverändert. In Chikago haben sie eine geringe Abschwächung erfahren, dagegen sind an den übrigen Märkten die Preise für Fleischschweine gestiegen und allgemein haben die Preise für Fettschweine eine weitere Erhöhung erfahren.

Die Lähme der Ferkel. Eine dem Durchfall nahestehende Erkrankung ist nach den „Mitteilungen der Vereinigung deutscher Schweinezüchter" die Lähmung der Ferkel, eine fettige Degeneration der Muskeln, welche durch eine übermäßig reichliche Ernährung der Mutter verursacht wird. Solche Ferkel hören bald auf zu saugen; sie sehen recht wohlgenährt aus, sind aber fast immer unruhig, laufen unter beständigem Quieken im Stalle umher und verenden häufig plötzlich. Eine Sektion der Kadaver läßt eine Ursache des Todes zumeist nicht erkennen. Merkt man diesen krankhaften Zustand den Ferkeln an — er tritt meist schon bald nach der Geburt auf — so muß man das Futter des Muttertieres sofort ändern, d. h. weniger und minder nahrhaftes Futter geben: geschnittenes Grünfutter — im Winter vielleicht Rüben — mit Haferschrot usw. Ferner verabreiche man sowohl an die Mutter wie an die Ferkel Teichschlamm, Erde, Kalk, Stein- und Holzkohle usw. Diese „fettige Degeneration" — Lähme der Tiere kann einen geradezu seuchenhaften Charakter annehmen. Reichliche Bewegung auf Weide und Darbietung natürlicher Futtermittel neben Mineralien sind die einzigen Mittel, um der Kalamität nachhaltig zu begegnen bzw. ihr Vorkommen gänzlich zu verhindern. Am besten ist auch hier die vorbeugende Behandlung.

Milchfehler durch gleichzeitiges Verfüttern von Grünfutter und Futterkuchen. In einer Milchwirtschaft bei Wien, die sehr sauber arbeitet und Vorzugsmilch erzeugt, trat nach Mitteilungen in der „Österreichischen Molkereizeitung" bei Verfütterung von grüner Luzerne, die stark mit gemeinem Rispengras (Poa trivialis) durchwachsen war, in der Milch ein unangenehmer Futtergeschmack auf. Auffallend war hierbei, daß sich dieser Fehler nur dann zeigte, wenn vor dem Melken gefüttert wurde. Wurde vor dem Füttern gemolken, war an der Milch kaum etwas wahrzunehmen. Schon kurze Zeit nach dem Einfüttern erfüllte den Stall ein sehr auffallender, fast stinkender Geruch. Derselbe kam aus dem Maul der Kühe und trat bei jedem Rülpsen stärker hervor, mußte also aus dem Pansen stammen. Das Grünfutter hatte keinen auffallenden Geruch und war nicht befallen. Mit etwas alkalischem Wasser befeuchtet, über Nacht im Brutapparat stehen gelassen, entwickelte dasselbe starken Fäulnisgeruch. Um den Fehler zu beheben, ohne die Grünfütterung aufgeben zu müssen, wurde dasselbe mit Heu gemischt verfüttert. Der Gestank bei der Fütterung war nun nicht mehr zu bemerken, und er verschwand definitiv, nachdem aus der Kraftfuterbeigabe der Sesamkuchen weggelassen worden war. Die Erklärung hierfür wäre nun folgende: durch die lange Regenperiode hatten sich auf der Luzerne zahlreiche Bakterien angesiedelt, die im Pansen durch die Eiweißstoffe des Kraftfutters gefördert, sich stark vermehrten und intensive Fäulnisvorgänge hervorriefen. Durch das Verschlucken des Futters wurden die Gase aus dem Pansen herausgedrängt und so der Geruch in die Stalluft und auf die Milch übertragen. Die Milch war verhältnismäßig keimarm, enthielt aber verhältnismäßig viel Bakterien aus der Koligruppe, auch erkannte man durch die mikroskopische Milchuntersuchung und durch Untersuchung des Sedimentes bei der Leukocytenprobe, daß die Milchbildung leicht gestört war. Daß nicht der Sesamkuchen die Fäulniskeime enthielt, kann daraus geschlossen werden, daß er in Verbindung mit Mischling verfüttert, keine unangenehmen Erscheinungen hervorrief. Dieser Fall erinnert an einen ähnlichen, den vor kurzem die „Schweizerische Landw. Zeitschrift" in Heft 18, 1910 mitteilte. In einer Käserei, wo ziemlich viel Milch als Konsummilch Verwendung findet, wurde von den Konsumenten reklamiert, die Milch hätte einen abscheulich widrigen Geschmack und verbreite beim Aufkochen einen penetranten, unangenehmen Geruch. Der Käser hatte trotz der großen Lieferantenzahl bald die fehlerhafte Milch entdeckt. Es war die Milch von zwei Kühen, welche Gras mit Erdnußmehl überstreut bekamen. Selbstverständlich wurde die Verfütterung dieses Erdnußmehles eingestellt und zwar sofort, aber noch nach 10 Tagen konnte man diese unangenehme Beigabe an der Milch dieser Kühe konstatieren. Es zeigt dies, wie ein äußerst feines Reagens die Milch ist und wie vorsichtig man in der Verabreichung von Beifutter sein muß.

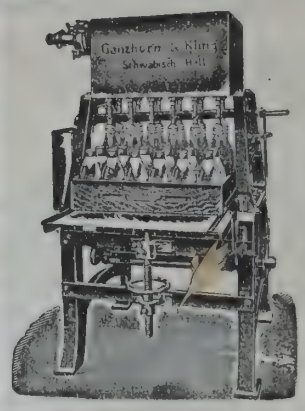
Die hessische Polizei und die preußischen Milchhändler. Eine merkwürdige Geschichte wird aus Mainz berichtet. Eine große Anzahl ehemals nassauischer Gemeinden auf der rechten Rheinseite liefert durch viele Milchhändler täglich mehrere tausend Liter Milch nach Mainz, wo eine sehr strenge Milchkontrolle ausgeübt wird. Wird nun einem Händler die Milch als verdächtig angehalten, so sind natürlich vor allem Stallproben beim Lieferanten behufs Vergleichung zu holen. Dies wurde seither durch die Mainzer Polizei besorgt. Nachdem nun in den preußischen Orten Hochheim, Erbenheim, Delkenheim, Massenheim usw. viele Bestrafungen wegen Milchfälschung durch die Mainzer Polizei herbeigeführt wurden, haben sich die Milchhändler beschwerdeführend an das preußische Ministerium gewendet und das Ministerium hat nun auch der Mainzer Polizei die Milchkontrolle im Preußischen untersagt. Wie jetzt der Nachweis der Täterschaft beim Anhalten verfälschter Milch in Mainz aus den rechtsrheinischen Gemeinden geliefert werden soll, ist die Frage.

Hat das einer Genossenschaft beitretende Mitglied in der Beitrittserklärung auch seinen Stand oder Beruf anzugeben? Diese Frage hat die Handelskammer in Beuthen O.-S. als Beschwerdeinstanz mit zutreffenden Gründen verneint. Wegen ihrer praktisch weitreichenden Bedeutung sei die Entscheidung in folgendem wiedergegeben:

Die Beschwerdeführerin hat dem Königl. Amtsgericht in Königshütte am 31. Mai 1910 zwecks Vornahme der Eintragung in die Liste der Genossen u. a. die Beitrittserklärungen der im Beschluß namentlich aufgeführten Personen eingereicht. Das Amtsgericht hat am 2. Juni 1910 die Eintragung dieser Genossen abgelehnt und hat ihre Beitrittserklärungen der Beschwerdeführerin zurückgesandt mit der Begründung, daß bei den zurückgereichten Beitrittserklärungen die Angabe des Standes der Beitretenden fehle und dieser Mangel beseitigt werden müsse, ehe die Eintragung dieser Genossen erfolgen könne.

Die Beschwerdeführerin hat am 6. Juni 1910 um nähere Angabe des Ablehnungsgrundes ersucht, da er aus dem Schreiben vom 2. Juni nicht deutlich genug hervorgehe, zumal doch der Vorstand der Beschwerdeführerin den Stand der Beitretenden auf den Beitrittserklärungen angegeben habe.

1a Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

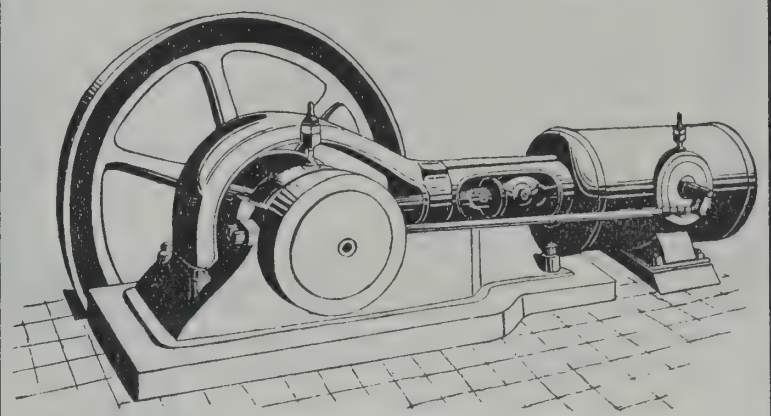
Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Aufsehen

erregte auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. :: in Hamburg u. a. meine neue im Betriebe vorgeführte ::

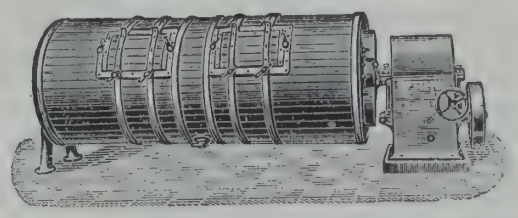
Heißdampfventilmaschine D. R. P.

für Molkereizwecke



sowie mein

neuester Butterfertiger „Optimus"

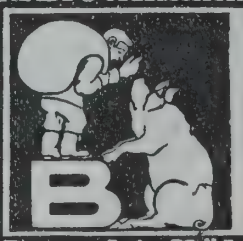


Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Eisengießerei und Maschinenfabrik.

M. Brockmann's ZWERG-MARKE



schafft starke, kräftige Kälber, die später gute Milchkühe werden. Vorsicht vor Fälschungen u. minderwertigen Nachahmungen! Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt! Broschüre vers. kostenfrei der

Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen

Echt Pergamentpapier

◆◆ auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten ◆◆ empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

Hierauf hat das Amtsgericht am 8. Juni 1910 erwidert, daß es nicht genüge, wenn der Vorstand den Stand der Beitretenden angebe, daß vielmehr die Beitretenden selbst in der Beitrittserklärung ihren Stand angeben müßten.

Gegen diese Verfügungen hat die Volksbank form- und fristgerecht Beschwerde eingelegt. Ihre Beschwerde ist sachlich begründet.

Das Genossenschaftsgesetz vom 10. Mai 1889 fordert in § 15, daß es nach der Anmeldung des Statuts zum Genossenschaftsregister zum Erwerb der Mitgliedschaft einer von dem Beitretenden zu unterzeichnenden, unbedingten Erklärung des Beitritts bedarf.

Die Bundesverordnung betreffend die Führung des Genossenschaftsregisters und die Anmeldung zu diesem Register vom 1. Juli 1899 bestimmt in § 29, daß bei der Eintragung eines Genossen, der nach der Anmeldung des Statuts der Genossenschaft beitritt, das Gericht u. a. zu prüfen hat, ob die Beitrittserklärung die Unterschrift des Genossen trägt, und eine unbedingte ist. Zur Unterschrift gehört lediglich die eigenhändige Zeichnung des Namens und zwar des Vor- und Zunamens.

Nirgends ist hier als weiteres gesetzliches Erfordernis die von den Beitretenden eigenhändig auf den Beitrittserklärungen vorzunehmende Beifügung des Standes oder Berufes zu den Namen festgelegt. Wenn die Bundesratsverordnung im § 29, I zwar vorschreibt, daß im Genossenschaftsregister die Mitglieder der Genossenschaft nach Familien- und Vornamen, Beruf und Wohnort einzutragen sind, so wird hier diesen weiteren Erfordernissen vollauf dadurch entsprochen, daß die Beschwerdeführerin sowohl in den auf den einzelnen Beitrittserklärungen befindlichen Aufnahmebescheinigungen als auch in dem zugleich mit den Beitrittserklärungen eingereichten Eintragungsgesuch den Beruf und den Wohnort der neuen Mitglieder angegeben hat.

Es war daher unter Aufhebung der Verfügungen das Amtsgericht anzuweisen, dem Eintragungsantrag stattzugeben.

Ausland.

Kanadas Ausfuhr an Molkereierzeugnissen. Die dem Werte nach dem Getreide zunächststehenden landwirtschaftlichen Ausfuhrprodukte Kanadas sind die Molkereierzeugnisse. Es sind von ihnen in einzelnen Jahren des letzten Jahrzehnts (1903 und 1906) schon für 130 bis 135 Millionen Mark ans Ausland abgegeben worden. Erst neuerdings ist, wie der Landwirtschaftliche Sachverständige in den „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft" mitteilt, ein merklicher Ausfall zu verzeichnen, und dem fünfjährigen Mittel (1902/06) von rund 121 Millionen stehen in 1908/09 durchschnittlich 96 Millionen Mark Ausfuhrwerte gegenüber.

Wie bei dem Getreide der Weizen, so ragt bei den Molkereiwaren der Käse ganz bedeutend dabei hervor. Denn es wurden ausgeführt durchschnittlich rund für das Jahr:

im Jahr	Käse dz	Wert ℳ	Butter dz	Werr ℳ	kondens. Milch Wert ℳ
1897/1901	847 000	75 Mill.	77 000	13,5 Mill.	—
1902/06	986 000	95 „	138 000	25,5 „	805 000
1908/09	805 000	91 „	25 000	5,5 „	286 000.

Die 6—7 fache Ueberlegenheit der Käseausfuhr seit einem Jahrzehnte hat sich also (dem Werte nach) in den letzten Jahren wesentlich gegenüber der Butterausfuhr gesteigert, obwohl auch die erste einen Rückgang erfahren mußte. Dem Höchstquantum von 1,06 Millionen Doppelzentnern im Jahre 1904 steht ein letztzeitliches Minimum von 0,75 Millionen Doppelzentnern im Jahre 1909 zur Seite, und der Wertausfall dabei ist 16 Millionen Mark. Die Butterausfuhr hat mit Beginn des neuen Jahrhunderts einen guten Anlauf gemacht und konnte sich einigemale bis zu 155 000 Doppelzentner jährlich erheben, sank aber nun wieder auf das bescheidene Maß der frühen 90er Jahre zurück. Damals war übrigens auch die Käseausfuhr von heute schon erreicht, während sie 10 Jahre früher etwa erst ¼ (1880: 183 000 Doppelzentner) der des Jahres 1909 betrug.

Die Gründe für den letztzeitlichen Rückgang dieser Ausfuhrziffern liegen im wesentlichen in dem von einer größeren und verbrauchsfähigeren Bevölkerung geförderten eigenen Mehrverbrauch. Kanada verbraucht nämlich etwa zwei Drittel seiner Milcherzeugnisse selbst; anderseits konnte auch die Milchviehhaltung nicht überall entsprechenden Schritt mit der zunehmenden Nachfrage halten. Dazu kommt allerdings, daß auch der Wettbewerb ein größerer geworden ist und zeitweilige schlechte Futterjahre vorübergehend an dem Ausfalle mitgewirkt haben.

Abnehmer für Käse ist fast ausschließlich Großbritannien, nur bis 1 Proz. findet in anderen britischen Besitzungen, den Vereinigten Staaten u. a. Absatz. Von Butter werden vier Fünftel im Mutterland, der Rest anderwärts (Neufundland, Westindien, Südafrika u. a.) aufgenommen. Deutschland beteiligt sich dabei nicht.

Die Beteiligung Kanadas an der britischen Käsezufuhr im ganzen ist beträchtlich und mit drei Viertel bis zwei Drittel noch heute weit im Vordergrund. Dagegen fällt die Butterlieferung mit etwa 1 Proz. des Ganzen weit ab. Die neuerliche Abnahme dieser kanadischen Ausfuhren brachte es mit sich, daß andere Wettbewerber ihre Plätze einnahmen, voran Holland und Neuseeland für Käse, Dänemark, Rußland bezw. Sibirien, auch Australien u. a. für Butter: Folgende Uebersicht läßt die Beteiligung in vierjährigen Durchschnitten und die letztzeitliche Veränderung darin für die hauptsächlichsten Ausfuhrländer für Käse und Butter nach Großbritannien genügend erkennen. Es lieferten (nach englischen Feststellungen) dahin in Hundertteilen der Gesamteinfuhr:

Herkunftsländer	Käse 1901/4	Käse 1905/8	Käse 1908	Butter 1901/4	Butter 1905/8	Butter 1908
Kanada	67,5	71,9	66,8	6,0	3,3	1,1
Neuseeland	2,6	6,9	11,5	5,4	6,8	5,3
Ver. Staaten	14,6	6,4	4,6	2,0	2,2	0,9
Niederlande	11,0	10,0	12,1	8,1	4,9	5,8
Dänemark	—	—	—	43,5	42,0	44,1
Rußland	—	—	—	11,0	14,0	15,2
Andere Länder 6. . . .	4,3	4,8	5,0	24,0	26,8	27,
Zusammen	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Im Verfolg der einzelnen Jahre treten besonders seit den letzten 4 bis 5 Jahren die Veränderungen teilweise noch schroffer hervor. So stieg die Käseeinfuhrbeteiligung Hollands (Niederlande) vom Jahr 1905 bis 1908 von 8,7 Proz. auf 11,1 Proz., die Neuseelands von 3,2 Proz. auf 11,5 Proz; und Kanadas Abnahme dabei ging von 76,1 Proz. auf 66,8 Proz. herab. Und in der englischen Buttereinfuhr erhöhte sich in derselben Zeit Dänemarks Anteil von 39,3 Proz. auf 44,1 Proz, Rußlands (Si-

D. L. G.

25. Landwirtschaftliche Wander-Ausstellung Cassel, vom 22.—27. Juni 1911.

Preisausschreiben

für Dauerwaren für In- und Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf mit Prüfungsreise nach Australien.

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch- und Fischwaren, Obsterzeugnisse, Gemüse, Kartoffeln, Teig- und Backwaren, Trauben-, Obst- und Beerenweine, Frucht- und alkoholfreie Säfte, Bier und alle sonstigen Dauerwaren.

Schluß des Anmeldetermins 30. September 1910.

Anmeldepapiere sind kostenfrei durch die Hauptstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW., Dessauerstr. 14, zu beziehen. (1328

Milchtransportkannen

nahtlos und auch zweiteilig gestanzt, starke Ausführung und Verzinnung!

Ostfriesische Molkereigeräte- und Emder Kannenfabrik

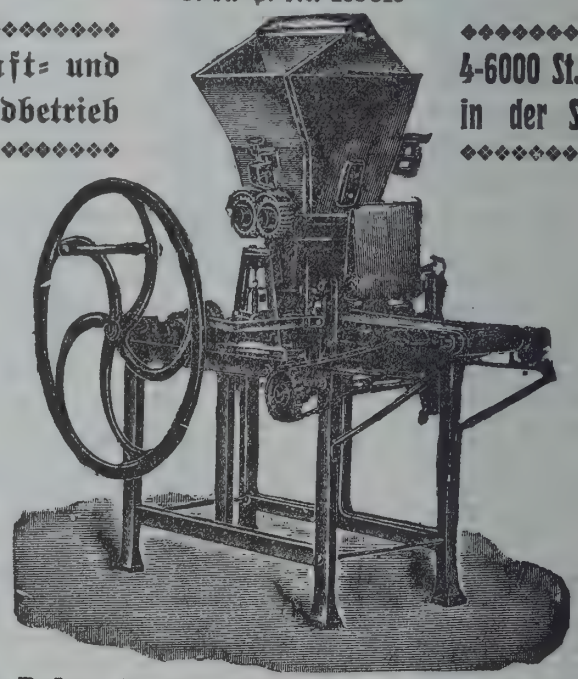
Stanzwerk T. Bartels & Co., Emden 11, Hannover.

Käseformmaschine „Thuringia"

D. R. P. Nr. 158840

Kraft- und Handbetrieb

4-6000 St. Käse in der Stunde



Hans Bohn, Maschinenfabrik, Ilversgehofen-Erfurt.

Molkerei-Buchführung entworfen von Dietrichs & Mertens, Hannover.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.

Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die

Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik

W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

:ens) von 11,1 Proz. auf 15,2 Proz., Australiens von 10,8 Proz. auf
2 Proz. (1907), während der Kanadas von 7 Proz. auf 1,1 Proz. fiel.
Das Ausfuhrgeschäft in kondensierter Milch (und Rahm) hat sich nach
igem Aufschwung in der ersten Hälfte des letzten Jahrzehnts ziemlich
der vermindert, während sich deren Einfuhr vermehrt hat. Die Höchst-
er von 1,7 Millionen Kilogramm (im Jahr 1905) fiel auf ein Achtel
1908 herab und hat sich 1909 wieder bis auf 0,6 Millionen Kilogramm
oben. Neben Kuba, Großbritannien, Neufundland sind noch Südafrika,
pan und die Vereinigten Staaten Hauptabnehmer. Zur Zeit beschäfti-
sich elf Fabriken mit deren Herstellung — besonders in Ontario und
deren östlichen Provinzen —, die unter mehr oder weniger verschiedenen
reitungsverfahren und eigenen Verpackungen (Brand) neben der in-
dischen Versorgung besonders auch den auswärtigen Marktabsatz be-
ren. Schweizer und amerikanischer Mitbewerb erschweren den Erfolg
ein wesentlich.
Neuerdings können sich die Grenzplätze Kanadas eines stark zuneh-
nden Rahmexports nach den Vereinigten Staaten erfreuen, seitdem —
meintlich durch einen Irrtum — der Zoll im neuen Tarif anstatt auf
₰ für ½ Kg. auf 21 ₰ für 5 Kg. (5 c für ein Gallone statt für 1
und!) festgesetzt worden ist. Dadurch soll die Ausfuhr von Quebeck und
tario schon in den ersten vier Monaten 0,9 Millionen Mark erreicht
ben, was für die kanadischen Farmer dieser Gegenden zugleich eine Er-
hung der Milchpreise bedeutet.

Sprechsaal.

Kontrolle der Molkerei-Bedarfsartikel. Viel zu wenig Beachtung wird manchen Betrieben noch immer den Bedarfsartikeln und Hilfsstoffen geenkt, und gerade hier läßt sich bei richtiger Prüfung und Verwendung anches sparen. Es sei mir gestattet, nachstehend ein kleines Bild wieder geben von dem, was ich in einer früheren Stellung diesbezüglich gernt habe.

Der Ein- und Abgang sämtlicher Artikel wurde dort genau gebucht id nur einmal wöchentlich (am Sonnabend Nachmittag) wurden die ötigen Sachen, als Öl, Putzwolle und Putzmittel, Seife, Soda usw. an s Personal abgegeben. Hierdurch wurde das Personal angehalten, mögchst sparsam damit umzugehen. Sodann wurde monatlich der Verbrauch nau festgestellt und verrechnet. Hatte nun jemand viel verbraucht, so urden ihm Vergleiche mit den vorhergehenden besser abgeschlossenen Moaten vorgehalten.

Sehr wurde darauf gesehen, nur gute Waren zu erhalten und bei dem neuen Zugang wurden Untersuchungen resp. Prüfungen vorgeommen und mögen nachstehende kleine Erläuterungen zeigen, wie sich iese mit einfachen Mitteln und für die Praxis genügend ausführen lassen.

Ganz besondere Sorgfalt wurde dem Maschinenöl zugewandt. Beamtlich eignet sich für Maschinen nur reines Mineralöl, frei von Harzen nd Säuren. Zunächst wurde etwas Oel mit reinem Kondenswasser in eine Flasche gefüllt und geschüttelt, nach kurzem Stehen hob man das Wasser mit einer Pipette ab und untersuchte dieses mit Lackmuspapier auf etwaigen Säuregehalt. Sodann wurde etwas Oel mit Sodawasser ebenfalls in iner Flasche zusammengeschüttelt und hierdurch festgestellt, ob man Meeralöl bekommen hatte oder nicht; (Mineralöl wird sich niemals mit dem Wasser verbinden, sondern steigt gleich wieder an die Oberfläche). Um twaigen Harzgehalt festzustellen, verrieben wir einige Tropfen Oel zwichen den Fingern und drückten diese dann zusammen; beim Abheben durfen die Finger nicht kleben.

Putzwolle wurde auf ihre Reinheit durch Ausklopfen über einem einen Bogen weißes Papier geprüft. Pergamentpapier wurde auf seine Güte beurteilt, indem man ein Pfund Butter in einen Bogen Pergamentpapier einschlug, ein anderes Pfund derselben Butter uneingewickelt daneben legte und nach einigen Tagen an beiden eine Geschmacksprüfung vornahm.

Alle übrigen Stoffe, wie Separatorenschnüre, Riemen, Ersatzteile usw. wurden nach der Gebrauchszeit beurteilt. Wenn in jedem Betrieb so gearbeitet wird, lernt man bald die leistungsfähigsten und reellsten Lieferanten, deren es ja Gott sei Dank genug gibt, kennen und kann hiernach disponieren. Klagen über minderwertige Artikel werden dann von selbst verstummen.

T i e d e m a n n - Schaffstedt,

Sägewerk in Verbindung mit einer Molkerei. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 63.)

I.

Die Abgabe der Kraft ist zu empfehlen, wenn Sie den Abdampf verwenden können zum Erhitzen der Milch, und wenn Sie für die geleistete PS. mehr als die Kosten erhalten. Diese betragen ungefähr 5—8 Pfg. pro PS., so daß Sie schon bei einer Forderung von 10 Pfg. gut bestehen können, da Sie ja außerdem noch die Wärme des Abdampfes, die man auf und 85 Proz. des Frischdampfes annehmen kann, noch weiter verwenden können. Eigentlich geben Sie also nur ⅛ des verbrauchten Kohlenwertes ab. Sie können aber auch noch mehr fordern, denn die durch Elektrizität erzeugte Kraft kommt auf 15—18 Pfg. im Durchschnitt zu stehen.

Vorteilhaft ist es, wenn die Kraft während des Molkereibetriebes abgenommen wird. Muß dagegen eine bedeutend stärkere Dampfmaschine wegen der wenigen angefragten PS. allein laufen, so sind die Kosten bedeutend höher und zwar um so höher, je größer der Kraftunterschied ist. Am besten würde für die Zeit, während der die Dampfmaschine wegen der Säge allein läuft, ein höherer, den Unkosten angepaßter Preis vereinbart.

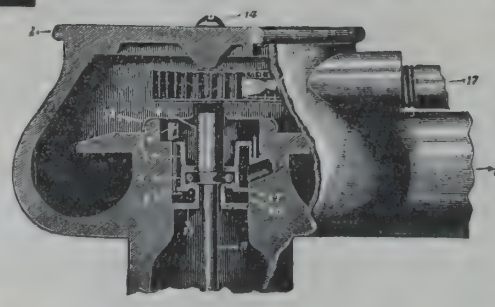
F. E n g e l, Düsseldorf.

II.

Da von Ihnen nicht gesagt wird, wie stark Ihre Maschine ist, läßt sich diese Frage aus der Ferne sehr schwer beurteilen, zumal auch der spezielle Zweck der Kreissäge nicht bekannt ist. Der Kraftbetrieb einer Kreissäge richtet sich nach der Größe des Blattdurchmessers, und würde zum Brennholzschneiden und Lattensägen ein Blatt von mindestens 650—700 Millimeter Durchmesser in Frage kommen. Wenn man mit einem derartigen Blatte einigermaßen flott schneiden will, so kommt immer ein Kraftbedarf von zirka 5 PS. beim Trennen von Tannenstämmen in Frage.

Ob Sie diese Kraft noch übrig haben, entzieht sich meiner Kenntnis, und wenn Sie tatsächlich diese Kraft noch übrig hätten, würde ich entschieden abraten, während der Zeit des Separierens zu sägen, da die Tourenzahl der Säge beim Arbeiten fortwährend schwankt, und zwar werden diese Schwankungen durch das unregelmäßige Vorschieben des Holzes verursacht. Ist der Riemen zur Kreissäge nicht stramm angezogen, so wird der Riemen sofort rutschen, wenn etwas fester vorgeschoben wird, und die

Jede Molkerei



in der Dampf vorhanden ist, sollte nur mit

Turbinen-

Separatoren „Tubular" arbeiten,

weil dieselben das absolut Praktischste und Modernste darstellen und der Molkerei ein Vermögen sparen, den wenigsten Platz beanspruchen, am sichersten funktionieren und am schärfsten entrahmen.

Die obenstehende Abbildung zeigt den Dampfkopf des Tubular-Separators, wodurch alle Zahnräder, Achsen, Lager, Vorgelege, Riemenscheiben, Riemen erübrigt werden. — Die Einfachheit selbst. — Der Abdampf dient zur Vorwärmung der Milch, so dass der Separator eigentlich umsonst läuft. Kluge Molkereien, Besitzer, Pächter und Verwalter verlangen sofort von den Tubular-Werken, Harburg a. E. gratis und franko

Molkereibroschüre Nr. 34.

Alte Separatoren anderer Systeme werden in Zahlung genommen.

Probelieferung bereitwilligst.

Immer fortdauernde Garantie.

„Tubular" ist mit Dampfturbine und für Riemenantrieb lieferbar.

Tubular-Werke, Harburg a. E.

Geld

wird viel gespart durch Gebrauch der bestens bewährten plastischen, knetbaren **Metall-Dauerpackung**, für jede Buchse passend, von mehrjähriger Haltbarkeit, für Dampfmaschinen mit hohem und niederen :: Druck, Kalt- und Heißwasserpumpen ::

Prospekte zu Diensten.

Carl Mann :: Hildesheim.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit

2 grossen bronzenen Denkmünzen

ausgezeichnet.

Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene

Hauptliste 100

mit vielen **wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten** und in **Faltenmilchsieben** (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.

G. m. b. H.

Berlin N. 4

Chausseestr. 10.

Kreissäge wird beinahe stehen bleiben. Ist der Riemen stramm, so wird eben, wenn etwas fest vorgeschoben wird, die ganze Transmission gebremst zum Nachteil der anderen noch von der Transmission betriebenen Maschinen. Da die Separatoren aber gleichmäßig arbeiten müssen, um eine gute Entrahmung zu erzielen, so ist es wohl nur auf Kosten der Separatoren möglich, zu gleicher Zeit auch zu sägen. Wie ich oben schon sagte, sind genaue Angaben nur dann möglich, wenn man die Dampfmaschine untersucht, und der Verwendungszweck der Kreissäge genau bekannt ist.

H. Dießel, Hildesheim.

III.

Im allgemeinen läßt sich wohl kaum etwas dagegen einwenden, wenn Sie die Kreissäge mit Ihrer Transmission verbinden. Es ist jedoch eine Frage, ob die Dampfmaschine imstande ist, den höheren Kraftverbrauch zu bewältigen, denn eine Kreissäge geht nicht leicht und gebraucht etwa 3—6 PS., je nach Größe und Beanspruchung.

Meines Erachtens ist es ausgeschlossen, daß die Kreissäge gleichzeitig mit den Separatoren arbeitet, denn je nach Arbeits- oder Leergang der Säge wird der Kraftverbrauch sehr wechseln, was unter Umständen auf die Umdrehungszahl der Dampfmaschine und gleichzeitig der Separatoren von großem Einfluß ist, die Entrahmungsmaschinen werden also sehr unregelmäßig laufen. Es würde sich deshalb empfehlen, mit dem Betrieb der Säge zu warten, bis der regelrechte Molkereibetrieb zu Ende ist.

Mit dem Kostenpreis ist es auch eine eigene Sache. Wollen Sie nicht selbst Schaden leiden, so muß eine genaue Kostenaufstellung vorgenommen und dabei Amortisation, Brenn- und Schmiermaterial, Bedienung und Reparaturen berücksichtigt werden, um den Verbrauch pro PS.-Stunde festzustellen. Eine willkürliche Annahme der Betriebskosten schießt meistens weit vorbei. Berechnungen, die ich an bestehenden Anlagen vorgenommen habe, ergaben bei Maschinen bis zu 5 PS. 8,5 Pfg. pro PS.-Stunde, bei Maschinen mit 6—10 PS. 7,8 Pfg. pro PS.-Stunde.

Im Interesse Ihres Betriebes würde ich von der Sache abraten. Es ist doch nicht angenehm, die Maschine nach Betriebsschluß womöglich noch einige Stunden laufen zu lassen, denn dies kostet doch Oel, Leerscheiben, Riemen etc., was meistens nicht mit berechnet wird, ganz abgesehen von der Tatsache, daß man nicht eher Ruhe in der Molkerei hat, bis die Maschine steht. Raten Sie doch dem Zimmermann, sich selbst irgend einen Kraftmotor aufzustellen. Ein Explosions- oder Wärmemotor ist doch hierfür gut geeignet, wenn nicht, was noch besser ist, elektrische Kraft vorhanden ist.

Fischer.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Milchtrocknungsanlage. Gibt es neuere Milchtrockenverfahren, die sich gut bewähren? Wie teuer stellt sich eine solche Anlage für 3—4000 Liter Milch täglich? Welchen Preis hat Milchpulver und wo findet man Abnehmer dafür? Gr. v. E. in S. (1764

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

B. R. Die eingesandte Butter ist im Aussehen etwas trübe. Geruch und Geschmack weisen keine besonderen Fehler auf, sind allerdings auch nicht gerade hochfein. Immerhin kann man die Butter als gute Ware bezeichnen. Irgend welche Zusätze, wie sie vermuten, enthält die Butter anscheinend nicht. (1748

J. A. in H. Beide Quarkproben enthalten gelöstes Metall in großen Mengen und sind zur Käsefabrkation nicht zu gebrauchen, da der aus diesem Material hergestellte Käse im Reifestadium schwarz bzw. dunkel werden wird. (1750

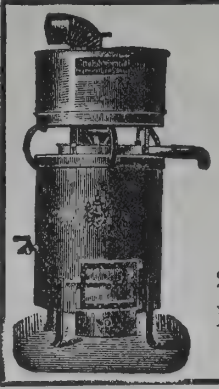
H. Sch in R. Quark 1 M.G.M. enthält Kupfer in großen Mengen und muß als total unbrauchbar bezeichnet werden. Quark 2 enthält Spuren von Eisen und hat einen muffigen Geruch. Die fragliche Bestellung ist an ihre Adresse abgegangen. (1749

C. M. in Sch. Der Preis von 3 ₰ pro Fettprozent für den Rahm dürfte für Ihre Verhältnisse zu hoch sein. Einen genauen Preis können wir Ihnen nicht angeben, da wir über Ihre Betriebskosten usw. nicht orientiert sind. Wenn man annimmt, daß zur Fabrikation von 1 Pfund Butter im Jahresdurchschnitt 42 Prozent Rahmfett erforderlich sind, würden Sie bei einem Preise von 3 ₰ für das Fettprozent das zu einem Pfund Butter erforderliche Fett mit 1,26 ℳ bezahlen. Mehr werden Sie im Jahresdurchschnitt für Ihre Butter wohl überhaupt nicht erzielen, es bliebe Ihnen also nichts übrig zur Deckung Ihrer Unkosten und zu Ihrem Unterhalte. Ein Preis von 2,5 bis 2,6 ₰ für das Fettprozent ist für Ihre Verhältnisse mindestens hoch genug. (1760

K. in B. Die von Ihnen eingesandte Butterprobe ist in Farbe, Aussehen und Konsistenz gut. Geruch und Geschmack sind sehr schwach unrein und metallisch. Man kann die Butter als gute Qualität bezeichnen. Die bezeichneten Fehler sind anscheinend auf mangelhafte Reinlichkeit zurückzuführen. (1762

Centr.-Molk. Th. Um dem von Ihnen gerügten, immer wiederkehrenden Panschen Ihrer Milchverkäufer vorzubeugen, bleibt Ihnen nichts anderes übrig, als die Ausübung einer geregelten, scharfen Kontrolle und strenge, unnachsichtliche Bestrafung der Schuldigen. Ferner müssen Sie diejenigen Milchverkäufer, von deren Treue und Brauchbarkeit Sie sich überzeugt haben, durch einen möglichst auskömmlichen Lohn an Ihr Geschäft zu fesseln suchen. Das beste Mittel, um das Panschen der Kutscher und Verkäufer überhaupt unmöglich zu machen, ist, den Milchverkauf so einzurichten, daß sie mit der Milch selbst überhaupt nicht in Berührung kommen. Sie müssen also sämtliche Milch in Flaschen verkaufen, die so geschlossen sein müssen, daß sie ohne Verletzung des Verschlusses von den Kutschern nicht geöffnet werden können. Falls Ihnen die Einführung des Flaschenmilchverkaufes nicht möglich ist, bleibt Ihnen, wie gesagt, zur Verhütung von Panschereien nichts anderes übrig als eine scharfe Kontrolle, wozu auch die jedesmalige genaue Buchung der mitgenommenen und zurückgebrachten Milchsorten im einzelnen und entsprechende Vergleiche über die Richtigkeit gehören. (1756

L. M. Der Quark enthält Spuren von gelöstem Metall und ist zur Alleinverarbeitung nicht geeignet, da der aus diesem Quark hergestellte Käse im höheren Reifestadium dunkel werden würde. (1795



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt
Ingenieur **Otto Hildebrand, Dresden A.**
Vertreter gesucht.

Kistenteile
aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

O. Thonack, Berlin 36 Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung **prinzipiell stets umgehend**
Ständiges **großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.**

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

Alle milchwirtschaftlichen Bücher
liefert zu Originalpreisen schnellstens
Molkerei-Zeitung Hildesheim.

„Magnetine" (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen **Speisewasserreinigungsapparat** aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat **außer Betrieb** gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel **mit gutem Erfolge** anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

Briefbogen, Couverts, Mitteilungen, Postkarten
sowie alle anderen Drucksachen für den Molkereibedarf liefert billig
die **Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.**
Preise und Muster auf Verlangen gern und kostenfrei.

W. R. in H. Nach uns vorliegenden Mitteilungen soll Kartoffelpülpe (Rückstand aus der Kartoffelstärkefabrikation) sich als Schweinefutter nicht besonders gut eignen und nur mit größter Vorsicht und in geringen Mengen verabreicht werden. Frische Kartoffelpülpe enthält etwa 14 Prozent Trockensubstanz, 8,8 Prozent verdauliche stickstoffreie Extraktstoffe und 0,2 Prozent Rohfaser. (1791

A. M. in N. Ob Sie auf Grund der von Ihnen ausgeführten Untersuchungen eine Verurteilung des Milchlieferanten werden herbeiführen können, ist zweifelhaft, da es doch sehr fraglich ist, ob man vor Gericht die von Ihnen ausgeführten Untersuchungen als genügenden Beweis für eine Bestrafung ansehen wird. Sie hätten von der verdächtigen Milch ein oder mehrere Male Proben zur Untersuchung an ein chemisches Laboratorium senden sollen. Daß die Milch verfälscht war, ist nach Ihren Angaben als sehr wahrscheinlich anzunehmen. (1787

W. K. Wie lange Quark sich, ohne zu verderben, aufstapeln läßt, hängt von der Beschaffenheit desselben und von der sachgemäßen Aufbewahrung ab. Ein Buch, das allein die Herstellung von Käse aus Quark behandelt, gibt es nicht. In dem „Handbuch für die praktische Käserei" von Eugling ist jedoch auch die Fabrikation von Quarkkäsen beschrieben. Das Buch können Sie zum Preise von 5 Mark von unserer Expedition beziehen. Daß es in diesem Jahre reichlicher Quark gäbe, wie in früheren Jahren, kann man nicht sagen. Die Preise für Quark sind in diesem Jahre nicht niedriger, wie in den vorigen Jahren. Ob der Quark in den kommenden Jahren knapper und teurer werden wird, läßt sich nicht voraussagen, ist auch nicht wahrscheinlich. Für den Bezug von Quark ist bisher das Ausland unseres Wissens nicht in Frage gekommen. Ob Quark Metall enthält, können Sie durch Untersuchung desselben mit dem Quarkprüfer von Dr. Schaeffer feststellen. Sie können einen solchen zum Preise von 20 ℳ von Carl Mann, Hildesheim, beziehen. Auch wenn der Quark nur Spuren von Metall enthält, eignet er sich nicht zur Alleinverarbeitung zu Käse. Wir senden Ihnen zur Beantwortung Ihrer übrigen Anfragen noch einige Ausschnitte aus früheren Jahrgängen unserer Zeitung. Wenn man alle Ihre Fragen ausführlich beantworten wollte, müßte man schon ein kleines Buch schreiben. Der Briefkasten reicht zum mindesten nicht dazu aus. Übrigens empfehlen wir Ihnen, falls Ihnen keine praktischen Erfahrungen zur Seite stehen, die Quark- und Käsefabrikation lieber nicht anzufangen. (1785

C. C. in S. Ihr Molkereilehrling kann keinen Anspruch darauf machen, in die kaufmännische Abteilung der dortigen Fortbildungsschule aufgenommen zu werden, trotzdem Ihre Firma handelsgerichtlich eingetragen ist. Er gehört vielmehr in die gewerbliche Klasse. (1772

Molk.-Gen. F. Gegen Ihre Heranziehung zu Handelskammerbeiträgen müssen Sie innerhalb zweier Wochen nach erhaltener Zwangsaufforderung bei der Handelskammer selbst Einspruch erheben. Wir haben in Nr. 40, Jahrgang 1908, eine gerichtliche Entscheidung veröffentlicht, wonach Molkerei-Genossenschaften von solchen Beiträgen gänzlich frei sind, auch dann, wenn sie Milch von Nichtgenossen verarbeiten. (1774

P. in P. Der gelegentliche Verkauf Ihrer Käse durch Ihre an einem anderen Orte wohnenden Kinder ist nicht steuerpflichtig und braucht daher nicht angemeldet zu werden. Sobald solcher Verkauf jedoch fortgesetzt erfolgt und den Charakter eines stehenden Gewerbebetriebes annimmt, ist Anmeldung bei der Gemeindebehörde erforderlich. (1769

A. Z. Da Sie in Ihrer Käserei einen elektrischen Motor benutzen, so ist Anmeldung Ihres Betriebes bei der Molkereiberufsgenossenschaft in Berlin W., Zietenstraße 6, erforderlich. (1767

Molk. F. Die vom Betriebsleiter in bar übergebene Dienstkaution gehört im Falle eines Konkurses des Arbeitgebers nicht zu den bevorrechtigten Forderungen. An den Außenständen können Sie sich nur in der Weise schadlos zu halten suchen, indem Sie dieselben für sich pfänden lassen, was natürlich nur vor Ausbruch des Konkurses möglich ist. — Aetznatron im Speisewasser wirkt nachteilig auf Kesselbleche und Armaturen. (1754

Z. in P. Wenn keine besonderen Gründe vorliegen, so entbindet der Umstand, daß Sie jetzt keine Dampfmolkerei mehr haben, sondern nur noch Handbetrieb, die Lieferanten nicht von der genauen Innehaltung des Milchlieferungsvertrages. Solche besonderen Gründe können aber vorhanden sein in bezug auf die Pasteurisierung der an die Lieferanten zurückzugebenden Magermilch in Zeiten von Seuchengefahr. Ohne Kenntnis Ihres Vertrages und der sontigen näheren Umstände läßt sich nicht vorhersagen, wie ein Prozeß gegen die Lieferanten ausfallen wird. Wenn Sie aber klagen, dann zunächst nur gegen einen der Lieferanten. (1758

R. in C. Nachdem Sie sich mit dem früheren Besitzer der Molkerei im Wege des Vergleichs auf einen erheblichen Nachlaß vom Kaufpreise geeinigt haben, ist es ausgeschlossen, daß Sie ihn jetzt nach anderthalb Jahren noch zur Zurücknahme der Molkerei zwingen können. Welcher Preis sich beim Verkauf der Molkerei erzielen läßt, ist nicht vorherzusagen, jedoch ist bei der hohen Belastung der Molkerei und den schlechten Milchverhältnissen anzunehmen, daß der Inhaber der letzten Hypothek an der Molkerei hängen bleiben wird. Zu machen ist da gar nichts, vielmehr können Sie ruhig das Vorgehen Ihrer Gläubiger abwarten. — Der Besuch einer Molkereischule gibt Ihnen noch nicht die Gewähr, von dort aus eine Verwalterstelle zu erhalten. (1743

H. K. in L. In den Braderschen Tabellen für die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt können Sie bloß den zu zahlenden Milchgeldbetrag ablesen, nicht aber auch die Fetteinheiten. (1766

H. Sch. in B. Wenn bei den Schweinen Verstopfungen eintreten, so ist das ein Zeichen dafür, daß entweder bezüglich des Gesundheitszustandes oder der Fütterung und Haltung derselben etwas nicht in Ordnung ist. Als direktes Gegenmittel bei Verstopfungen verabreicht man vielfach Glaubersalz, das, in lauwarmem Wasser oder Molken aufgelöst, dem Futter beigemischt oder in dringenden Fällen dem Schweine auf geeignete Weise unter Benutzung einer Flasche zugeführt wird in Mengen von ¼—½ Liter. Auch wendet man in hartnäckigen Fällen Klistiere an vermittelst eines Irrigators oder einer Klistierspritze. Man benutzt dazu lauwarmes Wasser, dem man etwas Leinöl oder Glyzerin zusetzen kann. Um Verletzungen des Darmes vorzubeugen, muß dabei vorsichtig verfahren werden. Falls bei Ihrer Fütterungsweise (Magermilch, etwas Buttermilch, Gerstenschrot und etwas Fischmehl) Verstopfungen immer wiederkehren, empfiehlt es sich, in der Fütterung eine Veränderung eintreten zu lassen. Es ist zu raten, das Gerstenschrot vor dem Füttern zu kochen und etwas Maisschrot und Weizenkleie beizugeben. Auch ist es empfehlenswert, zweimal wöchentlich pro Schwein etwa ¼ Pfund feingestoßenes und gut gekochtes Leinsamenschrot mit zu verabreichen. Bei verschiedenen Krankheiten, z. B. Lungenseuche, haben die Schweine große Hitze in den Eingeweiden und es wird dann dadurch die Verstopfung verursacht. (1753

Bedarfs-Artikel für Molkereien

Ersatz-Teile für Alfaseparatoren

Eduard Ahlborn
Hildesheim
Abteilung:
Molkerei-Bedarfsartikel
Fernsprecher 2127

Fr. P. in E. Magermilch hat sich bisher als Trinkmilch im allgemeinen nur wenig eingebürgert, obgleich oft auf die hohe Bedeutung derselben als Volksnahrungsmittel hingewiesen wurde. Es besteht eben auch in den ärmeren Volksklassen gegen die Magermilch eine gewisse Abneigung, die schwer zu überwinden ist. Deshalb ist die von Ihnen geplante Einrichtung immerhin mit einem großen Risiko verbunden. Es besteht nämlich die Gefahr, daß das Hüttenwerk, das Ihnen die Lieferung der sterilisierten Magermilch für die Arbeiter vorschlägt, die Abnahme der Milch wieder einstellen würde, wenn es sie bei den Arbeitern nicht los würde. Anders wäre ja die Sache, wenn das Hüttenwerk mit Ihnen einen mehrjährigen Lieferungsvertrag abschließen würde unter Festsetzung einer entsprechenden Entschädigung, falls der Vertrag nicht eingehalten würde. Bei der Milch, die sterilisiert werden soll, ist Hauptbedingung, daß sie reinlich gewonnen und entsprechend weiter behandelt wird. Nun läßt aber Ihre von zahlreichen kleineren Lieferanten bezogene Milch, wie Sie in Ihrem Schreiben angeben, besonders im Sommer bezüglich der guten Behandlung und demzufolge der Haltbarkeit viel zu wünschen übrig. Es bestände also die Gefahr, daß Sie während des Sommers endlose Klagen und Scheerereien wegen saurer sterilisierter Magermilch haben würden, besonders da letztere, um an ihren Bestimmungsort zu gelangen, noch eine Wagenfahrt von 7 Klm. und eine Bahnfahrt von 2—3 Stunden zu machen hat. Was die Anlage betrifft, so müssen Sie, um täglich 2000 Liter zu sterilisieren, entweder einen großen oder zwei kleinere Sterilisatoren anschaffen, die Kosten dafür würden etwa 2500—3000 Mark betragen. Ferner kämen für die Erstanschaffung von Flaschen etwa 2000 Mark in Betracht. Für Flaschenfüllmaschinen, Flaschenkasten, Flaschengestelle usw. müssen mindestens 1000 Mark gerechnet werden und für eine moderne Flaschenspülanlage, je nach Güte und Größe derselben, 1500—2500 Mark. Zur Besorgung der mit der täglichen Sterilisation von 2000 Litern in Flaschen verbundenen Arbeiten sind mindestens vier Personen erforderlich. Wie hoch sich der Flaschenbruch stellen wird, hängt von der Sorgfalt, mit der gearbeitet wird und von verschiedenen sonstigen Faktoren ab. Durchschnittlich kann man mindestens auf ½—1 Prozent Bruch rechnen. Wenn alle Kosten in Betracht gezogen werden (Amortisation der Anlage, Arbeitslohn, Flaschenbruch, Einkaufspreis für die Milch usw.) ergibt sich, daß der Selbstkostenpreis für die sterilisierte Magermilch unter Einrechnung der von Ihnen angegebenen 2 Pfennig Bahnfracht pro Liter etwa 7—7½ Pfennig betragen würde. Sie könnten die Milch also zu 9—10 Pfennig pro Liter verkaufen. Es entstehen Ihnen ja auch noch mancherlei Verluste (durch Sauerwerden von Milch, Verschütten usw.), die hier nicht mit eingerechnet sind. Bevor Sie Ihren Plan verwirklichen, müssen Sie sich also klar darüber sein, daß die Ihnen zur Verfügung stehende Magermilch sich auch wirklich zum Sterilisieren eignet und daß das Hüttenwerk Ihnen für regelmäßige Abnahme garantiert. (1761

L. in K. Abgesehen von einer starken Verunreinigung durch Metallsalze bei Quark M. C. hat die Untersuchung keine Veranlassung zur Beanstandung ergeben. Allerdings haben beide Sorten etwas wenig Kern, sind aber im übrigen normal gearbeitet. Um das Schmierigwerden der Käse zu verhüten, empfehlen wir, den Quark mit halber Salzgabe 12 bis 24 Stunden vorzusalzen. (1642

Wer Traisers Käseformmaschinen
und **Quarkmühlen** kennt, kauft keine andern. Nur allein zu bezieh. von der **Ersten Deutschen Käseformmaschinenfabrik**
Peter Traiser II, Gross-Gerau (Hessen).

R. Bönig, Hamburg I
Maschinenfabrik
Spezialität: **Separatoren-Ersatzteile**
Molkereimaschinen
Kühler ▪▪▪▪▪ Pasteure
Pumpen
Separatoren-, Maschinen- u. Cylinderöl
Sämtliche Molkerei-Bedarfsartikel
Tüchtige Spezial-Monteure stets zur Verfügung.
Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt.

M. N. Nachdem Sie engagiert, aber bei Antritt ohne Grund nicht angenommen wurden, steht Ihnen bis zum 1. Oktober das vereinbarte Gehalt, angemessene Entschädigung für Kost und Logis, sowie der ungefähre Betrag der vereinbarten Umsatzprovision zu. Sie müssen sich jedoch sofort nach einer anderen ähnlichen Stelle umsehen und sich das in Abzug bringen lassen, was Sie während dieser Zeit auf einer andern Stelle verdienen. (1737

Molk. A. Das Gen.-Ges. bietet keine Handhabe, um einige Genossen, deren Milch so zurückgegangen ist, daß sich das Abholen bei weiter Entfernung nicht mehr lohnt, gegen ihren Willen ausschließen zu können. Auch unter den weiteren Ausschließungsgründen in Ihrem (nicht an uns eingesandten) Statut wird der vorliegende Grund nicht enthalten sein. Wenn gütliche Verhandlungen nicht zum Ziele führen, wäre die einzige Möglichkeit, Auflösung der alten und Bildung einer neuen Genossenschaft ohne diese Genossen. (1728

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat September 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

☞ Neueste Depesche siehe folgende Seite. ☜

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

17. August. Ia **119—121** *M*, IIa **115—119** *M*, IIIa **106—114** *M*, abfallende **95—105** *M*. Tendenz fest.

13. August. Ia **116—118 Mk.**, IIa **113—116 Mk.**, IIIa **105—111 Mk.**, abfallende **95—105 Mk.** Tendenz: fester.

Kopenhagen, 18. August. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 97 Kronen (ca. 109,— Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 17. August. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 104 Mk., Süßrahmbutter 99 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 114—116 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Kaufbeuren, 18. August. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 108 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 18. August. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 116 Mk., Vorbruchbutter 109 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 17. August. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
3 Drittel 124 Mk., 6 Drittel 123,50 Mk., 39 Drittel 123 Mk., 36 Drittel 122,50 Mk., 87 Drittel 122 Mk., 37 Drittel 121,50 Mk., 19 Drittel 121 Mk., 23 Drittel 120,50 Mk., 15 Drittel 120 Mk., 4 Drittel 119,50 Mk., 29 Drittel 119 Mk., 14 Drittel 118,50 Mk., 3 Drittel 117 Mk., 2 Drittel 116,50 Mk., 9 Drittel 116 Mk., 14 Drittel 115 Mk., 2 Drittel 114,50 Mk., 3 Drittel 113 Mk., unverkauft 13 Tonnen.

1. Klasse: 345 Drittel zu 120,83 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 37 Drittel zu 109,49 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 18. August. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt etwas fester. Die inländischen Eingänge erweisen sich nicht als ausreichend genug und müssen größere Posten feiner Butter aus dem Auslande bezogen werden. Die vielen abweichenden Qualitäten in diesem Jahr erschweren den hiesigen Markt ganz besonders.

Berlin, 18. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 115—121 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 17. Aug. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die feste Stimmung, welche sich bereits in voriger Woche im Geschäft zeigte, hält an. Der hiesige Konsum ist erfreulicherweise größer geworden und da auch von außerhalb recht belangreiche Aufträge eingingen, war die Nachfrage nach allen reinschmeckenden Qualitäten wieder äußerst lebhaft. Die Zufuhren hierin sind jedoch nur klein und für den Bedarf kaum ausreichend; deshalb wurden die höheren Preisforderungen vom Ausland für feinste Butter bewilligt. Für feinste Qualitäten konnten höhere Preise durchgeholt werden, auch zweite zu 1,20 *M* Ausstich passende Sorten fanden gute Beachtung, wogegen fehlerhafte und abfallende Butter angeboten und schwer verkäuflich blieb.

Berlin, 17. August. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Die Zufuhren in sibirischer und russischer Butter haben in letzter Zeit etwas abgenommen, jedoch befanden sich hierunter auch nur sehr wenig allerfeinste Qualitäten. Die Eingänge in feinsten Qualitäten konnten zu guten Preisen schlank geräumt werden, indessen herrschte immer noch sehr wenig Meinung für zweite und geringere Sorten, welche zum Teil zu Lager gingen. Die Preise im Produktionslande steigen fortwährend und sind augenblicklich derartig hoch, daß ein Bezug von dort nur Verluste nach hier bringen würde. Es wurden erzielt: für russische und sibirische Butter Ia 111—113 *M*, IIa 108 bis 111,50 *M*, abfallende 102—104 *M*.

Hamburg, 18. Aug. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Festigkeit des Marktes hält weiter an, und werden die höheren Forderungen sowohl für deutsche als auch für sibirische Butter bewilligt. Da auch das Ausland seine Notierungen heraufgesetzt hat, so wird auch unsere Notierung morgen eine Erhöhung von ungefähr 3 Mk. erfahren.

Hildesheim, 19. August. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Nachfrage nach besseren Qualitäten aller Provinzen sehr stark, so daß Preise eine weitere kräftige Erhöhung erfahren mußten. Für prima Molkereibutter zahlen wir 117—120 Mk., netto frei hier. Tendenz: sehr fest.

Magdeburg, 18. August. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 125 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 112—120 Mark. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit —— Mark. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: fest.

Leipzig, 19. August. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Einlieferungen von feinster Ware sind kleiner geworden und bewegen sich Preise hierfür in steigender Richtung. Der Begehr dürfte mit Beendigung der Ferien lebhafter werden.

Preise für feinste Tafelbutter 120—122 Mk., II. Sorten 117—118 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 17. Aug. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Die Nachfrage war etwas besser und da von feinsten Qualitäten nur wenig reinkam, konnten die Preise um einige Mark erhöht werden.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 126—— Mk., feinste 123—125 Mk., II. Qualität 118—122 Mk., III. Qualität 110 bis 116 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 18. Aug. Bericht von Gebr. Rößler. Die steigende und feste Tendenz des Marktes hielt an, so daß alle besseren Qualitäten zu erhöhten Preisen geräumt werden konnten. Für geringere Marken ist immer noch wenig Nachfrage vorhanden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 117—121 Mk., Ia 117 bis 119 Mark, IIa 110 Mark, in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 17. Aug. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Feinste Qualitäten waren diese Woche sehr gut gefragt und konnten etwas höhere Preise herausgeholt werden. Zweite und abfallende Marken sind dagegen nach wie vor stark vernachlässigt.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—115 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 18. August. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Auch am hiesigen Markte waren die Anlieferungen in der vergangenen Woche gering und betrugen etwa 3400 Faß, wofür natürlicher Weise auch wiederum höhere Preise bewilligt werden mußten und wurden gute Qualitäten mit Rubel 13,— bis 13,30 gehandelt.

b) Omsk. Da die Zufuhren in letzter Woche weiter abnahmen und an den Markte nur etwa 3000 Faß Butter kamen, wurden demzufolge die geringen Zufuhren zu höheren Preisen verkauft und bewegten sich die Preise für reinschmeckende Qualitäten auf Rubel 13,70 bis 13,90.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 18. Aug. Bericht von J. Themans Izoon. Der Markt ist hier sehr fest. Die Notierung wurde bereits letzten Freitag etwas erhöht auf 49 fl. und gingen die Preise diese Woche jeden Tag höher bei allseitiger lebhafter Kauflust. Die Zufuhren feinster Butter konnten kaum die Nachfrage befriedigen. Notierung soll morgen einen größeren Aufschlag erfahren und bleibt vorerst mit einem lebhaften Absatz zu rechnen. Ia Molkereibutter Mk. 107—110 pro Zentner.

Käse.

Berlin, 18. August. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 18. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 *M*, Romadour pro pro 50 kg 48—50 *M*, Limburger 40—42 Mk., Tilsit, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten, 17. August. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 38—39 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 38—40 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 52—54 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 46—48 Mk. Tendenz: mäßig.

Kempten, 17. August. Käseberich von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 30 Grad	(Fettgehalt der	Trockenmasse)	42,—	Mark	pro	Zentner
„ 35	„	„	„	„	47,—	„	„	„
„ 40	„	„	„	„	52,—	„	„	„

Wangen, 18. August. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	43	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	61	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 17. Aug. Auftrieb 3122 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 2308 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 49—68 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 40—48 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 18—21 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 13—17 Mk. Verlauf des Marktes: Läufer lebhaft; Ferkel mittelmäßig, zuletzt flau.

Hannover, 18. August. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 990 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I 66—68 Mk., Klasse II, III, IV 67—69 Mk.,

Klasse V 62—64 Mk., Klasse VI 63—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 18. August. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1734 Stück. Preise: Schwere 65,00—65,50 Mk., leichte 66,00 bis 66,50 Mk., Sauen 54,00—60,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Aug.	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	17.	13205	70	bis 65		Schlachtgew.	lebhaft
			56	bis 52		Lebendgewicht	
Hamburg	18.	1734	66	bis 64		20—24 % Tara	langsam
Bremen	18.	883	69	bis 63		Schlachtgew.	—
Hannover	18.	990	69	bis 62		„	mittel
Leipzig	18.	1712	70	bis 65		„	mittel
Dresden	18.	1948	71	bis 66		„	—
Chemnitz	18.	576	73	bis 71		„	—
Dortmund	18.	136	70	bis 65		„	mittel
Köln a. Rhein	18.	3061	70	bis 66		„	langsam
Mannheim	18.	998	74	bis 72		„	—
Stuttgart	18.	716	77	bis 74		„	mäßig
Breslau	18.	2098	69	bis 65		„	mittel
Stettin	18.	330	65	bis 63		„	gedrückt
Posen	17.	504	58	bis 51		Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	18.	939	52	bis 50		„	fest
Mülhausen i. E.	17.	721	75	bis 73		Schlachtgew.	—
München	17.	2475	80	bis 68		„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 18. Aug. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Aug. 107,50 Mk., Oktober-Dezember 105,— Mk., Januar-August 1911 108,— Mk.
La Plata-Mais August 115 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zollewaggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg August 122 Mk., September-Dezember 119 Mk., Februar-September 123 Mk.
Rund-Mais September-November 142,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa Aug. 135 Mk., Aug.-Dezember 138 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,— Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Okt.-Dezbr. 8,— „ „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Berlin, 18. Aug. La Plata-Mais 150—154 Mk., Gerste russ. 122 bis 127 Mark.

Hamburg, 18. Aug. La Plata-Mais cif per August 104,— Mark, Gerste russ. cif per August 97,25 Mk.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Meine Butter-

formen mit Inschrift, Wappen- und Blumenverzierung 2c. zeichnen sich durch ihre saubere, geschmackvolle Arbeit aus.

Carl Mann · Hildesheim.

Auskunftsstelle der Molkerei-Zeitung
über sämtliche Butter- und Käsefirmen.

Jede Auskunft kostet 1 Mk. 50 Pf.; ein Heft mit 20 Anfragezetteln 25 Mark. Beträge sind gleichzeitig mit Anfrage oder Bestellung eines Heftes einzusenden.
Soweit bei uns Material vorhanden, wird kurze Auskunft per Postkarte an Abonnenten der „Molkerei-Zeitung" kostenfrei erteilt.
Mitteilungen aus dem Leserkreise über schlechte Zahlweise oder über unreelle Abrechnung von Butter- und Käsesendungen sind uns stets erwünscht.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 4 M höher.
Hamburg, 19. Aug. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 120—126 M, IIa 105 bis 112 M. Tendenz: fest.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

AS	2562	114 Br.		2305	35 Br.
	2478	36 „	ED	2515	51 „
	2576	2 „	DK	2444	25 „
	2509	66 „	SF	2519	25 „
AB	2505	4 „	K	2416	7 „
GG	1995	2 „	E	2481	2 „
DN	2173	1 „		2493	18 „
	2495	2 „	DG	2586	5 „
	2030	1 „		2632	47 „
	2440	8 „		2690	48 „
	2413	12 „		2664	42 „
G	2464	4 „		2727	23 „
	2492	2 „		2728	29 „
OW	2546	4 „		2808	4 „
	2449	1 „	R	2717	2 „
	2442	1 „	H	2688	3 „
	2490	5 „		2811	3 „
	2387	5 „	HB	2832	1 „
MA	2467	4 „		2713	2 „
B	2466	2 „		2681	3 „
	2474	7 „		2611	1 „
	2487	2 „		2701	3 „
FB	2483	1 „		2702	8 „
	2388	3 „	PE	2599	1 „
M	2428	2 „		2583	13 „
Z	2414	1 „	EL	2609	4 „
KI	2417	6 „		2623	3 „
	2222	2 „		2589	7 „
SM	2438	1 „		2598	1 „
	2364	2 „		2605	8 „
	2291	1 „	MM	2648	6 „
AZ	2312	2 „		2665	1 „
CC	2330	1 „	KU	2587	10 „
	2334	4 „		1556	1 „
	2365	3 „	PP	2768	3 „
F	2006	3 „		2762	1 „
	2144	4 „	LM	2750	7 „
	2327	3 „		9289	1 „
ES	1785	1 „	W	2691	1 „
	1716	1 „		2220	4 „
	1601	2 „		2669	2 „
W	7063	2 „		2594	2 „
	2296	7 „		2781	5 „
	2435	5 „		2757	7 „
	2392	2 „		2653	21 „
	2406	9 „		2694	3 „
	2488	1 „	Z	2674	18 „
	2228	6 „	EK	2777	3 „
K	2426	1 „		2613	24 „
B	2137	2 „		2596	4 „
AZ	2143	5 „		2403	3 „
	2203	19 „			

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 3065 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur in Abschrift einzusenden, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Techniker oder Ingenieur

als Reisevertreter von leistungsfähiger Molkereimaschinenfabrik gesucht. Offerten nebst Gehaltsanspr. unter 3223 an diese Zeitung.

Ein im **Molkereifach** u. im **Milchgroßhandel** erfahrener, gutempfohl. Kaufmann, geb. Persönlichkeit

zur Leitung

einer **Rhein. Molkerei und Milchvertriebsanstalt** gesucht. Entweder Beteiligung oder Kautionsstellung. Bemittelte Bewerber wollen sich unter ausführlich. Darlegung ihrer Verhältnisse und Angabe ihrer Ansprüche unter **2851** an diese Zeitung wenden.

Zum 1. Oktober d. Js. wird für eine **größere städtische Molkerei** in der **Provinz Sachsen** ein **kautionsfähiger** (2801
kaufmännischer Leiter
gesucht, der über lange **Erfahrungen im Molkereigewerbe** verfügt. Bewerber wollen sich unter Einreichung von Lebenslauf, Zeugnissen und Angabe von Gehaltsansprüchen melden unter **L. M. 838** an den **Invalidendank, Magdeburg.**

Wir suchen zum 15. September einen evangelischen, kautionsfähigen und ledigen (3043
Betriebsleiter.
Derselbe hat ca. 700—800 Liter Milch zu verarbeiten und daneben einen Konsum mit Haushaltungsartikeln zu versehen. Gehaltsansprüche und Zeugnisse werden erbeten an
Dampfmolkerei Wölferlingen, E. G. m. b. H. zu Wölferlingen b. Freilingen.

Suche sofort einen verheirateten
Verwalter
der Buchführung und Abrechnung gewissenhaft versteht, auch Betrieb, Dampfmolkerei und Müllerei kennt. Kaution 2—4000 M. Gehaltsforderungen mit Zeugnisabschriften erbeten.
Suche ferner sofort einen
jungen Verwalter
mit 1000—2000 M Kaution für Dampfmolkerei. Rein-Überschuß 200—300 M, muß aber auf eigene Rechnung betreiben. Zeugnisabschriften über Buchführung und Abrechnung erbeten. Offerten unter **3000 Hauptpostamt Bremen** erbeten.

Die Verwalterstelle
der Molkerei Schönwalde, e. G. m. b. H. in Schönwalde, Kr. Regenwalde (Pommern) soll zum 1. November neu besetzt werden. Kautionsfähige Bewerber wollen sich unter Beifügung ihrer Zeugnisse bis zum 1. September bei uns melden.
Der Vorstand der Molkereigenossenschaft Schönwalde, e. G. m. b. H. zu 3106) **Schönwalde.**

Ein jüngerer, äußerst tüchtiger
verh. Molkereifachmann
findet zum 1. Oktbr. als Verwalter bei mir Stellung. (3276
F. Behrend, Molkereibesitzer
Eichenbarleben.

Gesucht

für ein Berliner Büro der Molkereibranche ein (3206

Expedient u. Fakturist.

Derselbe muß mit Molkereiartikeln und Separatorenteilen genau Bescheid wissen. Bewerb. mit Lebenslauf unter **H. F. 8973** an **Haasenstein & Vogler, Berlin W. 8.**

Zwei Kontrolleure
für Verkaufswagen u. Laden suchen **Königsberger Molkereigenossenschaft E. G. m. u. N., Königsberg i. Pr.** Bewerbungen m. Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an (3070
Johs. Siedel, Königsberg in Pr.,
Tragheimer Kirchenstr. 8, I.

Molkerei-Direktor.

Für eine größere Molkerei Leipzigs wird ein im gesamten Molkereiwesen (hauptsächlich Milchstadtversand) wie auch kaufmännisch tüchtiger, im Umgang mit Personal und Fuhrwesen erfahrener Leiter gesucht. Es wird auf nur erste, ganz selbständige Kraft reflektiert, die befähigt ist, ein größeres Unternehmen selbständig mit Erfolg zu leiten. Guter Gehalt und Tantieme. Kaution muß gestellt werden. Antritt beliebig, evtl. sofort. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen an Rudolf Mosse, Leipzig unter L. D. 4368 erbeten. (3156

Zum 1. September suche einen durchaus tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten soliden (3030
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 ℳ und freie Station.
Alb. Henning, Verwalter, **Zentral-Molkerei Capern** bei Gartow, Kr. Lüchow.

Gesucht zum 1. resp. 15. September
2 tüchtige Gehülfen
bei gutem Gehalt. Gute Handschrift und sicheres Rechnen erwünscht. Moderner städtischer Betrieb. Offerten erbittet (2816
Molkerei Geestemünde, G. m. b. H.

Zum 1. Oktober cr. findet bei uns ein junger (2814
Molkereigehülfe
der strebsam und fleißig ist, Stellung zur weiteren Ausbildung bei entsprechendem Lohn. Moderner, städtischer Vollbetrieb, große, einseitige Käserei. Meldungen mit näheren Angaben an
Görlitzer Molkerei, E. G., Görlitz
in Schlesien.

Suche sofort oder später einen jungen, tüchtigen (2743
Gehülfen
der mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut ist. Gehalt 30 ℳ und freie Station.
H. Bongartz, Dampfmolkerei **Laußig**, Kreis Delitzsch.

Suche sofort oder 1. Sept. guten
tücht. Gehülfen
der auch einige Schweine mit zu versehen hat. Gehalt 60 Mk. und freie Produkte. (3107
Zentral-Molkerei **Neuwedell Nm**
Prov. Brandenburg.

Suche zum 1. September einen tüchtigen, soliden, sauberen
Gehülfen
der auch mit stehendem Kessel und Maschine vertraut ist u. willig jede vorkommende Arbeit verrichtet, bei 30—35 Mark monatlich. (3135
Molkerei **Kubschütz** b. Bautzen, Sa.

Suche zum sofortigen Antritt einen jüngeren, kräftigen **Gehülfen.** der sich jeder Arbeit willig unterzieht. Offerten an die **Dampmolkerei Brechelshof** b. Jauer. (3113

Suche zu sofort einen jungen Mann als **Gehülfen.** Anfangsgehalt 20 Mk. **Otto Plato, Spechtsdorf**, Stat. Tütz. (3099

Junger, tüchtiger
Gehülfe
der mit allen Facharbeiten gut vertraut ist, kann sofort eintreten. Gehalt 35 Mark, Stellung angenehm und dauernd. Off. sind zu richten an die (3141
Dampfmolkerei Kumilsko, Ostpr.

Gesucht wird zum 1. September für städtischen Betrieb ein solider, ehrlicher, an selbständiges Arbeiten gewöhnter (3149
Gehülfe
bei 30—35 Mark Gehalt u. freier Station.
C. Schaumberg, Molk. Sölde i. W.

Junger angehender **Gehülfe** kann sof. eintr. bei 25 Mk. monatl. und freien Kassen. Molkerei-Genossensch. **Pfeilsdorf**, Culmerland. (3124

Suche für Molkerei und Elektrizitätswerk Hillesheim (Rheinl.) zu sofort, spätestens 1. September, möglichst militärfreien **Gehülfen**, Gehalt 40 Mk. bei freier Station. Tüchtige, zuverlässige Gehülfen, die Lust und Interesse für Maschinen haben und denen an dauernder Stellung gelegen, wollen sich unter Beifügung von Zeugnisabschriften melden bei **Runge**, Verwalter, z. Zt. **Klütz** in Mecklenburg. (3130

Suche sofort oder später einen jungen **Gehülfen** für die Butterei. Gehalt 25 Mark und Kassen frei.
Ebendaselbst findet eine junge **Meierin** Stellung. Gehalt 20 Mk.
R. Langner, Dampfmolkerei, in **Kruschwitz**, Pr. Posen. (3120

Wegen Krankheit eines (3181
Gehülfen
ist eine Stelle frei, dieselbe ist dauernd und sofort zu besetzen. Anfangsgehalt 28 Mk. bei fr. Station.
Dampfmolkerei **Heidersdorf**
Kr. Nimptsch i. Schl.

Suche zum 1. September tüchtig., jungen (3150
Gehülfen
Gehalt 30 Mk., fr. Station. Desgl. suche für jungen Gehülfen Stellung.
Heimann, Verwalter, Nieder-Hermsdorf, Kr. Neiße

Gesucht zum 15. Sept. ein
tüchtiger, fleißiger Gehülfe
als erster für Betrieb und Kontor. Derselbe muß überall mit Hand anlegen und Kenntnisse in Harzkäserei haben. Gehalt bei fr. Station und Kassen 35 Mk. pro Monat. Leute, die eine dauernde, anständige Stelle zu würdigen wissen, wollen Zeugnisse und Altersangabe senden an Molk.-Gen. **Wetterfeld** b. Laubach, Hessen. **A. Aßmann**, Verwalt. (3190

Für die Genossenschaftsmolkerei in Wollstein, werden zwei tüchtige, jüngere
Gehülfen
gesucht, der erste für Kessel, Masch. und Westfalia-Zentrifugen, Gehalt 30 Mark, der zweite für Butterei Gehalt 28 Mark, die Kassen sind für beide frei. Antritt am 1. Sept. Bewerbung bitte an die (3151
Molkerei **Wollstein**, Bez. Posen.
Keitsch.

Tücht. Gehülfe
für Milchannahme, Versand und Kontor, zum 1. Sept. gesucht. Anf.-Gehalt 40 Mark bei freier Station. Ferner finden 2 jüngere **Gehülfen**, die sich in Weichkäserei nach franz. Art ausbilden wollen, unter günst. Bedingungen Aufnahme. (3132
Molk. u. franz. Weichk. **Ludwigsdorf**
Post Deutmannsdorf, Schlesien.

Krankheitshalber suche zu sofort einen jüngeren kräftigen **Gehülfen** für hiesige Genossenschaft. Anfangsgehalt 25 Mk. steigend bis 40 Mk. Stellung dauernd und angenehm. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten **Darlehnskasse Lentzke**, Mark.

Suche für 1. September zuverlässigen, fleißigen **Gehülfen**, der mit Maschinen, Butterei, Käserei (Harzkäserei bevorzugt), Kühlanlage vertraut ist. Gehalt 35 Mk. (3126
Dampfmolkerei Zaborze, O.-S.,
G. m. b. H.

Zum 1. September kann ein
jüngerer tüchtiger Gehülfe
als alleiniger bei 30 Mk. monatlich eintreten. Es wollen sich nur fleißige Leute mit guten Zeugnissen welche schon in Privatmolkerei gearbeitet haben, melden. (3183
Kunde, Ahmstorf b. Rhode,
Station Barmke.
Auch kann ein **Lehrling** eintreten. Nicht unt. 16 J., 2 J. Lehrz. Tascheng.

Zum 1. September suche für die Dampf-Molkerei Hertwigswalde einen jüngeren **Gehülfen** für die Molkerei, einen kräftigen Gehülfen als **Kutscher** und einen tüchtigen **Schweinefütterer.** Meldungen mit Lohnforderung und Zeugnisabschriften erbittet (3140
Germania-Molkerei Neisse.

Zum 1. September tüchtiger **Gehülfe**, mit Butterei und Käserei vertraut, als Erster gesucht. Sicheres Rechnen Bedingung. Anfangsgehalt bei freien Kassen 30 Mark. Zeugnisabschriften an **Weber**, Molkereigenossenschaft **Gülzow** i. Pom.

Zum 1. September 1910 kann bei uns ein gut empfohlener, militärfreier **Gehülfe** Stellung bekommen. Anfangsgehalt 40 Mk. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet die **Genossenschafts-Molkerei Chemnitz**, e. G. m. b. H. (3279

Suchen für unsern modernen Betrieb zu baldigem Antritt sauberen, fleißigen **Gehülfen.** Zahlen 40 Mk. pro Monat nebst freier Station und freien Kassen. Offert. erb. (3278
Sanität-Dampfmolkerei Jena,
e. G. m. b. H.

Stellen-Angebot!

Junger Gehülfe der keine Arbeit scheut, zu sofort oder 1. September gesucht. Gehalt 20 Mark, freie Kassen und Wäsche (3160
Molkerei-Genossenschaft **Domsühl**
b. Parchim (Mecklenburg)

Suche zum 1. September oder sp. einen jungen, kräftigen, evangl.
Gehülfen
der in Butterei erfahren ist u. sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 40 Mark, freie Station und freie Kassen. Desgleichen zum 20. Sept. einen kräftigen, willigen nicht über 20 Jahren alten **Gehülfen.** Gehalt 35 Mark, freie Station und freie Kassen. Offerten mit Angabe des Alters erbittet (3163
J. Preßmar, Molk. **Canstein** i. W.

Junger, solider Gehülfe
zum 1. September für Betrieb und Kontor gesucht. Anfangsgeh. 30 Mk. bei freier Station. Bedingung: Flottes Formen u. gute Handschr. Gefl. Off. mit Angabe des Alters und Konfession erbittet (3158
Schröder, Baruth i. Mark.

Zum 25. August od. 1. September suchen einen tüchtigen, sauberen
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Gehalt 35 Mark netto. Offerten erbittet
H. Hoes, Bad Zwischenahn, Oldb.

Suchen zum sofortigen Antritt tüchtigen, jungen (3210
Gehülfen
Gehalt monatl. 80 Mk. ohne Stat.
Gebr. Mosheim, Käsefabr., Corbach.

Zum 1. oder 15. September cr. suchen wir einen zuverlässigen, sol., älteren (3080
Gehülfen
zur Bedienung von Kohlensäure-Eismaschine, Kessel, Maschine und Balance-Zentrifugen in dauernde Stellung. Derselbe muß kleinere Reparaturen und Lötarbeiten ausführen können. Gelernter Schlosser bevorzugt. Gehalt neben freier Wohnung 80 Mark pro Monat. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Altersangabe erbittet
Molk.-Genossensch. **Lauenburg** i. P.

Buttergroßhdlg. sucht zum 1. Sept. einen jungen, tücht.

Gehülfen

zum Ausschlagen von Butter. Gehalt 45 Mk., freie Station und Kassen. Stelle dauernd und angenehm. Es wollen sich nur Leute melden, welche einen ausgesprochen guten Geschmack in Butter aufweisen können. (3317
Wilhelm Weber, Cassel
Königstraße 80/82.

Tüchtigen, sauberen, jungen
Molkerei-Gehülfen
der besonders gewandter Butterausformer sein muß, s. bei 40 Mk. Anfangsgehalt, freier Station per sofort. (3207
S. Brey, Plauen i. V.

Suche zum 1. September tüchtig.
Gehülfen
Gehalt 30 Mk. monatl., für beschr. Betrieb (3204
J. Claußen, Molkereiverwalter
Dähre Altm.

Suche z. baldigen Antritt einen jungen, fähigen
Molkerei-Gehülfen
f. Betrieb u. Mitarbeit im Kontor. Lohn nach Fähigkeit, freie Kassen und Station. Gesuche mit Lohnford. und Zeugnisabschriften besorgt u. **Rheinland 3083** diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. September einen tüchtigen (3215
Molkereigehülfen
welcher in Käserei und Kontorarbeiten bewandert ist. Gehalt 35 ℳ, freie Station und Kassen.
Schlesische Gebirgsmolkerei Friedeberg a. Qu.

Junger Gehülfe
kann sofort bei 25 ℳ Gehalt und freien Kassen in hiesiger Genossenschaftsmolkerei eintreten. Offerten an (3214
Molkerei Bahnhof Fischau, Westpr.

Suche zum 27. August oder einige Tage früher für meinen jetzigen **Gehülfen** wegen militär. Übung (vier Wochen) fixen Gehülfen zur Vertretung bei Kessel, Maschine, Alfa u. Kühlanlage. Gehalt 80 ℳ u. fr. Kassen. **R. Hornack, Hannover.**

Suche zum 1. Sept. einen zuverlässigen, an sauberes Arb. gewöhnten
jungen Gehülfen
als alleinigen. Tücht. Heizer bevorzugt. Im Betrieb sind Ahlborns Butterfertiger u. Rahmreifer. Gehalt 30 Mk. monatl. ohne Abzug. Offert. mit Zeugnisabschr. erbittet
Ajendorf, Bez. Bremen.
3261) **F. Krüger**, Verwalter.

Suche zum 1. September oder etwas früher einen jungen (3260
angehenden Gehülfen.
Anfangsgehalt 20 Mk. u. fr. Kassen.
Bugewitz b. Ducherow, Pommern.
Molkerei-Genossenschaft **Reetz.**

Intelligenter Gehülfe
nicht unter 18 Jahren, der auch heizen kann, bei 45 Mk. monatlich gesucht. (3257
D. Knutti, Käserei **Oberkerbswalde**
b. Elbing, Westpr.

Gesucht z. 1. Septbr. ds. Js. ein junger, zuverlässiger (3247
Gehülfe
für Meierei u. Schrotmühle. Anfangsgehalt 32 Mk. monatl. u. fr. Kassen. Bewerb. nebst Zeugnisabschriften erbittet
H. Schultz, Meierei **Hitzhusen**
b. Bad Bramstedt i. Holst.

Suche zu sofort tüchtigen (3123
Harzkäser.
Off. mit Gehaltsforderung an die
Molkerei **Hohensalza.**

THE LIBRARY OF
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote. Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 66. Hildesheim, den 24. August 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Zentrifugenprüfungen an der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Wreschen. Von Dr. Tiemann, Direktor. (Schluß.)
Mitteilungen. Vertilgung des Ungeziefers bei Schweinen.
Literatur. Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über Maschinenwesen für Molkereibeamte. — Tabelle für Butteranteile aus Rahm.
Unterrichts- und Versuchswesen. Ausbildungskursus für Kontrollbeamte.
Rundschau. Verhandlungen betr. Verschärfung der Butterkontrolle. — Welche Verluste entstehen einem Landwirt, wenn die Kühe nicht rein ausgemolken werden? — Ein empfehlenswerter Molkereilehrling.
Sprechsaal. Die Fettbestimmung in der Buttermilch. — Die Alfa-Separatoren und ihre Behandlung. — Sägewerk in Verbindung mit einer Molkerei.
Briefkasten.

Zentrifugenprüfungen an der Versuchsstation u. Lehranstalt für Molkereiwesen zu Wreschen.

Von Dr. Tiemann, Direktor.

(Schluß.)

Die Prüfung des Separators auf seine Entrahmungsschärfe erfolgte nach den Vereinbarungen des wissenschaftlichen Ausschusses des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins betreffend Prüfung und Beurteilung von Milchzentrifugen für Handbetrieb unter Zugrundelegung der für den Diabolo-Separator gegebenen Gebrauchsanweisung. Nach letzterer soll die Entrahmungstemperatur 35 Grad C. betragen, eine Umdrehungszahl der Kurbel von 70 Umdrehungen pro Minute eingehalten werden und eine Rahmmenge von 12—14 Proz. von der zu zentrifugierenden Vollmilch abgenommen werden.

Die Trommelmilch, welche infolge der außerordentlichen Kleinheit der Trommel und ihres geringen Fassungsraumes nur 150 Kbztm. betrug, wurde besonders aufgefangen und auf ihren Fettgehalt untersucht. Derselbe stellte sich im Mittel auf 0,65 Prozent. Infolge der Kleinheit und des geringen Fassungsraumes der Trommel machte sich eine mehr oder weniger größere oder geringere Verschlammung besonders bei den Stundenversuchen bemerkbar, so daß die Menge der gewonnenen Trommelmilch erheblich schwankte und in einem Falle bei einer erheblich verschmutzten Milch sogar bis auf 72 Kbztm. sank. Die Menge der Trommelmilch gab hier gewissermaßen einen Maßstab für die mehr oder weniger sorgfältige Gewinnung der Milch. Der Fettgehalt der Trommelmilch war jedoch nicht gestiegen, er betrug 0,67 Prozent. Auch übte die zunehmende Verschlammung, wie die weiter unten stehenden Versuche ergaben, im allgemeinen keinen nennenswerten Einfluß auf die Erhöhung des Fettgehaltes der Magermilch aus bis auf den einen erwähnten Versuch mit sehr stark verschmutzter Milch, wo schon nach 30 Minuten der Fettgehalt von 0,17 Proz. auf 0,30 Proz. und nach weiteren 6 Minuten auf 0,45 Proz. usw. bis auf 1,25 Proz. hinaufging. Es ist also zweckmäßig, namentlich, wenn der Separator längere Zeit im Betrieb gehalten werden soll, auf gute Seiung und besonders schmutzfreie Gewinnung der Milch zu sehen. An Versuchen wurden insgesamt 34 ausgeführt. Die Versuchsanstellung und die hierbei erzielten Resultate sind aus den beigefügten Tabellen zu ersehen. Die Fettgehaltsermittelungen erfolgten nach dem refraktometrischen Verfahren von Wollny und dem gewichtsanalytischen Verfahren von Gottlieb-Röse. Diese Ermittelungen erfolgten durch den wissenschaftlichen Assistenten Dr. Osterburg, in dessen Händen auch unter Oberleitung des Referenten die Versuchsausführung lag. Legen wir nun zur Beurteilung der Entrahmungsschärfe die von dem wissenschaftlichen Ausschuß des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins aufgestellte Notenskala, welche wie folgt, lautet

0,0 —0,10 = sehr gut
0,11—0,15 = gut
0,16—0,20 = genügend
0,21 und mehr = ungenügend

zu Grunde, so läßt sich den Versuchen folgendes entnehmen:

1. Die Entrahmungsschärfe des Diabolo-Separators ist unter normalen Verhältnissen, 35 Gr. C. Entrahmungstemperatur, 70 Kurbelumdrehungen pro Minute und einer Rahmabnahme von 12—14 Prozent eine sehr gute bis gute.

Versuchsreihe	Versuchsnummer	Milchmenge in kg	Zeitdauer in Minuten	Wärme der Milch Gr. C.	Kurbelumdrehung. in der Minute	Stundenleistung kg	Rahm %	Fettgehalt der Vollmilch %	Fettgehalt der Trommelmilch %	Fettgehalt der Magermilch nach Wollny %	Fettgehalt der Magermilch nach Gottlieb-Röse %	Bemerkungen
Prüfung unter normalen Verhältnissen.												
I.	1	60	30,0	35,4	70	120	12,46	2,90	0,65	0,12	0,131	Trommelinhalt 150 ccm
	2	60	30	35,6	72	120	11,77	3,30		0,10	0,113	„
	3	60	30	35,7	70	120	12,21	3,19		0,12	0,130	„
	4	60	30	35,3	70	120	11,54	3,28		0,13	0,139	„
	5	60	30	35,4	70	120	12,21	3,40		0,13	0,137	„
	6	60	30	35,4	70	120	12,21	2,90		0,16	0,163	„
	7	60	30	35,2	70	120	12,46	3,40		0,13	0,138	„
	8	60	30	36	70	120	13,75	3,48		0,11	0,121	„
	9	60	30,5	35,7	70	120	11,54	3,20		0,11	0,118	„
	10	60	30	35,8	70	120	12,70	2,95		0,13	0,134	„
	11	60	30	35,5	70	120	12,21	3,00		0,10		„
	12	60	30	35,5	70	120	12,37	3,45		0,13		„
	13	60	30	35,5	70	120	12,54	3,00		0,13		„
	14	60	30	35,6	70	120	13,54	3,30		0,12		„
	15	60	30	36,0	70	120	13,04	3,30		0,12		„
	16	60	30	35,5	70	120	12,87	3,30		0,13		„
Mittel		60	30,0	35,5	70	120	12,46	3,21	0,65	0,12	0,132	
Prüfung bei erniedrigter Temperatur.												
II.	17	60	30	30,5	70	120	12,36	2,95		0,19	0,198	
	18	60	30	30,9	70	120	13,38	3,25		0,22	0,218	
	19	60	30	31,0	70	120	13,38	3,08		0,19	0,193	
	20	60	30	26,0	70	120	12,37	3,02		0,20	0,214	
	21	60	30	26,1	70	120	12,38	3,30		0,17	0,183	
Mittel		60	30	28,9	70	120	12,77	3,32		0,194	0,201	
Prüfung bei normaler Temperatur, aber verringerter Tourenzahl (10-20 %).												
III.	22	60	30	35,6	63	120	12,87	3,15		0,19	0,201	
	23	60	31,5	35,8	60	120	14,21	3,25		0,13	0,136	
	24	60	30	35,6	56	120	15,04	3,05		0,17	0,179	
Mittel		60	30,5	35,7	60	120	14,04	3,15		0,16	0,172	
Prüfung bei erniedrigter Temperatur und verringerter Tourenzahl.												
IV.	25	60	30	25,6	63	120	12,88	3,20		0,21	0,219	
	26	60	30	30,6	60	120	13,38	3,20		0,18	0,184	
	27	60	30	30,3	56	120	14,87	3,30		0,23	—	
Mittel		60	30	28,8	60	120	13,71	3,23		0,21	0,201	
Prüfung bei Entnahme von konzentrierterem Rahm.												
V.	28	60	30	35,9	70	120	8,87	2,90	0,70	0,13	0,150	Stark schmutzige Milch, Trommel fast verschlammt. Trommelmilch ca. 80 ccm
	29	60	30	35,9	70	120	8,04	3,10	0,40	0,11	0,100	Trommelmilch ca. 148 ccm, Milch leidlich rein
Mittel		60	30	35,9	70	120	8,45	3,00	0,55	0,12	0,125	

7.05
73

2. Bei erniedrigter Temperatur, aber sonst normalen Verhältnissen, ist die Entrahmungsschärfe eine genügende, selbst, wenn die Entrahmungstemperatur bis auf 26 Gr. C. sinkt.

3. Bei einer Erniedrigung der Umdrehungszahl der Kurbel um 10 bis 20 Prozent ist die Entrahmungsschärfe eine durchaus genügende.

4. Auch die Erniedrigung der Temperatur um 5 bis 10 Gr. C. und die Erniedrigung der Umdrehungszahl der Kurbel um 10 bis 20 Prozent läßt eine noch genügende Entrahmungsschärfe erkennen. Es scheint aber, als ob die Erniedrigung der Temperatur bei diesem Zentrifugensystem einen größeren Einfluß auf die Entrahmungsschärfe ausübt als die Erniedrigung der Umdrehungszahl der Kurbel.

5. Die Entnahme noch geringerer Rahmprozente als in der Gebrauchsanweisung vorgesehen, vermag die Entrahmungsschärfe nicht zu beeinflussen. Dieselbe war, selbst bei Entnahme von nur 8 Proz. Rahm eine gute.

Versuchsreihe	Versuchsnummer	Milchmenge in kg	Zeitdauer in Minuten	Wärme der Milch Grad C.	Kurbelumdrehung. in der Minute	Stundenleistung kg	Rahm %	Fettgehalt der Vollmilch %	Fettgehalt der Magermilch nach Minuten 6	12	18	24	30	36	42	48	54	60	Trommelmilch %	Gesamtmagermilch nach Wollny Proz.	Gesamtmagermilch n. Gottlieb-Röse Prozent	Bemerkungen
Prüfung der Stundenleistung unter normalen Verhältnissen.																						
VI.	30	120	60	35,4	70	120	10,67	2,49	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,10	0,10	0,43	0,11	0,09	Milch ziemlich schmutzfrei, Trommelmilch ca. 148 ccm
	31	120	60	35,3	70	120	11,60	2,73	0,08	0,08	0,09	0,09	0,11	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,88	0,11	0,10	Reine Milch Trommelmilch ca. 141 ccm
	32	120	60	35,6	70	120	12,90	2,81	0,08	0,09	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,11	0,11	0,11	0,68	—	—	Trommel ziemlich stark verschlammt, Trommelmilch ca. 130 ccm
	33	120	60	35,7	70	120	13,79	3,10	0,09	0,10	0,10	0,11	0,11	0,11	0,11	0,12	0,13	0,13	0,63	0,12	0,12	Tromm. stark verschlammt, Trommelmilch ca. 110 ccm
	Mittel	120	60	35,5	70	120	12,24	2,78	0,09	0,10	0,10	0,10	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,12	0,66	0,11	0,10	
Prüfung der Stundenleistung unter anormalen Verhältnissen. (Stark schmutzige Milch.)																						
VII.	34	120	60	35,3	70	120	11,66	2,70	0,11	0,12	0,13	0,13	0,17	0,30	0,45	0,67	1,04	1,25	0,67	0,39	0,27	Trommel fast vollständig verschlammt, Trommeleinhalt 72 ccm
Mittel	120	60	35,3	70	120	11,66	2,70	0,11	0,12	0,13	0,13	0,17	0,30	0,45	0,67	1,04	1,25	0,67	0,39	0,27		

7. Die von der Fabrik garantierte Stundenleistung wurde voll und ganz erzielt.

6. Die Entrahmungsschärfe blieb bei einer Betriebsdauer von einer Stunde und bei Einhaltung normaler Verhältnisse gut. Die während eines Zeitraumes von 5 zu 5 Minuten direkt an dem Separator aufgefangenen Magermilchproben zeigen nur geringe Schwankungen und kaum nennenswerte Zunahme des Fettgehaltes der Magermilch während der einzelnen Perioden. Die Entrahmungsschärfe blieb gleichmäßig gut, so daß also die sich infolge der Kleinheit der Trommel und der eigenartigen Bauart des Einsatzes deutlich bemerkbar machende Verschlammung keinen Einfluß auf die Entrahmungsschärfe ausübt. Allerdings ist hierbei auf möglichst saubere Gewinnung der Milch zu sehen, wie Versuch Nr. 34 beweist.

Die Handhabung des Separators war eine leichte und bequeme. Auch die Reinigung machte keine Schwierigkeiten und ging bei unseren Versuchen leicht und schnell von statten. Besonders ist aber der spielend leichte Gang des Separators hervorzuheben, so daß der Separator bei seiner guten Entrahmschärfe in die Reihe der bestbekannten Zentrifugensysteme eingereiht werden kann. Dabei verdient aber noch hervorgehoben zu werden, daß der vorliegende Diabolo-Separator von 125 Litern stündlicher Leistung, obgleich Bauart und Entrahmung vollständig den Anforderungen genügen, die man an einen großen Separator stellen kann, und obgleich auch das verwendete Material, soweit wir es zu beurteilen vermochten, von guter Beschaffenheit ist, nur 95 ℳ inkl. Verpackung und Zubehör kostet. Der Preis ist also nur ein Bruchteil dessen, was andere Separatoren gleicher Leistung kosten.

Mitteilungen.

Vertilgung des Ungeziefers bei Schweinen. Als ein vorzügliches Mittel zur Vertilgung von Ungeziefer bei Schweinen wird der Milchrahm empfohlen; der Erfolg beim Gebrauch desselben soll ein überraschender sein. Der Rahm wird mittels einer Bürste aufgetragen und schon in einer halben Stunde ist sämtliches Ungeziefer tot. Nach zwei bis drei Tagen muß das Einbürsten wiederholt werden.

Ein weiteres gutes Mittel zur Vertilgung von Schweineläusen besteht darin, daß man Schweineschmalz und Karbolsäure miteinander mischt. Der Körper der Tiere wird dann mit dieser Mischung gründlich eingerieben. Dieses Verfahren ist eine Woche hindurch fortzusetzen, damit die vielleicht noch aus den Eiern während dieser Zeit ausgeschlüpften Schmarotzer ebenfalls vernichtet werden.

Auch graue Quecksilbersalbe, welche mit Öl verdünnt wird, soll gute Dienste leisten. Ferner helfen Waschungen mit Aschenlauge. Am einfachsten dürfte es aber sein, Kreolin oder Lysol in der Verdünnung mit Wasser von 1 : 20 (5 Prozent) unter Zusatz von etwas Spiritus zu nehmen. Diese Mittel müssen jedoch nach drei bis vier Tagen wiederholt angewendet werden.

(Mitteilungen der Vereinigung deutscher Schweinezüchter.)

Literatur.*)

Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über Maschinenwesen für Molkereibeamte und für Besitzer von Dampfkesseln und Maschinen, oder landwirtschaftlichen Betrieben von M. Altmüller, Ingenieur in Teterow, Lehrer an der Mecklenburgischen Molkereischule in Güstrow. Zweite Auflage. Mit 124 Abbildungen auf 33 Tafeln. Verlag von M. Heinsius Nachfolger, Leipzig. Preis geb. 3 ℳ.

Die nunmehr vergriffene erste Auflage des vorliegenden Buches hat sich unter den Molkereifachleuten zahlreiche Freunde erworben. Wie schon der Titel besagt, ist auch bei der zweiten Auflage das Material in Form von Fragen und Antworten behandelt. Daß diese Form beibehalten wurde, ist zu begrüßen, da sie wesentlich dazu beiträgt, den Lernenden zum Nachdenken über das Gelesene anzuregen. Gegenüber der ersten weist die vorliegende zweite Auflage, besonders im letzten Teil, in dem die speziellen Molkereimaschinen besprochen werden, zahlreiche Änderungen auf, insofern, als den im Molkereifach gemachten Fortschritten und Neuerungen Rechnung getragen wurde. Daß der Verfasser denjenigen Kapiteln des Buches, in denen Dampfkessel, Dampfmaschine und sonstige Betriebskräfte besprochen werden, den weitaus größten Raum widmet, versteht sich eigentlich von selbst, da das Buch eben in erster Linie ein Lehrbuch für Heizer und Maschinisten in Molkereien und sonstigen ländlichen Betrieben sein soll. Außer diesen kann es aber auch allen Molkereifachleuten, die sich für Dampfkessel und Dampfmaschine interessieren, sehr empfohlen werden.

Tabelle für Butter-Anteile aus Rahm, ausgerechnet von Wilhelm Erdbecker, Molkerei-Verwalter, Bütow in Pommern.

Die Tabelle ist zur Ermittelung der Butteranteile bei Rahmlieferung bestimmt und es ist darin jeder Fettgehalt von 10 Prozent bis 30 Prozent, und jede Rahmmenge, die für gewöhnlich zur Anlieferung bzw. Berechnung gelangt, berücksichtigt. Nach dieser Tabelle kann täglich auf Grund des ermittelten Fettgehalts und der Rahmmenge der Butterwert mühelos festgestellt werden, weshalb die Tabelle außer denjenigen Molkereien mit Rahmanlieferung auch den Rahmlieferanten selbst empfohlen werden kann. Zu beziehen vom Verfasser Wilhelm Erdbecker, Molkerei-Verwalter, Bütow i. Pom.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Ausbildungskursus für Kontrollbeamte. Der 15. von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein veranstaltete Ausbildungskursus für Kontrollbeamte beginnt am Montag, den 3. Oktober d. J. Aufgenommen werden junge Leute, die mindestens 18 Jahre alt sind und genügende praktische Kenntnisse besitzen. Bewerber, die eine landwirtschaftliche Lehranstalt besucht haben, werden bei der Aufnahme bevorzugt.

Der Kursus dauert 4 Wochen. Für Wohnung und Beköstigung während des Kursus sowie für Beschaffung der zum Unterricht erforderlichen Formulare und Bücher haben die Teilnehmer selbst zu sorgen.

Das Unterrichtshonorar beträgt für Teilnehmer aus der Provinz Schlesw.-Holstein 15 ℳ, für Auswärtige 30 ℳ u. ist bei Beginn des Kursus der Landesgenossenschaftskasse in Kiel auf das Konto der Landwirtschaftskammer einzuzahlen. Den Teilnehmern der Kurse kann die Hälfte des Unterrichtshonorars erstattet und außerdem eine Beihilfe zu den Ausbildungskosten von 30 ℳ gewährt werden, nachdem sie den Nachweis einer mindestens zweijährigen befriedigenden Tätigkeit in einem der Landwirtschaftskammer angeschlossenen Kontrollverein erbracht haben.

Anmeldungen sind unter Beifügung eines selbstgeschriebenen Lebenslaufs und etwaiger beglaubigter Zeugnisabschriften an die Landwirtschaftskammer in Kiel, Kronshagenerweg 5, zu richten.

*) Alle unter dieser Rubrik besprochenen Bücher können von unserer Expedition bezogen werden.

Rundschau.

Verhandlungen betreffs Verschärfung der Butterkontrolle. In einer am 22. Juni d. J. zu Halle a. S. abgehaltenen Konferenz haben die Vorstände der preußischen Landwirtschaftskammern sich zum Schutze der deutschen Butterproduktion gegen die weitere Verbreitung des Unwesens mit der sogenannten renovierten Butter, wie gegen die zunehmenden Butterverfälschungen aller Art und die zunehmenden unlauteren Verfahren im Handel und Verkehr mit den immer zahlreicher werdenden „Buttererſatzmitteln" für die Einführung schärferer Bekämpfungsmaßregeln, eventuell durch eine entsprechende Ergänzung des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln vom 15. Juni 1897 ausgesprochen. Da eine solche Gesetzesänderung jedoch nur schwer und langsam zu erreichen sei, so wurden zur alsbaldigen Durchführung folgende Mindestforderungen in Vorschlag gebracht:

a) Durchführung einer ständigen und scharfen Kontrolle der Einfuhr von Butter und Butterschmalz (geschmolzene Butter);
b) wirkliche und sachverständige Durchführung der im § 8 des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Butter, Käse usw., vom 15. Juni 1897 vorgesehenen Kontrolle;
c) schärfere Bestrafung von Butterverfälschungen. Bei zweifelsfrei nachgewiesenen Fälschungen und namentlich in Wiederholungsfällen ist stets auf Gefängnis, in jedem Falle aber auch auf Veröffentlichung des Urteils zu erkennen.

Im Anschluß hieran haben die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin eine Eingabe an den Staatssekretär des Reichsamts des Innern gerichtet, in der es heißt:

Der Butterhandel ist mit der Tendenz dieses Vorgehens der Vorstände der preußischen Landwirtschaftskammern durchaus einverstanden, denn er hat ebenso wie die Landwirtschaft ein Interesse daran, daß den Butterverfälschungen und ähnlichen Manipulationen mit aller Schärfe entgegengetreten wird, weil ihm durch sie eine unlautere Konkurrenz bereitet wird. Er ist aber anderseits der Ansicht, daß die Bekämpfung der Mißstände nicht in einer Weise erfolgen darf, daß dadurch der reelle Handel erschwert wird, wie es beispielsweise durch das Verlangen der Untersuchung sämtlicher aus dem Auslande eingeführten Butter geschehen würde. Es könnte sonst der Fall eintreten, daß die Versorgung des Konsums sich so teuer stellen würde, daß dieser sich noch mehr als bisher den Buttererſatzmitteln zuwenden würde, was weder im Interesse des Butterhandels noch der Landwirtschaft gelegen ist.

Wir halten es daher für erforderlich, daß, falls dem Verlangen der Vorstände der preußischen Landwirtschaftskammern entsprochen werden soll, vorher die Vertretungen des Handels über die Zweckmäßigkeit und Durchführbarkeit etwaiger Maßnahmen gehört werden.

Welche Verluste entstehen einem Landwirt, wenn die Kühe nicht rein ausgemolken werden? In der „Sächsischen Landwirtschaftlichen Zeitung" äußert sich Kontrollassistent Petzold zu dieser Frage wie folgt:

„Bei der im September 1909 stattgefundenen Kontrolle in einem Bestande von 45 Kühen beabsichtigte ich, die Arbeit des Melkens nachzuprüfen und kam hierbei zu dem traurigen Resultat, daß die Kühe bei weitem nicht rein ausgemolken waren. Die von mir nachgemolkenen Kühe gaben noch bis 150 Gramm Milch und darüber. Auf meine Ermahnungen, die Kühe rein auszumelken, erhielt ich von den Schweizern die dreisten Antworten, daß sie dieselben niemals reiner ausgemolken hätten, und es auf einige Tropfen Milch, die im Euter verblieben, auch gar nicht ankäme.

Diese Aeußerungen gaben mir nun Veranlassung, die nachgemolkene Milch auf ihren Fettgehalt zu untersuchen, um genauer feststellen zu können, wie hoch sich die Verluste in einem solchen Bestande beliefen.

Die nachgemolkene Milch wurde zusammengeschüttet und am nächsten Morgen sofort untersucht. Es wurden drei Proben genommen, die alle drei je 7,20 Proz. Fett hatten.

Nehmen wir nun an, daß bei zweimaligem Melken pro Kuh 150 Gr. Milch im Euter verbleiben, so gibt das von 45 Kühen an einem einzigen Tage 6,750 Kilogramm. Obwohl diese Summe in einem derartigen Bestande nicht zu hoch erscheinen dürfte, so beläuft sich doch der jährliche Verlust auf 2463,750 Klg. oder rund 2460 Klg.

Rechnen wir diese Milchmenge nun mit einem Fettgehalt von 6 Proz., was nach den oben gefundenen Zahlen mindestens anzunehmen ist, so erhalten wir nach dem Schema der Milchkontrollvereine

$$\frac{(M \times F - 0{,}15)}{86}$$

ungefähr 170 Klg. Butter (nämlich 167,340 Klg.).

Berechnen wir nun 1 Klg. Butter mit einem Preise von 2 ℳ und den Magermilchpreis pro Kilogramm mit 3 ₰, so erhalten wir

für die Butter	340,00 ℳ
und für die Milch	73,80 ℳ
in Summa	413,80 ℳ,

das sind pro Kuh 9,20 ℳ.

Würde man von diesem Kapital 350 ℳ an irgendeiner Kasse anlegen, wo sie sich mit 3 Prozent verzinsen, so erhalten wir nach 25 Jahren ein Kapital von 12 632,04 ℳ.

Wenn man nun bedenkt, daß die Verluste in Wirklichkeit viel größer sind, so müssen diese Zahlen denkenden und rechnenden Landwirten Veranlassung geben, die Arbeit des Melkens in Zukunft viel genauer zu kontrollieren, zum Wohle der uns mitgebenden Tiere, aber auch zum Wohle der gesamten deutschen Landwirtschaft.

Ein empfehlenswerter Molkereilehrling. In der Genossenschaftsmolkerei zu Kl.-Ramsau, in der die Brüder W., der eine als Gehilfe, der jüngere als Lehrling beschäftigt sind, gerieten diese in Wortwechsel, in dessen Verlauf der Lehrling einen mit siedend heißem Wasser gefüllten Eimer ergriff und in blinder Wut den Inhalt über den Gehilfen ergoß. An Brust und Leib verbrüht, liegt der Verletzte schwer krank danieder.

Sprechsaal.

Die Fettbestimmung in der Buttermilch. In Nr. 48 dieser Zeitung veröffentlichen die Herren Dr. Siegfeld und Dr. Kersten die Resultate der Nachprüfung verschiedener Buttermilchproben auf Fettgehalt und gelangten dabei zu Schlußfolgerungen, die meines Erachtens zu weit gehen und daher nicht unwidersprochen bleiben sollen.

Aus dem Umstand, daß die Prüfungen in Hameln durchweg wesentlich höhere Fettgehalte ergeben haben, wie in den in dem fraglichen Artikel genannten Molkereien, so daß die Resultate als außergewöhnlich niedrig nicht gelten können, glauben die Herren folgern zu dürfen, daß es sich bei allen derartigen Fällen keineswegs um gute Leistungen, sondern um Zahlen handle, die auf Grund von Fehlerquellen zu niedrig angegeben sind.

Bei den fraglichen Versuchsreihen kommt Buttermilch in Betracht, die aus tiefgekühltem Rahm erzielt ist. Demgegenüber zeigt Buttermilch bei gewöhnlichem Verfahren aber häufig genug nach Gerber Fettgehalte, welche ebenso hoch und höher sind, als die in Hameln erzielten gewichtsanalytischen, in anderen Fällen aber auch wieder äußerst niedrige. Ehe man daher zu einem Urteil über den Wert des Kaltverfahrens oder auch aller andern Verfahren, welche eine günstigere Ausbeute erstreben, gelangen kann, ist es doch wohl notwendig, weit umfassendere Versuche durchzuführen, als wie die in Rede stehenden, um vor allen Dingen festzustellen, ob sich aus gewöhnlichen Buttermilchproben mit ursprünglich hohem Fettgehalt durch längeres Schleudern oder durch die Analyse nicht ebenfalls wesentlich größere Fettmengen abscheiden lassen. Es ist wohl möglich, daß unter gleichen Umständen die Differenzen zu Gunsten der neueren Verfahren bestehen bleiben, denn wie schon erwähnt, bedient sich die Praxis in den weitaus meisten Fällen des Gerberapparats zu den Fettbestimmungen, daher liegt es nahe, daß die aus praktischen Betrieben hervorgehenden Resultate in gleichem Maße von dieser Fehlerquelle beeinflußt werden. Jedenfalls müssen wir an der Tatsache festhalten, daß in der Praxis ganz erhebliche Unterschiede im Fettgehalt bestehen, auch wenn keine der Ursachen, wie Wasserzusatz, Pfropfenbildung. Abkühlung usw. einen Einfluß üben, und man darf daher wohl mit Recht annehmen, daß Momente dabei eine Rolle spielen, die der eine dank seiner vorzüglichen maschinellen Einrichtung und einer guten Beobachtungsgabe zu seinem Vorteil auszunützen versteht, während andere aus Unkenntnis oder aus Mangel an Hilfsmittel nichts daraus profitieren.

Gewiß können Fehler bei der Untersuchung den Fachmann zu falscher Beurteilung über seine Arbeitsweise führen und es ist in dieser Beziehung von Interesse, daß für den Gerberapparat laut Anleitung meines Wissens zur vollständigen Abscheidung des Buttermilchfettes nur die Vollmilchtouren vorgeschrieben sind. Aus diesem Grunde wird auch kaum jemals ein Molkereifachmann daran gedacht haben, außergewöhnlich lange zu schleudern oder eine analytische Kontrolle zu üben, weil es die Vorschrift eben nicht verlangte. Auch die heizbare Schleuder wird selten oder gar nicht angewendet, man hilft sich durch Nachwärmen im Wasserbad und starkes Heizen des Untersuchungsraumes im Winter.

Die Pfropfenbildung ist für die Praxis meines Erachtens ohne Bedeutung, da der einsichtige Fachmann entweder stets Kontrollproben ausführt oder bei Pfropfenbildung wiederholt untersucht, bis er eine klare Abscheidung erzielt.

Ob die stärkere Homogenisierung des Fettes stets eine Folge der Kühlbutterung ist, vermag ich mangels geeigneter Hilfsmittel nicht zu beurteilen, möchte aber behaupten, daß niedrigere Resultate in der Buttermilch auch dann erzielt werden, wenn der Rahm nicht tief gekühlt wird. Meines Erachtens ist die Tiefkühlung nur für stark erhitzten, fettreichen Rahm erforderlich, weil derselbe weit empfindlicher ist, als roher und wenig fettreicher. Die Bildung der Butter pflegt dann aber um so leichter zu erfolgen, so daß ein stärkeres Bearbeiten und längeres Schlagen gar nicht erforderlich, mithin aus diesem Umstand eine stärkere Homogenisierung auch nicht abgeleitet werden kann. Den Rahm zum Abfüttern tiefer zu kühlen, als es die Konsistenz des Butterfettes verlangt, wäre ja widersinnig, weil man dann die erforderliche Butterungstemperatur erst zum Teil durch mechanische Arbeit erzeugen müßte. Des weiteren wird ein günstiger Fettgehalt auch in unsern neuen Butterfertigern sowie in Viktoriafässern erzielt, in denen die Erschütterung kaum so stark ist, als im Holsteiner Faß.

Der Zusatz fettarmer oder fettfreier Flüssigkeiten zum Butterungsgut spielt bei niedrigen Werten eine geringe, bei höheren dagegen eine bedeutende Rolle. Wenn z. B. die unverdünnte Buttermilch 0,15 Proz. Fettgehalt zeigen würde, so wäre bei 0,10 Proz. Wasserzusatz bzw. ⅓ Wasserzusatz das gleiche Verhältnis 0,4 und 0,6 Proz. oder 0,6 und 0,9 Proz. Mithin ist es wohl von Bedeutung, ob man bei einigermaßen hohem Fettgehalt und starker Verdünnung den absoluten oder bezüglichen Wert angibt! Im Interesse der Sache liegt es jedenfalls, wenn jede Angabe auf unverdünnte Buttermilch zurückgeführt wird.

Zum Schluß möchte ich noch darauf hinweisen, daß es durchaus falsch wäre, die schwebende Angelegenheit als eine Konkurrenzfrage zwischen den einzelnen Molkereien oder als Reklame für persönliche Leistungsfähigkeit austragen und behandeln zu wollen, während ihre Bedeutung auf volkswirtschaftlichem Gebiete liegt. Es ist keineswegs gering einzuschätzen, ob der deutschen Milchwirtschaft ein bedeutender Teil des wertvollen Butterfettes in Form von Butter gewonnen wird oder durch Verbleiben in der Buttermilch verloren geht. Im ersteren Falle wird das Fett gut bezahlt, im andern bringt es als Futter für Schweine wenig Nutzen.

Mögen auch Fehlerquellen bei der Fettbestimmung in der Buttermilch eine große Rolle spielen, so muß man doch berücksichtigen, daß dieselben im allgemeinen die gleichen sind, mithin auch den gleichen Einfluß üben und den Wert der Resultate in der Praxis nicht allzu sehr beeinträchtigen. Wesentliche Unterschiede im praktischen Betrieb lassen sich aber nicht wegstreiten und es dürfte in erster Linie die Aufgabe der Wissenschaft sein, noch unbekannte Momente zu klären und populär zu machen.

W. Gauert.

Die Alfa-Separatoren und ihre Behandlung. Mit großem Interesse habe ich den Artikel unter obiger Ueberschrift in Nr. 64 der Molkerei-Zeitung gelesen. Man wird im allgemeinen zugeben können, daß das darin Angeführte beherzigt zu werden verdient. Jedoch sind verschiedene, für den Betrieb der Alfa-Separatoren besonders wichtige Punkte in dem Artikel nicht angeführt.

Vorerst ist beim Inbetriebsetzen des Separators ein langsames Einrücken Haupterfordernis. Die Tropföler sind stets vorher in Tätigkeit zu setzen, da dieses sonst leicht einmal übersehen werden und zu Störungen Anlaß geben kann. Dann achte man auch auf die Tourenzahl. Meistens fängt der Separator an, unruhig zu gehen, wenn die höchst zulässige Tourenzahl überschritten wurde. Vielfach läßt man die Separatoren absichtlich mit Uebertouren laufen, es ist das aber in jeder Hinsicht zwecklos. In den meisten Fällen hat man ja heute die sogenannten Braunschen Geschwindigkeitsmesser zur Verfügung, wobei ein Blick genügt, um sich von der Umdrehungsgeschwindigkeit des Separators zu überzeugen.

Für verfehlt halte ich es, das Fußlager mittels einer Pumpe zu reinigen, bezw. das verschmutzte Oel damit von Zeit zu Zeit herauszusaugen. In Zeiträumen von 2 bis 4 Wochen sollte man stets das Fußlager auseinandernehmen und gründlich reinigen. Es genügt das einfache Auspumpen des Schmutzöles nicht, da stets noch Schmutzreste im Lager zurückbleiben.

Von größter Wichtigkeit ist es ferner, jeden Tag das schmutzige, durch Wasser und Milch verunreinigte Oel über dem Fußlager, also unter der Schnurscheibe zu entfernen. Man gieße des Morgens vor der Inbetriebsetzung des Separators so viel frisches Oel wieder hinein, daß dasselbe bis an die Oberkante der Lagerbuchse, also bis an die Verbindungsstelle zwischen letzterer und der Antriebswelle reicht. Nach meinen Erfahrungen ist dies von größter Wichtigkeit, da man hierdurch stets das Fußlager in gutem Zustande erhält. Die Abnutzung der Lagerbuchse und der Antriebswelle ist auf diese Weise äußerst minimal, so daß man sehr gut jahrelang ohne Erneuerung derselben auskommen kann. Außerdem hat der Separator dann stets einen ruhigen Gang, da unruhiger Gang, vorausgesetzt daß die Trommel in Ordnung ist, doch meistens nur durch Auslaufen bezw. Verschleiß der Lagerbuchsen und der Antriebswelle entsteht.

Auf einige Tropfen Oel mehr oder weniger sollte es nicht ankommen, es braucht ja solches doch nicht vergeudet zu werden. Die Hauptsache ist doch eine ruhig laufende und infolgedessen auch gut entrahmende Maschine, denn erfahrungsgemäß entrahmt eine unruhig laufende Maschine nicht mit derselben Schärfe wie eine ruhig gehende. Zu lang gewordene Trommelringe lassen sich sehr gut durch einen um die beiden Enden des auseinander geschnittenen Ringes gelegten Pergamentstreifen von zirka 2 Zentimeter Breite und 6—7 Zentimeter Länge abdichten. Ich wende dieses Verfahren schon seit nahezu 20 Jahren an, es bewährt sich ausgezeichnet.

H. H. in Tgh. (408

Sägewerk in Verbindung mit einer Molkerei. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 63.)

I.

Die Anlage einer Kreissäge kann nur empfohlen werden, wenn die Dampfmaschine soviel Kraft besitzt, daß durch den weiteren Kraftverbrauch die Maschine nicht überanstrengt und dadurch evtl. eine Verminderung der Umdrehungsgeschwindigkeiten herbeigeführt wird. Eine Kreissäge benötigt zum regelmäßigen Betrieb sehr viel Kraft und dies macht sich unangenehm bemerkbar, wenn die Dampfmaschine bereits genügend Arbeit zu leisten hat. Es kann dann nicht ausbleiben, daß beim Ansetzen des Holzes an die Säge die Maschine zu langsam geht, und dies ist gerade während der Zeit des Milchentrahmens sehr von Nachteil, da die Milch dann schlecht entrahmt wird.

In meinem früheren Betriebe (Molkerei mit Müllerei und Sägewerk) hatte die Dampfmaschine 18 PS. Wenn außer Molkerei und Mühle noch 1 bis 2 Gatter im Betrieb waren, ging der Betrieb regelmäßig ohne Störung vonstatten. Sowie jedoch in dieser Zeit statt der Gatter eine Kreissäge benutzt wurde, ging die Maschine unregelmäßig und stoßweise, ein Beweis dafür, daß eine Kreissäge mehr Kraft benötigt als 2 Gatter. Der Stoß machte sich sofort beim Ansetzen des Holzes an die Säge bemerkbar, da gerade in diesem Moment der Kraftanspruch ein sehr großer ist. Die Folge war dann ein unregelmäßiger Gang der Zentrifugen und schlechte Entrahmung. Es mußte daher angeordnet werden, daß während des Milchentrahmens die Kreissäge nicht benutzt werden durfte.

Eine sehr große Rolle spielt hierbei auch, ob das benötigte Holz bau- oder scharfkantig geschnitten werden soll. Soll das Holz nur baukantig geschnitten werden, so wird nicht allzuviel Kraft beansprucht und es entstehen auch keine großen Holzabfälle (Schwarten). In diesem Falle wird auch die Maschine immer regelmäßig gehen. Soll das Holz jedoch scharfkantig geschnitten werden, so muß das Beschneiden in der ganzen Länge des Stammes erfolgen und der Kraftverbrauch ist ein sehr großer, besonders wenn Bauholz in den Stärken von 24/28 und mehr geschnitten werden muß. In diesem Falle tritt der gerügte Nachteil sehr leicht ein, selbst dann, wenn die Maschine stark genug ist.

Ist die Maschinenanlage jedoch so groß eingerichtet, daß der Betrieb noch leicht vergrößert werden kann, so fällt dieser Nachteil natürlich weg. Die Anlage einer Kreissäge kann dann nur von Vorteil sein, da dann die maschinelle Kraft besser ausgenutzt wird und durch diese Ausnutzung die Molkerei einen größeren Gewinn erzielen kann. Empfehlen würde ich jedoch auch in diesem Falle, die Kreissäge in der Zeit des Milchentrahmens nicht zu benutzen. Da man in einigen Stunden auch sehr viel Holz schneiden kann, wird sich dies in dem fraglichen Betrieb wohl auch leicht einrichten lassen, zumal wenn die Molkerei dies von Anfang an zur Bedingung macht.

Das beim Arbeiten entstehende Sägemehl läßt sich gut zum Heizen des Kessels benutzen. Jedoch ist beim Aufwerfen darauf zu achten, daß der Schieber geschlossen ist, damit nicht zu viel Sägemehl von dem Luftzuge mit fortgerissen wird. Eine Entschädigung von 1,50 ℳ pro Stunde wird wohl nicht zu hoch gegriffen sein.

Oechler, Trier.

II.

Ob Sie Kraft an den betreffenden Zimmermann abgeben können, hängt zunächst von der Größe Ihres Dampfkessels und der Stärke Ihrer Dampfmaschine ab. Da die Kreissäge während der Vormittagsstunden, also höchstwahrscheinlich auch während des Zentrifugierens betrieben werden soll, ist der Umstand in Betracht zu ziehen, daß in den Zwischenräumen, wo neues Holz der Säge vorgelegt wird, die letztere leer läuft und die Dampfmaschine dadurch stoßweise weniger belastet wird.

Wenn nun Ihre Dampfmaschine klein ist und auf diese abwechselnde Mehr- und Wenigerbelastung reagiert, so hat dies selbstverständlich einen ungleichmäßigen Gang der Entrahmungsmaschine im Gefolge und es wäre in diesem Falle von einem Betrieb der Kreissäge während des Zentrifugierens unbedingt abzusehen.

Die Preisfrage richtet sich nach dem jeweiligen Übereinkommen. Ich habe jahrelang Kraft zum Betrieb einer Kreissäge während der Vormittagsstunden zum Stundenpreise von 1,75 ℳ abgegeben, welcher Preis allerdings zu erhöhen wäre, wenn für den Nebenbetrieb extra geheizt werden müßte! Wenn der Hauptbetrieb, wie vorerwähnt, keine Störung erleidet, ist dem Projekte nur zuzustimmen, da es für die Molkerei eine schöne Nebeneinnahme bedeutet und keinerlei Risiko mit sich bringt, wenn, wie im vorliegenden Falle, der Unternehmer die Anlagekosten trägt. M. B. Tr. (403

III.

Für eine ausführliche Beantwortung Ihrer Frage wäre es notwendig gewesen, daß Sie derselben einige Angaben über die Größe Ihrer Kraftanlage, die ungefähre Menge der durch die Kreissäge beanspruchten Kraft und die Art und Abwickelung Ihres Betriebes beigefügt hätten, da ja gerade diese Sachen für eine genaue Beurteilung von ausschlaggebender Bedeutung sind.

Da die Benutzung der Kreissäge vorwiegend auf die Vormittagsstunden beschränkt sein soll, so ist die erste Vorbedingung, daß Ihr Kessel und Ihre Maschine groß genug sind, um den vermehrten Ansprüchen während der Molkereibetriebszeit zu genügen, ohne überlastet oder in unrationeller Weise angestrengt zu werden. Im weiteren wäre es für die Preisfrage von Bedeutung, ob für den erzeugten Abdampf eine nutzbringende Verwendung vorhanden resp. einzurichten ist, weil dies Ihren Vorteil aus der Anlage um ein beträchtliches vergrößern würde. Da die Anlagekosten vom Zimmermann getragen werden und Sie also gar kein Risiko übernehmen, möchte ich Ihnen zur Einrichtung der Anlage raten, da mir mehrere Molkereien bekannt sind, die sowohl ein Sägewerk als Nebenbetrieb für eigene Rechnung eingerichtet haben als auch die hierzu benötigte Kraft an einen Zimmermeister abgeben und in beiden Fällen mit dem erzielten Nutzen zufrieden sind.

Der Preis für eine Arbeitsstunde wird je nach Größe und Beanspruchung der Kreissäge, wobei auch noch die vorher erwähnten Momente: Ausnutzung des Abdampfs, Zusammenfallen der Betriebszeit und Preis des Heizungsmaterials mitzusprechen haben, ein verschiedener sein müssen und pro Pferdekraftstunde zwischen 20 und 30 Pfg. schwanken.

P. F. in S. (409

IV.

Die Angliederung eines Nebenbetriebes bedingt in den meisten Fällen einen Vorteil, allerdings nur bei genauer Beachtung aller in Betracht kommenden Momente. Leider werden diese oftmals nicht eingehend genug berücksichtigt, so daß Fehlgriffe und Enttäuschungen hier und da immer wieder in Erscheinung treten. Notwendig ist es also, das Projekt eines Nebenbetriebes, ganz gleich, welcher Art es sei, in sachlicher Weise kennen zu lernen, um die Frage, ob sich die Angliederung desselben an den Hauptbetrieb empfiehlt, zu entscheiden.

Was Ihre Frage selbst anbetrifft, so läßt sich die Verbindung des gedachten Sägewerks mit der Molkerei wohl befürworten, umsomehr, als der betr. Zimmermann einmal die Anlagekosten selbst tragen will, zum andernmal sich aber auch mit dem Kraftbezuge nur während der Vormittagsstunden einverstanden erklärt, was beides Vorteile für die Molkerei sind. Längere Betriebsdauer und damit erhöhte Unkosten würden sich in diesem Falle fast gar nicht bemerkbar machen, dagegen würde das Sägewerk der Molkerei für Kraftabgabe eine tägliche Gewinneinnahme bringen.

Wird die Kraftabgabe nur in die Vormittagsstunden gelegt, so ist ausreichende Kessel- und Maschinengröße Haupterfordernis. Genügt diese nicht, so würde die gleichzeitige Kraftabgabe nicht nur keinen Gewinn, sondern direkte Verluste zur Folge haben. Also auch hier muß untersucht werden, ob Kessel und Maschine zum gleichzeitigen Antriebe des Sägewerks genügen. — Die Kraftaufwendung für die Kreissäge, d. h. nur für diese würde sich etwa auf eine Pferdestärke belaufen. Die Arbeitsstunde könnte mit etwa 75 Pfg. berechnet werden.

Scharfenorth-Breslau.

V.

Die gestellte Frage läßt sich ohne weiteres nicht beantworten. Vor allen Dingen muß man wissen, was der Zimmermann schneiden will, Länge und Durchmsseer des Holzes, sowie ob Kiefern- oder Eichenholz. Der Kraftverbrauch der Kreissäge ist je nach dem Blattdurchmesser sehr schwankend. Ich habe in ähnlichen Fällen folgendes empfohlen. Der betr. Zimmermann liefert der Molkerei seine Abfälle, als Schwarten, Sägemehl usw. zur Befeuerung des Kessels gratis, ferner zahlt er die Differenz des Mehr-Verbrauches an Brennmaterial, festzustellen an Hand des Kohlenbuches, gleichbleibende Milchmenge vorausgesetzt.

Für die Benutzung der Maschine und des Kessels zahlen Sie pro Stunde etwa 15 % des Anlagewertes pro Jahr. Ob die Anlage sich empfiehlt, hängt in erster Linie davon ab, ob Ihre Kraftanlage stark genug ist, den stoßweisen Betrieb der Kreissäge zu ertragen, ohne Schädigung Ihres Betriebes. Kann diese Frage bejaht werden, so ist die Anlage zu empfehlen; selbstverständlich ist jede Mehrleistung, die von Ihnen zu liefern ist, besonders in Rechnung zu stellen, sei dies für einen zu stellenden Heizer oder für sonstige Bedienung. Im Vertrage wäre noch zu bemerken, daß Mieter evtl. Betriebsstörungen und Reparaturen, die sich während seines Betriebes ereignen, selbst zu tragen hat, andernfalls wäre auch dafür ein besonderer Posten vorzusehen.

Genaue Fixierung der einzelnen Bedingungen ist, um falsche Auslegung und Streitigkeiten zu vermeiden, unbedingt erforderlich, es läßt sich dies aber nur bei genauer Kenntnis der näheren Verhältnisse eingehend festlegen.

Ed. Antz, Ingenieur.

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

K. B. Da Sie unberechtigterweise am 20. Juli ohne Kündigung entlassen sind, so steht Ihnen Entschädigung für alle Ihre Bezüge bis zum 31. August zu. Die vereinbarte vierwöchentliche Kündigung war nach § 133a der Gewerbeordnung für Betriebsleiter immer nur zum Schlusse eines Monats zulässig. Was Sie in der jetzt angenommenen Gehülfenstellung verdienen, kann von der Entschädigung abgezogen werden. (1735

Molk. G. in Westpr. Nachdem Sie auf Anordnung des Landrats für Ihre Abwässer eine Kläranlage haben bauen müssen und diese nach Ihren Angaben auch gut funktioniert, sollte man doch annehmen, daß sich der Landrat auf weitere schikanöse Beschwerden Ihrer Nachbarn überhaupt nicht mehr einlassen wird. Die von Ihnen gedachte Kommission von sachverständigen Fachleuten kann beim Landrat gar nichts ausrichten, denn wenn derselbe ein sachverständiges Gutachten haben will, so beauftragt er damit den Kreisarzt und eventl. einen Regierungsbaumeister. Sollten Ihnen in der Folge noch weitere drückende Auflagen gemacht werden, so steht Ihnen dagegen die Beschwerde beim Regierungspräsidenten zu. (1729

Molk. L. Es ist gänzlich ausgeschlossen, daß Sie die Kaution des Verwalters wegen zu schnell verbrauchter Roststäbe in Anspruch nehmen könnten. Der Übelstand kann sowohl in der Beschaffenheit der Roststäbe, als auch in dem Feuerungsmaterial und drittens in der Art der Bedienung des Kessels durch den Heizer seinen Grund haben. Selbst wenn dem Verwalter eine Nachlässigkeit in der Beaufsichtigung des Heizers nachzuweisen sein sollte, würden Sie einen Prozeß unbedingt verlieren. (1736

F. K. in St. Ein Buch, welches sich speziell mit dem Kauf- und Pachtwesen von Molkereien befaßt, gibt es nicht. (1825

H. G. in Z. Für Sie dürften folgende Werke in Betracht kommen: Helm, Wilh., „Die Milchbezahlung", Preis 3 ℳ und Frost, J., „Die Bezahlung von Milch und Rahm nach Butteranteilen", Preis 1,50 ℳ. Beide Werke können Sie beziehen von unserer Expedition. (1811

B. R. Die von Ihnen eingesandte Butterprobe ist sehr weich, im Aussehen ist sie stark trübe infolge unzureichender Bearbeitung. Geruch und Geschmack weisen keine stark hervortretenden Fehler auf, sie sind nur schwach säuerlich. Für die Qualität der Butter ist es nachteilig, daß Sie den Rahm jetzt in der warmen Jahreszeit nur alle zwei Tage verbuttern. Auch ist es fehlerhaft, die Butter so lange im Faß in der Buttermilch liegen zu lassen. (1819

A. B. Um die Dämpfe und üblen Gerüche aus den Molkereiräumen zu entfernen, müssen Sie durch ausreichende Ventilationsanlagen für genügend frische Luft sorgen. Mit der Einrichtung von Lüftungsanlagen befassen sich die Firmen: Siemens & Halske, Berlin, Gebr. Körting, Hannover und Gebrüder Bayer, Augsburg. Die üblen Gerüche, die dem einen Wassersammelbehälter entströmen, werden am besten durch möglichst häufige, gründliche Reinigung dieses Behälters bekämpft. (1817

Molk. G. Falls Sie für die Reinigung der Verkaufsmilch von der Verwendung einer Zentrifuge absehen wollen, bleibt Ihnen nur noch die Reinigung mittels Filters übrig. Von Filtern kommen zunächst Watteilter in Frage, die Sie von der Firma Georg Sindermann, Mallmitz (Schles.) beziehen können. Ferner wird von der Firma Ed. Ahlborn, Hildesheim ein neues Reinigungsfilter in den Handel gebracht, das auch sehr empfehlenswert ist. (1816

M. G. E. Durch den Zahlungsverzug Ihres Butterabnehmers sind Sie nicht ohne weiteres berechtigt, den Vertrag ganz aufzuheben. Sie können nur Ihre Lieferungen so lange einstellen, als eine nach dem Vertrage fällige Zahlung rückständig ist. Ist alles bezahlt, so müssen Sie die gewöhnlichen Lieferungen wieder aufnehmen, brauchen das ausgefallene Quantum aber nicht nachzuliefern. Der betr. Passus im Vertrage kann nur so ausgelegt werden, daß am 1. und 15. jeden Monats der Betrag für alle Butter abgesandt werden muß, die bis dahin in den Besitz des Abnehmers gelangt ist. (1801

J. W. Die Witwe des verstorbenen Milchlieferanten ist Ihnen haftbar für den Schaden, der Ihnen durch Einstellung der Milchlieferung erwachsen ist. Klagen Sie gegen dieselbe zunächst denjenigen Schaden ein, der Ihnen bisher erwachsen ist. Wie weit die Witwe sich an den Betriebsnachfolger schadlos halten kann, kommt auf den zwischen beiden geschlossenen Vertrag an. (1799

K. Sch. Erst im Briefkasten von Nr. 63 haben wir die Frage des Fortbezuges von Gehalt während einer militärischen Übung eingehend behandelt. Die Frage ist nicht kurz mit ja oder nein zu beantworten, sondern es kommt wesentlich darauf an, wieviele Jahre Sie dort schon in Stellung sind. Eine Übungsdauer von vier Wochen ist eine „verhältnismäßig erhebliche Zeit" (§ 616 B.G.B.) und der Rechtsanspruch auf Fortbezug des Gehaltes daher unwahrscheinlich. Zur Anstellung und Bezahlung eines Stellvertreters ist dagegen rechtlich allein der Vorstand verpflichtet. Auch haftet Ihre Kaution durchaus nicht für etwaigen Schaden, welcher der Genossenschaft durch den Stellvertreter etwa erwachsen könnte. Im übrigen tritt in dieser Frage der Rechtsstandpunkt gewöhnlich hinter der bittern Notwendigkeit zurück, sich den Anschauungen des Vorstandes anzubequemen, um die Fortdauer der Stellung nicht zu gefährden. (1805

Molk. F. Wenn der Gehülfe schon längere Zeit bei Ihnen in Stellung ist, und auch nach der 12tägigen Übung noch bleibt, so hat er für diese Zeit Anspruch auf sein Gehalt. (§ 616 B.G.B.). Die Verpflichtung zur Zahlung läßt sich vermeiden, wenn der Gehülfe zu Beginn der Übung ganz entlassen wird, was nach § 123 Ziffer 8 der Gew.-O. ohne Innehaltung der Kündigungsfrist möglich ist. (1779

L. in P. In Preußen sind Molkereibesitzer nicht verpflichtet, der Handwerkskammer anzugehören und Beiträge an dieselben zu bezahlen. Sie müssen bei der Kammer Einspruch erheben und sich nötigenfalls an den Regierungspräsidenten des dortigen Bezirks wenden. (1783

St. in W. Eine „freie" Genossenschaft ist nicht im Genossenschaftsregister eingetragen, untersteht nicht dem Genossenschaftsgesetz und unterliegt auch nicht dem gesetzlichen Revisionszwange. Auf Ihre Frage, „ob der Vorstand diese Änderung vornehmen kann", können wir nur mit „nein" antworten. (1784

Z. M. Wenn die Maschinenfabrik die Milchlieferungsverträge zurückhält, weil die gelieferten Maschinen noch nicht bezahlt sind, so wird sie dazu wohl berechtigt sein. Wenigstens bietet Ihre Anfrage keinerlei Anhaltspunkte für das Gegenteil und würde damit auch eine Klage gegen die Maschinenfabrik auf Herausgabe der Verträge oder auf Schadenersatz ohne Erfolg bleiben. Anders ist es mit einer Klage gegen die vertragsbrüchigen Milchlieferanten. Wenn diese von demjenigen, welcher den Rechtsanspruch auf die Milchlieferung hat, auf Lieferung oder Schadenersatz verklagt werden, so kann die Maschinenfabrik zur Vorlegung der bei ihr als Pfand hinterlegten Verträge gezwungen werden. — Für jede gezeichnete Kuh können Sie pro Tag 6—7 Liter Milch im Durchschnitt rechnen. (1797

S. in K. Bei der Annahme eines Durchschnittsfettgehaltes der Milch von 3,02 Prozent ist Ihre Butterausbeute tatsächlich nicht befriedigend. Daß Ihr Vorstand Sie nun ohne weiteres dafür verantwortlich machen will, ist ungerecht von demselben, denn an der von Ihnen beschriebenen Arbeitsweise ist wirklich nichts auszusetzen. Man kann sich also die Minderausbeute, vorausgesetzt, daß Ihre Angaben zutreffend sind, nur dadurch erklären, daß der Durchschnittsfettgehalt der Milch zu hoch angenommen worden ist. Bei nur dreimaliger Probenahme im Monat kann das gut möglich sein. (1803

M. B. Der von eisenhaltigem Wasser herrührenden Ansatz aus den Wasserleitungsrohren ganz zu entfernen, dürfte wohl so ziemlich unmöglich sein. Man sucht sich schon zu helfen, indem man Dampf durch die Rohre läßt oder dieselben erhitzt und mit einem Holzhammer den Ansatz loszuklopfen sucht. (1808

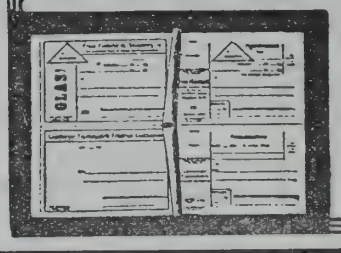
B. W. in W. Der von Ihnen eingesandte Quark ist zunächst ziemlich stark metallhaltig und eignet sich schon deshalb allein nicht zur Käsefabrikation. Aber auch davon ganz abgesehen, ist die Qualität des Quarks eine so schlechte, daß es Ihnen niemals gelingen wird, aus demselben einen guten, normal reifenden Käse herzustellen. (1809

J. L. in B. Wiewohl die kleinen Käse aus gewöhnlichem Quark hergestellt sind, läßt sich gegen den Verkauf wohl nichts machen, da sie unter Phantasienamen vertrieben werden. In Qualität und Geschmack sind die Käse übrigens so gering, daß wir glauben, daß sich nicht viel Liebhaber dafür finden werden. F. (1768

P. S. 1. Für die in Aussicht stehende, verhältnismäßig sehr geringe Milchmenge dürfte eine Entrahmungsmaschine von 900—1000 Lt. Stundenleistung vollkommen ausreichend sein. Zum Betrieb dieser, sowie der anderen Molkereimaschinen dürfte dann ein Elektromotor von 5 PS., welcher etwa 600 ℳ ab Fabrik kostet, in Frage kommen. Der Kraftbedarf stellt sich pro Tag auf zirka 6—8 Kilowattstunden, je nach Anordnung und Inanspruchnahme. R. (1778

H. J. in H. An dem von Ihnen eingesandten Pergamentpapier und an dem Wasser haben wir fehlerhafte Eigenschaften, welche die geringe Haltbarkeit der Butter verursachen könnten, nicht feststellen können. Andererseits hatten die eingesandten Butterproben schon nach 7—8tägiger Lagerung einen schlechten, ranzigen Geschmack. Worauf die geringe Haltbarkeit zurückzuführen ist, läßt sich von hier aus nicht sagen, vielleicht ist sie durch die Fütterung der Milchkühe bedingt. Es empfiehlt sich jedenfalls, den Rahm auf etwa 85 Gr. Cels. zu erhitzen und zur Ansäuerung desselben Reinkulturen zu verwenden. Von der Brauchbarkeit des Wassers können Sie sich auch überzeugen, indem Sie einmal einen Teil Ihrer Butter gänzlich ohne Wasserzusatz herstellen und dieselbe bezüglich Haltbarkeit und sonstiger Eigenschaften mit der unter Verwendung von Wasser hergestellten Butter vergleichen. (1810

R. L. in K. Das eingesandte Muster läßt einen Westpreußischen Schweizerkäse erkennen, der in Qualität und Lochung als Ia. zu bezeichnen ist und nur infolge seines Alters etwas härtlich und äußerlich unansehnlich geworden ist. Da es allgemeiner Brauch ist, daß Schweizerkäse durch Anbohren geprüft wird, so durften Sie das Laib in angeschnittenem Zustande nicht zurücksenden. Wir empfehlen Ihnen eine gütliche Einigung, welche Ihnen auch kaum nachteilig sein wird, da alter saftiger Schweizerkäse jetzt sehr knapp und gesucht ist. F. (1777

Grütter's Postpaket-Versand-Block
nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370

50% Zeitersparnis
und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.
Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter
D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von
Josef Grütter, Hannover.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat September 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 1255.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

20. August. Ia **121—123 Mk.,** IIa **118—120 Mk.,** IIIa **110—115 Mk.,** abfallende **95—98 Mk.** Tendenz: stetig.

Berlin, 23. August. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 16 Faß 129 Mk., 11 Faß 128 Mk., 34 Faß 127 Mk., 20 Faß 126 Mk., 6 Faß 125 Mk., 12 Faß 124 Mk., 9 Faß 123 Mk., 2 Faß 120 Mk., 5 Faß 119 Mk., 4 Faß 118 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 125,73 Mk. Zugeführt 119 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 23. August. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt für feinste Qualitäten fest, hingegen sind 2. Qualitäten wie abfallende Butter dringend angeboten.

Berlin, 23. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 20. August. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Trotz letzterfolgter Preiserhöhung blieb die Stimmung auch in der zweiten Hälfte dieser Woche fest. Die Produktion in Hofbutter zeigt fast allgemein eine Abnahme; deshalb waren die Einlieferungen kleiner. Hauptsächlich gefragt waren wieder feinste, reinschmeckende Qualitäten, wofür etwas weiter erhöhte Preise erzielt werden konnten. Zweite zum 1,20 Mk. Ausstich passende Sorten waren, trotz anziehender Preise, ebenfalls gut gefragt. Von russischer Meiereibutter trafen größere Sendungen ein; für fehlerfreie, Butter ohne Staff, zeigte sich rege Kauflust. Die Berichte von den auswärtigen Märkten lauten wieder besser. Kopenhagen erhöht die Notierung um 2 Kronen, Hamburg um 4 Mark.

Hamburg, 23. Aug. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Marktlage hat keine Veränderung erfahren. Die erhöhten Forderungen hemmten den Verbrauch nicht, überall bricht sich die Erkenntnis Bahn, daß die augenblicklichen Preise, da die Anlieferungen knapp die Nachfrage decken, der Marktlage tatsächlich entsprechen. Ob weitere Preiserhöhungen den Markt nicht ungünstig beeinflussen werden, dürfte einer Erwägung wert sein. Sibirische Butter bleibt begehrt, die Forderungen von dort sind überaus hoch.

Hamburg, 18. August. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Den Erwartungen entsprechend wurde unsere letzte Notierung um ℳ 2, also auf ℳ 122 erhöht. Der Markt schloß fest, die Läger konnten überall von feinster Butter geräumt werden. Dank dieser mäßigen Erhöhung blieb auch der Handel in dieser Woche zufriedenstellender. Es gelang, die frischen Zufuhren zu etwas besseren Preisen als bisher zu begeben, besonders, da die meiste Ware in guter Beschaffenheit zu Lager kam. Von fast allen inländischen Plätzen lauten die einlaufenden Berichte anhaltend günstig.

Der Berliner Markt z. B. hat schon gestern seine Notierung um ℳ 3 erhöht, und kündet für Ende der Woche eine weitere kleine Heraufsetzung an. Allerdings bewahren noch einzelne Märkte größere Zurückhaltung. Die regelmäßigen Zufuhren können dort den Bedarf reichlich decken, so daß von weiteren Bezügen vorläufig abgesehen werden muß. Sowohl Holland als auch Dänemark haben ihre Forderungen wieder erhöht. Von Deutschland wurden größere Einkäufe gemacht und dadurch die dortigen Märkte wesentlich entlastet. England bewahrt noch nach wie vor eine ruhige Haltung seines Marktes; dagegen hat unser Platzgeschäft seine bessere Stimmung beibehalten. Da die Ferien zu Ende gehen, ist der Konsum wieder größer geworden und konnten unsere Detaillisten größere Mengen ankaufen. Infolge der allgemeinen Besserung des Handels wird auch unsere Notierung eine weitere kleine Steigerung erfahren, wir hoffen jedoch bestimmt, daß sich dieselbe auf höchstens ℳ 3 beschränken wird, damit wir auch weiterhin ein günstiges Geschäft erwarten dürfen. Der Handel mit russischer Butter verlief befriedigend, insbesondere, sofern feinste Marken in Frage kamen. Die Preise ziehen weiter an und wurden feinste Sachen mit ℳ 112—113 bezahlt. Für minderwertige Ware ist die Nachfrage noch immer gering, doch erwarten wir auch hierfür für die Folge eine bessere Nachfrage. In Sibirien steigen die Preise anhaltend weiter; die Produktion ist jetzt in der Abnahme begriffen. Kopenhagen meldet heute eine Erhöhung seiner Notierung um 2 Kr. (notiert 97 Kr. = ca. 109 ℳ). Die Stimmung wird als stetig bezeichnet.

Leipzig, 22. August. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Wenn die Stimmung auf dem hiesigen Buttermarkt auch als anhaltend günstig bezeichnet werden kann, so haben die wiederholten Preiserhöhungen doch eine gewisse Zurückhaltung hervorgerufen. Es erscheint daher angezeigt, mit weiteren Preiserhöhungen vorsichtig zu Werke zu gehen, wenn man den Konsum nicht unterbinden will.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 124—126 Mk., für geringere Ware 112—120 Mk. pro Zentner.

Budapest, 17. Aug. Bericht von M. Düsing jr. Die Eingänge sind zufolge der zwei Doppelfeiertage in dieser Woche, die einen größeren Verbrauch an Milch und Milchprodukten auch am Lande verursachen, etwas zurückgegangen, so daß momentan selbst Sekunda-Ware etwas knapp geworden ist; die Preise für diese Qualität erfuhren daher eine kleine Erhöhung. Nach Ablauf der Feiertage dürfte das Geschäft vorübergehend etwas ruhiger werden, ohne aber die Preise zu beeinflussen; viele für unsere Milchwirtschaft besonders wichtige Gegenden haben heuer eine schwache Obsternte, so daß als Ersatz dafür der ländliche Milchverbrauch zunimmt, daher eine nennenswerte Vergrößerung der Produktionen ausgeschlossen erscheint.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,95—3,05 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,80—2,90 Kr., Kochbutter 2,10—2,30 Kr. Tendenz: fest.

London, 20. August. Das Geschäft auf dem hiesigen Buttermarkt ließ sich diesmal ziemlich lebhaft an, und die Preise strebten nach oben. Dänische Ware feinster Qualität befestigte sich um 1 Schill. und gilt daher jetzt 115 bis 116 Schill. Untergeordnete Sorten sibirischer Butter erwiesen sich als knapp. Irische Butter fand zu steigenden Sätzen Nehmer. In Manchester hatte eine Verminderung des Angebotes von dänischer Ware eine flotte Räumung zur Folge. Feinste Qualitäten fanden im Handumdrehen Käufer und auch zweite Sorten gingen flott ab. Beste dänische Butter galt 114 bis 116 Schill und irische 109—110 Schill. Auf dem Liverpooler Markt herrschte ein kräftiger und angeregter Ton. Feinste dänische wurde zu 116—117 Schill. umgesetzt. In Glasgow fand eine Preiserhöhung der gangbarsten Sorten um 1—2 Schill. statt. Irische sowie sibirische Butter erfreuten sich daselbst besonders guter Beachtung.

Käse.

Berlin, 23. August. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 100—105 Mk., Bayrischer 84—90 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 76—83 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 85—95 Mk., Limburger 40—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 30—34 Mk., IIa 25—27 Mk.

Berlin, 23. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Bodegraven (Holland), 23. August. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 355 Partien Käse, welche langsam verkauft worden sind. Für wirklich feine Ware zahlt man doch noch dieselben hohen Preise. Wir zahlten für schöne Ware von 4—6 kg 30—31 fl., 8 bis 10 kg 32—33 fl., bis an 34 fl., 2. Qualität 26—28 fl., ¾ fette 28,50 fl., Edamer 33—34 fl., Geheimratskäse usw. 34 fl., Krautkäse 30—32 fl. Mai-Lagerkäse zu demselben Preise, für sehr schwere, feine Käse bis an 38—40 Gulden.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion Zum Verkauf standen: Am 20. August 12 778 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 67—00 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 66—67 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 65—66 Mk., d) fleischige 63—65 Mk., e) gering entwickelte 61—64 Mk., f) Sauen 61—63 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Hannover, 22. August. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 872 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 66—69 Mk., Klasse V 62—64 Mk., Klasse VI 63—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 23. August. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5050 Stück. Preise: Schwere 65,00—65,50 Mk., leichte 66,00 bis 67,00 Mk., Sauen 53,00—60,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Aug.	Aufgetr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	20.	12778	67	bis	63		Schlachtgew.	
			54	bis	49		Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	23.	5050	67	bis	65		20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	22.	918	68	bis	62		Schlachtgew.	langsam
Hannover	22.	872	69	bis	66		„	langsam
Magdeburg	23.	1522	69	bis	64		„	langsam
Leipzig	22.	2247	69	bis	65		„	mittel
Chemnitz	22.	2013	72	bis	70		„	—
Dortmund	22.	1974	70	bis	66		„	langsam
Duisburg	22.	510	72	bis	70		„	mittel
Essen	22.	4084	70	bis	60		„	mittel
Barmen	22.	992	70	bis	68		„	—
Köln a. Rhein	22.	4415	71	bis	68		„	mittel
Mainz	23.	398	75	bis	73		„	flau
Frankfurt a. M.	22.	1877	74	bis	68		„	—
Mannheim	22.	1648	74	bis	73		„	—
Stuttgart	23.	831	75	bis	72		„	—
Augsburg	18.	946	81	bis	73		„	—
Nürnberg	22.	2033	75	bis	74		„	flau
Breslau	22.	1361	69	bis	61		„	mittel
Königsberg, Pr.	20.	367	55	bis	40		Lebendgewicht	—
Danzig	23.	1719	52	bis	49		„	—
Posen	22.	226	58	bis	51		„	ruhig
Mülhausen i. E.	22.	305	75	bis	73		Schlachtgew.	—
München	22.	1502	78	bis	66		„	—

Eier.

Hamburg, 22. August. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,10 Mk. netto.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 3340 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Suche sofort einen verheirateten
Verwalter
der Buchführung und Abrechnung gewissenhaft versteht, auch Betrieb, Dampfmolkerei und Müllerei kennt. Kaution 2—4000 ℳ. Gehaltsforderungen mit Zeugnisabschriften erbeten.

Suche ferner sofort einen
jungen Verwalter
mit 1000—2000 ℳ Kaution für Dampfmolkerei. Rein-Überschuß 200—300 ℳ, muß aber auf eigene Rechnung betreiben. Zeugnisabschriften über Buchführung und Abrechnung erbeten. Offerten unter **3000 Hauptpostamt Bremen** erbeten.

Techniker oder Ingenieur

als Reisevertreter von leistungsfähiger Molkereimaschinenfabrik gesucht. Offerten nebst Gehaltsanspr. unter 3223 an diese Zeitung.

Gesucht

für ein Berliner Büro der Molkereibranche ein (3206

Expedient u. Fakturist.

Derselbe muß mit Molkereiartikeln und Separatorenteilen genau Bescheid wissen. Bewerb. mit Lebenslauf unter **H. F. 8973** an **Haasenstein & Vogler, Berlin W. 8.**

Ich suche zum 1. September oder später einen tüchtigen, soliden
Gehülfen
für Kessel u. Maschinen. Derselbe muß auch mit Eismaschinen und Milchannahme vertraut sein. Gute Handschrift und sicheres Rechnen erwünscht. Anfangsgeh. mon. 30 Mk. bei freier Station. Bewerbungen mit Altersangabe u. Zeugnisabschr. an **Blumenberg,** Molk.-Inspektor 3388) **Niemegk,** Bez. Potsdam.

Zum sofortigen Antritt tüchtiger
Molkerei-Gehülfe
gesucht, da mein jetziger die Stellung wegen Krankheit aufgibt. Gehalt 30—35 Mark monatl. u. freie Station ohne Wäsche. (3369
Molkerei **Raake, Laubegast** Dobritzerstraße 40.

Suche zum 15. Sept. einen jungen
Gehülfen.
Stellung leicht, Gehalt 25 Mk. Auch kann zur selben Zeit ein
Lehrling
unter günstigen Bedingungen bei mir eintreten. Offerten erbittet **Ferd. Biebau, Kiesdorf** b. Ulzburg (Holstein). (3379

Gewandter, sauberer u. solider
Gehülfe
der möglichst schon in Betrieben mit Flaschenmilchverk. tätig war, findet bei uns zum 1. Septbr. Stellung. Gehalt Mk. 40 bei freier Station.
Braunschweiger Molkerei e. G. Braunschweig. (3382

Suche zu sofort einen jungen Mann als **Gehülfen.** Anfangsgehalt 20 Mk. **Otto Plato, Spechtsdorf,** Stat. Tütz. (3099

Tücht. Gehülfe
für Milchannahme, Versand und Kontor, zum 1. Sept. gesucht. Anf.-Gehalt 40 Mark bei freier Station. Ferner finden 2 jüngere **Gehülfen,** die sich in Weichkäserei nach franz. Art ausbilden wollen, unter günst. Bedingungen Aufnahme. (3132
Molk. u. franz. Weichk. **Ludwigsdorf** Post Deutmannsdorf, Schlesien.

Für die Genossenschaftsmolkerei in Wollstein, werden zwei tüchtige, jüngere
Gehülfen
gesucht, der erste für Kessel, Masch. und Westfalia-Zentrifugen, Gehalt 30 Mark, der zweite für Butterei Gehalt 28 Mark, die Kassen sind für beide frei. Antritt am 1. Sept. Bewerbung bitte an die (3151
Molkerei **Wollstein,** Bez. Posen.
Keitsch.

Suche für 1. September zuverlässigen, fleißigen **Gehülfen,** der mit Maschinen, Butterei, Käserei (Harzkäserei bevorzugt), Kühlanlage vertraut ist. Gehalt 35 Mk. (3126
Dampfmolkerei Zaborze, O.-S., G. m. b. H.

Ein strebs., zuverl. **Gehülfe** findet sof. dauernde Stellg. Geh. 30 ℳ mon.
Molkerei Wangten, Station Spittelndorf, Kr. Liegnitz. (3545

Formulare zu
Milchlieferungs-Verträgen
sowie alle sonstigen Drucksachen fertigt billigst die Molkereizeitungsdruckerei, Hildesheim

Suche z. 5. Sept. einen jg., tücht. **Gehülfen.** Anfangsgeh. ℳ 30. Off. u. Zeugnisabschr. erb. **Nolte, Harpstedt,** Bez. Bremen. (3469

Wegen Eintritts der jetzigen zum Militär suche ich für hiesigen Großbetrieb zum 15. September 2 tüchtige und zuverlässige (3434
Gehülfen
für Butterei. Gehalt 35 ℳ, sowie Nebeneinnahmen für die Herstellung der Export-Dosenbutter. Angebote unter Beifügung von Zeugnisabschriften erbittet
H. Ahrens, Rodenkirchen in Oldbg., Großherzogtum

Suche sofort jungen, tüchtigen
Gehülfen
für alle Arbeiten. Beschränkter Betrieb, Sahneversand. Gelegenheit, Kühlanlage bzw. Eismaschine kennen zu lernen. Bei guter Handschrift auch Kontorbeschäftigung. Gehalt monatlich ℳ 30 ohne Abzüge. Sofortige Offerten erbeten. (3412
W. Domdey, Inspektor, **Dabrun** bei Wittenberg, Sachsen.

Wegen Eintritts meines jetzigen zum Militär suche ich für hiesige Gen.-Molkerei zum 10. oder 15. September einen tüchtigen (3413
Gehülfen
für Kessel, Maschine und Zentrifugen bei 30 ℳ Anfangsgehalt, freien Kassen und Station. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet
Rüttimann, Rügenwalde i. Pomm.

Zum 1. Septbr. junger, williger
Gehülfe
gesucht, der sich jeder vorkommenden Arbeit unterzieht. Molkerei mit Motorbetrieb, Quarkkäserei und etwas Appenzeller. Schweine nicht vorhanden. Gehalt je nach Leistung 30—40 ℳ ohne Abzug. Stellung ist gut und dauernd. Bei guter Führung Familienanschluß. Es wird auch evtl. älterer Gehülfe angenommen. Offerten mit Abschrift des letzten Zeugnisses an (3416
Karl Henze, Molkereipächter, **Klosterbusch** bei Leisnig in Sachsen.

Molkereigehülfe
für Buttereiexpedition per bald gesucht.
E. Marggraff, Breslau, Friedrich- (3417) straße 29.

Suche zum 1. September jungen, kräftigen (3493
Gehülfen
Gehalt ℳ 30. Altersangabe mit Abschrift des Lehrzeugnisses erbittet
H. Dahl, Elektr. Molkerei in **Bad Schmiedeberg,** Bez. Halle.

Suche zum 5. September für meine Dampfkäserei, verbunden mit Butterei einen tüchtigen, zweiten
Gehülfen.
Gehalt 25 ℳ monatlich bei freier Station. Off. erb. (3418
H. Goede, Trempen in Ostpreußen.

Suche zu Anfang September einen jungen, soliden, sauberen (3452
Gehülfen
der in der Butterei und Quarkbereitung sehr tüchtig ist. Gehalt monatlich 35 ℳ bei freier Station und Kassen. Offerten mit Abschrift der letzten beiden Zeugnisse an
J. Bänninger, Molkerei **Stralkowo,** Provinz Posen.

Suche zum 15. September einen tüchtigen, zuverlässigen, kathol.
Gehülfen
der meiner Molkerei mit etwas Schrotgang selbständig vorstehen kann, mit Abrechnung, Milchuntersuchung und Kontorarbeiten gut vertraut ist. Selbstgeschriebene gute Zeugnisabschriften umgehend erbeten Gehalt anfänglich monatlich 35 ℳ bei freier Station. Gute Handschrift und sicheres rechnen Bedingung, da viele Kontorarbeiten.
Dampfmolkerei Hartebrügge bei Barßel in Oldenburg.

Zum 15. resp. 20. September suche zuverlässigen, tüchtigen (3428
Gehülfen
für Tilsiterkäserei als Ersten. Anfangsgehalt 35—40 ℳ. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet
Dampfmolkerei Tarputschen, Ostpr.

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen (3438
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 30—35 ℳ. pro Monat und freie Station.
Zentralmolkerei Sagan in Schles.

Sauberer, fleißiger (3396
Gehülfe
wird bei 25—30 ℳ Gehalt nebst freier Station ohne A..sche per sofort gesucht. Erwünscht solche, die etwas Weichkäserei verstehen.
Dampfmolk. Nestempohl, p. Rheinfeld, Kr. Karthaus in Westpr.

Suche für meine Dampfmolkerei zu sofort resp. 1. September einen fleißigen, soliden, älteren
Gehülfen
der die Backstein-Käserei gründlich versteht und die Wartung von 30 Schweinen mit übernimmt. Gehalt 30—35 ℳ. Offerten erbittet (3520
Georg Prieß, Gasthof u. Molkerei, **Netzort** b. Hopfengarten, Kr. Bromberg.

Zum 15. 8. ein (3399
Gehülfe
gesucht, welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Zur gleichen Zeit kann auch
ein Lehrling
eintreten.
Jeske, Dampfmolkerei **Pudewitz i. P.**

Suche zu sofort oder 1. September tüchtigen, kräftigen (3440
Gehülfen
für Butterei. Gehalt 25—30 ℳ und Kassen frei. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften an
Ahrens, Winsen a. L.

Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten (auch Landwirtschaft erwünscht) sucht
Rosenberger, Brosewitz b. Strehlen.

Zum 1. 9. suchen wir einen sauberen, fleißigen (3483
Gehülfen
für Butterei und Quarkfabrikation. Gehalt ℳ 35. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Dohring, Genossenschafts-Molkerei **Radlewe-Herrnstadt** in Schlesien.

Suche für hiesige Genossenschaft einen jungen, tüchtigen, sauberen
Gehülfen.
Antritt sofort oder nach Belieben. Gehalt 22 ℳ und freie Kassen. (3489
Molkerei-Genossenschaft Zobbenitz-Calvörde (Braunschweig).

Wegen Einberufung meines jetzigen zum Militär suche zum 1. September evtl. einige Tage früher einen jungen, tüchtigen (3471
Gehülfen
für Kessel und Maschine. Anfangsgehalt 30 ℳ bei freier Station und Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
O. Storch, Molkerei-Inspektor in **Straach** bei Wittenberg a. E.

Suche zum 5. September einen tüchtigen, jungen (3466
Gehülfen
der sich willig jeder Arbeit unterzieht. Nachmittags etwas Kontorarbeiten. Gehalt 35 ℳ monatlich. Offerten mit Altersangabe u. Zeugnisabschriften erbittet
O. Wiedenroth, Molk.-Genossensch. **Appensen** bei Buxtehude.

Wir suchen zu sofort oder 1. September einen tüchtigen, soliden, jungen (3457
Gehülfen
für Kessel und Maschine. Beschränkter Betrieb. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften erbittet
J. Sattler, Molkerei-Verwalter in **Wittenburg,** Westpr., Kreis Briesen.

Suche zu sofort oder z. 1. Sept. einen tüchtigen, sauberen (3463
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 Mk. monatlich. Off. erb.
Zentral-Molkerei **Osterwede** bei Worpswede. **G. Wolf.**

Junger Gehülfe
der sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht, findet zum 1. September angenehme dauernde Stellung. Gehalt 25 bis 30 ℳ monatlich. Offert. mit Zeugnisabschriften erbeten an (3501
Zentralmolkerei Schöneck, Westpr.

Zum sofortigen Antritt oder 1. September suchen wir einen sauberen und zuverlässigen (3510
Gehülfen
welcher die Butterei übernimmt und auch die anderen Arbeiten verrichtet. Gehalt 35 ℳ, freie Station und Wäsche. Desgleichen suchen wir einen jüngeren
zweiten Gehülfen
zur Käserei und Quarkfabrikation. Gehalt 30 ℳ, freie Station und Wäsche. Antritt kann ebenfalls sofort erfolgen oder zum 1. September.
Molkerei E. G. Lehndorf, Bezirk Kamenz im Königreich Sachsen.
R. Biesold, Verwalter.

Suche zum 15. September oder 1. Oktober einen (3502
Lehrling od. angehenden Gehülfen
für meine Dampfmolkerei.
Molkerei Karge-Unruhstadt.

Ich suche zum 1. Oktober einen jüngeren, evgl. **Gehülfen,** der seine Lehrzeit beendet hat, zur weiteren Ausbildung. Derselbe muß sich jeder Arbeit willig unterziehen und guter Rechner sein, da nachmittags Kontorarbeit. Gute Behandlung u. Familienanschluß. Off. m. Gehaltsf. erb.
C. Meyer, Molk.-Gen. **Farmbeck i. L.**

Junger Gehülfe
kann in unsern Vollbetrieb sofort eintreten. Anfangsgehalt 25 ℳ.
Dampfmolkerei Torgelow i. Pom., erste pomm. Weichkäserei.

Frankreich.
Zu sofort oder später anständiger, nüchterner **Gehülfe** für Kessel u. Maschine gesucht. Günstige Gelegenheit, die franz. Sprache sow. Weichkäserei zu erlernen. Stellung angenehm u. dauernd. Gehalt 45 Fr. u. fr. Stat. monatl., bei Zufriedenheit Zulage. Off. m. Zeugnisabschr. u. w. mögl. m. Photogr. erb. an **C. Martinet,** laiterie à Etain, Meuse (Frankreich).

Suche zum 1. September, eventl. früher einen tüchtigen, kräftigen, evangelischen (3548
Gehülfen
welcher mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut ist. Gehalt bei freier Station 40 ℳ monatlich. Stellung angenehm und dauernd. Halbe Reise wird nach 6 monatlicher Tätigkeit vergütet. Offerten erbittet
P. Helling, Dampfmolk. **Ollesheim** bei Düren, Rheinland.

Gesucht wird zum 15. September ein junger, an Sauberkeit gewöhnter
Gehülfe
für Betrieb (Buttersertiger u. Eismaschine) und Kontor. Gehalt 30 ℳ bei freier Station. (3547
Auch kann zum 1. Oktober ein
Lehrling
nicht unter 16 Jahren, unter günstigen Bedingungen eintreten. Gefl. Offerten erbittet
Otto Pfauter, Molkerei **Späningen,** Post Meßdorf, Altmark.

Suche gegen den 20. September d. Js. einen durchaus gewandten
Molkereigehülfen.
Selbiger muß selbständig arbeiten können sowie meine Kolonialwarenhandlung, Schrotmüllerei und Schweinemast mit versorgen. Daher wird nur auf eine ehrliche und nüchterne Kraft reflektiert. Weil die hiesige Gegend katholisch ist, können nur Katholiken den Vorzug erhalten. Mein jetziger Gehülfe geht fort, weil er am 1. Oktober ds. Js. die Molkereischule Hameln besuchen will. Selbiger war 1½ Jahre hier. Anmeldungen nimmt entgegen
Dampfmolkerei Scharrel. Inhaber: 3541) **L. Oldiges.**

Zum baldigen Antritt, spätestens bis 15. September suchen wir einen
Gehülfen
für Butterei und Kontorarbeiten. Gehalt 30 ℳ pro Monat. (3538
Molkerei-Gesellschaft Drönnewitz b. Wittenburg in Mecklbg.

Suche zu sofort tüchtigen, ehrlichen
Gehülfen
als ersten. Derselbe hat morgens u. abends einen Verkaufswagen im Orte zu fahren und sich jeder Arbeit zu unterziehen. Hoher Verdienst. Kaution von 100 ℳ ist bei Antritt zu stellen. (3555
Molkerei Rensefeld bei Lübeck.

Suche zum 1. Oktober für die **Alt-Marriner Molkerei zu Fritzow, Kr. Kolberg** einen tüchtigen (3531
Gehülfen.
Moderner Betrieb. Gehalt 25—30 Mark monatlich.
W. Kuse, Molkereiverwalter, **Düvier** bei Rakow, Kr. Grimmen.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend 2 ℳ höher, nächsten Sonnabend unentschieden.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

24. August. Ia **120—121/23** ℳ, IIa **118—121** ℳ, IIIa **110—116** ℳ, abfallende **95—108** ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 24. Aug. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 330 Drittel zu 120,00 bis 129,50 ℳ, im Durchschnitt 126,45 ℳ, II. Klasse 35 Drittel zu 100,00 bis 118,00 ℳ im Durchschnitt ——— ℳ. Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 345 Drittel, im Durchschnitt 120,83 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 24. August 14 387 Stück. a) **66** ℳ, b) **66** ℳ, c) **64/66** ℳ, d) **63/65 Mark,** e) **61/63** ℳ, f) **60/62** ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Ueberstand.

Molkereigehülfe

in Dampfmolkerei Bayerns zu sofortigem Eintritt gesucht. Bei guten Leistungen hoher Lohn. Ebendaselbst wird ein

Expedient

zu sofort gesucht. Offerten unter **D. 3377** an diese Zeitung.

Suche zu sofort **zwei tüchtige, zuverlässige** (3549
Gehülfen
bei 40 ℳ Anfangsgehalt.
Remmler, Direktor, Köln a. Rh.

Suche zu sofortigem Antritt einen
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ monatlich und freie Kassen. Offerten an (3536
G. Bäthge, Georgsheil.

Suche sofort einen sauberen, willigen und keine Arbeit scheuenden
Gehülfen.
Gehalt monatlich 40 ℳ. (3533
Molk. **Heinr. Jansen, Lembeck** in W.

Gesucht zu baldigem Antritt ein junger, angehender (3557
Gehülfe.
W. Kindt, Schellhorn bei Preetz in Holstein.

Gesucht zu sofort einen
Gehülfen
der mit Pferden umgehen kann, bei 30 Mk. Gehalt. (3558
Meierei Brokenlande b. Neumünster.

Suche zum 1. Septbr. einen zuverlässigen, fleißigen

Gehülfen

der selbständig arbeiten kann, für elektrischen Kraftbetrieb. Anfangsgehalt 30 Mk., Kassen frei, ohne Wäsche; halbe Reise hierher wird vergütet. Offert. bitte an diese Ztg. unt. 3507.

Suche zum 1. September für **Erste Butjadinger Molkerei-Genossenschaft** einen jüngeren, tüchtigen (3550
Gehülfen.
Anfangsgehalt monatl. 30 ℳ nebst fr. Station und fr. Kassen. Zeugnisabschriften sowie Altersangabe erbittet
Ed. Strey, Ruhwarden i. Oldenbg.

Suche zum 15. September oder einige Tage früher einen strebsamen, ehrlichen, angehenden (3552
Gehülfen.
Derselbe muß auch morgens die Milch auf einer Rahmstation annehmen. Gehalt bei freier Station und Kassen 20—25 ℳ. Stellung angenehm und dauernd.
Hansen, Molkerei **Rotha,** Post Breitenbach (Harz).

Suche zum 1. September einen tüchtigen, sauberen (3551
Gehülfen
der an selbständiges Arbeiten gewöhnt, mit Maschinen und Kessel, und mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut ist. Stellung dauernd. Gehalt 30 ℳ und freie Kassen.
Molkerei Börnecke, Harz.

Suche zu sofort oder später einen jungen, tüchtigen
Gehülfen.
Gehalt 30—35 Mk. und Station. Bewerbung mit Zeugnisabschriften und Alter erbittet (3316
H. Thies, Otterndorf, U.-E.

Zum 1. September suche einen tüchtigen, jungen
Gehülfen
30 Mk. monatlich bei freier Station ohne Wäsche. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Meierei Schwartau bei Lübeck.

Suche zu sofort auf 14 Tage zur Aushülfe einen (3288
Gehülfen
der selbständig arbeiten kann, der evtl. auch dauernd Stellung bei mir haben kann.
Molkerei Biere b. Schönebeck a. E.

Für Anfang September suchen wir einen gewissenhaften, sol., mit allen Facharbeiten gut vertrauten
evang. ersten Gehülfen
der befähigt ist, einem größ. Vollbetriebe vorzusteh., im Abrechnungswesen sow. Milchuntersuch. Bescheid weiß u. dem an dauernder Stellung gelegen ist. Gleichzeitig suchen wir für unseren jetzigen (3240
Obermeier
welcher zwei Jahre lang die hiesige Stelle zu unserer größt. Zufriedenheit innehatte und den wir bestens empfehlen können, einen entsprech. Posten als Verwalter, Expedient, Obermeier od. dgl. Offrt. erbet. an Molkerei **Boberröhrsdorf e. G.** b. Hirschberg i. Schles.

Suche zum 1. September oder etwas später einen tüchtigen, sauberen
Gehülfen
der auch Erfahrung in der Quarkbereitung besitzt. Off. mit Altersangabe erb. (3537
W. Körber, Molkereiverwalter in **Wörlitz in Anhalt.**

Suche zum 1. September oder auch später umsichtigen (3289
Gehülfen
der mit sämtlichen Molkereiarbeiten vertraut ist und im Schweinestall und Mühle mithilft bei 35 ℳ monatlich. Stellung angenehm und dauernd. Offerten mit Zeugnisabschriften und Altersangabe an
Molkerei Dombrowken, Kr. Johannisburg in Ostpreußen.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen, fleißigen (1303
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an
Molkerei **Konstadt,** Ober-Schles.

Suche für sofort oder zum 1. September einen kräftigen, jungen, angehenden (3453
Käsereigehülfen
der seine Lehrzeit beendet hat für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 25 ℳ pro Monat
W. Haun, Kleinballhausen i. Thür.

Suche auf sofort einen kautionsfähigen
Milchverkäufer
Offerten unter **3480** an diese Zeitung erbeten.

Für sofort oder 1. September ein tüchtiger (3518
Milch-Verkäufer
gesucht. Gehalt ℳ 60 und 2 % Tantieme pro Mark. Offerten erb.
Paul Schauder, Molkereibesitzer, **Marktredwitz** in Bayern.
Tel. Nr. 101.

Zum 15. September, evtl. zum 1 Oktober ein **zuverlässiger und nüchterner**
Heizer und Maschinenführer
gesucht. Derselbe muß in Bedienung der Eismaschine und des elektr. Lichtes bewandert sein, auch kleinere Reparaturen selbst ausführen. Gelernter Schlosser, welcher längere Zeit in Molkerei tätig war, bevorzugt. Gehalt 45 ℳ u. freie Station. Bei zufriedenstellender Leistung Zulage, evtl. Verheiratung gestattet. Offerten unter **E. S. 3562** an diese Zeitung erbeten.

Gesucht zum 1. September ein tüchtiger, williger Gehülfe als
Schweinefütterer
und zur Hülfe in der Molkerei. Anfangsgehalt 35 ℳ nebst Kost und Logis und Kassen. Gefl. Off. an
Molkerei Ohmtal, Schweinsberg, 3312) Bez. Cassel.

Junger Gehülfe
kann bei 25 ℳ Anfangsgehalt sofort in neu errichtete Handmolkerei mit Milchversand eintreten. (3529
Conrad, Molkereibesitzer, **Gr. Woltersdorf** bei Pritzwalk.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen älteren, exakten, verheirateten
Maschinisten.
Milchgenossenschaft Trier,
3115) e. G. m. b. H.

Zum 1. September suche ich einen
jungen Mann
im Alter von 21—23 Jahren, der gut rechnen und schreiben kann und mit der Monatsabrechnung vollkommen vertraut ist, für Annahme und Kontor. Anfangsgehalt bei freier Station und freien Kassen monatlich 35 ℳ. Gefl. Off. erb.
Steen, Betriebsleiter, Dampfmolkerei „Frisia" **Wittmund,** Ostfriesl.

Junger Mann
nicht unter 16 Jahren, kann hier unter günstigen Bedingungen bei 1jähriger Lehrzeit das Molkereifach erlernen. (3378
Molk.-Gen. **Leutwitz** b. Demitz i. Sa.

Gesucht zu sofort oder 1. September ein starker, (3460
junger Mann
als erster zu 300 Schweinen. Anfangsgehalt 40 ℳ und freie Station. Offerten erbittet
Emil Raymann, Watenstedt, Kreis Helmstedt.

Wir suchen zum 15. September unter günstigen Bedingungen einen
Lehrling
Offerten erbittet **Bethke,** Verwalter.
Molk.-Genossensch. Callies i. Pom.

Molkereilehrling
unter günstigen Bedingungen gesucht. Gründliche Ausbildung. Familienanschluß. (2907
Molkereigenossenschaft Gr. Garz i. d. Altmark.

Eine tüchtige (3401

Meierin

erfahren in Bereitung von Butter und Käse, mit Maschinen vertraut, gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, die nicht zurückgesandt werden, und Gehaltsansprüchen an
Overkamp, Trömpau b. Königsberg Preußen.

Meierin
zu sofort eventl. 1. Oktober gesucht. Butter von ca. 75 Kühen, Melken beaufsichtigen. Hohes Gehalt und Tantieme, neueste Maschinen, leichter Betrieb. Gefl. Offerten an die
Gutsverwaltung Danneborth bei Gerdshagen in Mecklenburg.

Suche zum 1. Oktober cr. wegen Verheiratung meiner jetzigen, welche 3½ Jahre bei mir in Stellung war, eine an äußerste Sauberkeit gewöhnte, fleißige (3424
Meierin
welche gewandt und zuverlässig im Butterformen ist und im Haushalt mithilft. Hausmädchen ist vorhanden. Meierinnen, welchen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen Zeugnisabschriften mit Gehaltsansprüchen einsenden.
G. Wölk, Butterhandlung, **Harburg** a. Elbe bei Hamburg.

Eine junge (3454
Meierin
die gute Butter macht und gut formen kann, gesucht. Gehalt 25 ℳ und freie Kassen.
Daselbst kann sich auch ein
Lehrling
nicht unter 18 Jahren, melden.
Molkerei-Genoss. Rastenburg, Ostpr.

Suche zum 1. September eine
ältere, saubere Meierin
die auch im Haushalt tätig sein kann. Anfangsgehalt 25 ℳ. (3442
Verkaufsmolkerei Thorn III.
W. Gertz, Mellinstr. 76.

Selbständig arbeitende (3446
Meierin
firm in feinster Butterbereitung, wird zum 1. Oktober für Guts-Dampfmolkerei gesucht. Gehalt 360 Mark, freie Station und Wäsche. Keine Stallaufsicht, wenig Hilfe im Haushalt. Zeugnisse erbittet
Dom. Szelejewo (Post und Bahnstation), Kreis Koschmin, Provinz Posen.

Ehrliches, sauberes, junges
Mädchen oder Meierin
zur Unterstützung im Laden und einige Stunden in der Molkerei zum sofortigen oder späteren Antritt gesucht. Gute Behandlung, leichte Stellung, Familienanschluß. Offert. mit Bild, Angabe des Alters und Gehaltsansprüchen erbittet (3473
Molkerei Elsterwerda.

5—10 perfekte und sichere (3491
Detail-Butterverkäuferinnen gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photographie an Meierei J. Schmidt & Söhne in Rixdorf-Berlin.

Suche zum 1. September od. sp. eine junge, tüchtige (3542
Meierin
dieselbe hat die Butterei selbständ. zu führen, worin sie durchaus erfahr. sein muß. Auch hat sie den Haushalt allein zu versorgen f. 3 Pers. Butter pro Tag 300 Pfd. zu verarb. Reflektanten, die solchem Posten vorstehen können, wollen ihre gefl. Offerten einsenden.
Molkerei Riede (Hannover)
Gebr. Glander.

Suche zum 1. September oder früher tüchtige, an größte Sauberkeit gewöhnte 3528
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Stellung sehr angenehm bei guter Behandlung und Familienanschluß. Anfangsgehalt 22 ℳ. Gefl. Offerten erbittet
Otto Pengel, Inspektor, **Cheine** bei Salzwedel.

Für kl. Molkerei sof. ev. selbst.
Meierin
gesucht. Da Gel., sich m. Gastw. zu verh., wenigstens 3000 ℳ Verm. erwünscht, bis 26 Jahre alt, nicht groß. Bitte Bild m. Ang. u. **Reell 3515** an diese Zeitung. (Ostpr.)

Solide, arbeitsame, junge **Meierin** kann für Butterei u. Hilfe im Haushalt sofort od. später bei 20 ℳ Anfangsgehalt eintreten. Off. erb. an
Frau Neumann, Mur. Goslin, Pos.

Meierin
die selbständig arbeiten kann, firm in feiner Butterbereitung und Versand ist und die Aufsicht im Kuhstall übernimmt, sucht bei 30 ℳ Monatsgehalt und freier Station zum 1. 10. 1910. (2931
Dominium Bziunkau, Post Guttentag, O.-S.

Zum 1. September cr. suchen wir eine junge, tüchtige
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haush. Offerten mit Zeugnis-Abschriften, Gehalts-Ansprüchen und Altersangabe erbeten. (3271
Molkerei-Gen. **Lauenburg,** Pomm.
e. G. m. b. H.

Cölner Gutsmolkerei sucht zum 1. Oktober cr. **gewandten** (3380

Meier

der in **Kontorarbeit** bewandert ist. Unverh. **gediente Leute (Rheinländer),** welche mit **Kessel u. Maschine** vertraut sind, wollen sich unt. Beifügung von **Lebenslauf** u. Zeugnisabschriften melden unt. **K. G. 7790** an **Rudolf Mosse, Cöln.**

Wir suchen zu sofort einen
zweiten Buttermeier
bei 25 Mk. Anfangsgehalt. (3361
Zentral-Molkereigenossenschaft
Graudenz-Marusch.

Iowa State College Library

Molkerei-Zeitung.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
jeint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag t. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, sendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenim „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 67. Hildesheim, den 26. August 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

gliederaustritt und erhöhte Inventarabschreibungen bei Molkereigenossenschaften.
r einen weitverbreiteten Fehler bei der Reinigung der Milchtransportgefäße.
teilungen. Herstellungskosten für Trockenkartoffeln.
richts- und Versuchswesen. Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Griethausen b. Cleve.
eine, Verbände und Genossenschaften. Gründung eines Butter-Auktions-Verbandes für Nord- und Ostdeutschland. — Neue Molkereien.
dschau. Zweckmäßige Einrichtung von Molkereibetrieben. — Die Milchversorgung Dresdens. — Ursachen der Schwankungen im Fettgehalt der Milch. — Prämiierung reinlich gewonnener und fettreicher Milch. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Butterschauen in Württemberg. — Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen. — Unglücksfall eines Molkerei-Verwalters. — Milchwirtschaft im russischen Gouvernement Archangel.
echsaal. Ausschaltung des Borgunwesens in den Molkerei-Genossenschaften. — Verwendung von alten Holsteiner Butterfässern. — Milchtrocknungsanlage.
eflasten.

Mitgliederaustritt und erhöhte Inventarbschreibungen bei Molkereigenossenschaften.

In einzelnen Gegenden Deutschlands ist ein unverkennbarer Zug n Genossenschaftsmüdigkeit unter den Landwirten zu bemerken. ist weniger die Niederung mit ihrem Milchreichtum, als vielmehr gebirgige Teil Deutschlands mit seiner kleinbäuerlichen Bekerung, wo das Interesse für genossenschaftlichen Zusammenschluß ecks gemeinschaftlicher Milchverwertung nicht mehr dasselbe ist, e früher. Die Gründe hierfür sind zum Teil in der eifrigen Proganda der Zentrifugenverkäufer zu suchen, die auch dem nur über ie ganz geringe tägliche Milchproduktion verfügenden Landwirt ie entsprechend gebaute niedliche Handzentrifuge aufzuschwätzen ssen; zum andern Teil aber in der Höhe der Milchviehpreise. Die tzteren halten den kleinen Landwirt davon ab, seinen Milchviehnd zu vermehren, lassen ihn aber auch wähnen, daß er seine Milch ser verwerte, wenn er sie an das Jungvieh verfüttert. Wohl mag hierin Recht haben, wenn er z. B. Mitglied einer Molkereinossenschaft ist, die unter schwierigen Verhältnissen arbeitet und ren Lieferanten deshalb nur einen bescheidenen Milchpreis, etwa ter 7 ₰ pro Kilogramm, bei Rückgabe der Magermilch, auszahlen nn. Da wird der Landwirt mit größerer Milchproduktion, so lange e Viehpreise sich auf der richtigen Höhe halten, möglicherweise auf ne Rechnung kommen; sehr bezweifelt werden muß es aber, ob ein einer Landwirt, der nur eine oder auch zwei Milchkühe besitzt, seine ilch besser verwertet, wenn er sie, anstatt sie zur Molkerei zu liefern, t Hilfe einer teueren Zentrifuge entrahmt, deren Entrahmungsärfe den heutigen Anforderungen in vielen Fällen nur unvollmmen entspricht. So vorsichtig die Landwirte beim Kauf von ertvollen Gegenständen sind, zur Anschaffung einer Handzentrifuge ben sie sich gewöhnlich sehr bald entschlossen. Wenn sie eine solche iniaturzentrifuge jedoch eine Zeitlang in Gebrauch genommen ben, erkennen sie nur zu deutlich die Schattenseiten, die das Selbstrarbeiten der Milch aufzuweisen hat. Die Fälle, in denen Landrte, nachdem sie monatelang selbst zentrifugiert haben, reumütig re Milch wieder zur Molkerei liefern, werden in letzter Zeit auch mer häufiger, und steht zu erwarten, daß die Landwirte allmählich e hohe Bedeutung der Genossenschaftsmolkereien wieder richtig zu ürdigen lernen werden. Man kann sich eines mitleidigen Lächelns cht erwehren, wenn man nachfolgendes wahre Episödchen liest, das recht die Unerfahrenheit mancher Bauersleute in betreff richtiger ehandlung einer Milchzentrifuge kennzeichnet. Geht da eines ages der Verwalter einer Genossenschaftsmolkerei durch die Dorfaße und hört von ferne ein surrendes Geräusch. Er erkennt bald, ß da irgendwo in einem Hause wieder einmal, wie schon mehrfach rher, eine kleine Zentrifuge ihren Einzug gehalten hat. Er tritt iher hinzu und sieht durch die offene Haustür, wie eine brave Bäuerin, rot vor Anstrengung und in Schweiß gebadet, ruckweise die Kurbel einer Zentrifuge dreht, und zwar in einem viel zu langsamen Tempo. „Na, Frau, was macht Ihr denn da?" redet er die ihm bekannte Bäuerin an. „Ei, ich mache Rahm", ist die Antwort. „Aber Ihr dreht ja viel zu langsam, Ihr müßt rascher drehen, sonst bleibt ja das meiste Fett in der Milch zurück." „Du lieber Gott", erwidert die Frau voller Verzweiflung, „die Maschine geht aber doch so schwer und ich bin fast ganz außer Atem; wenn ich noch rascher drehen soll, dann halte ich's gar nicht mehr aus!" Hoffentlich besitzt die Bäuerin so viel Einsicht, ihre wahrscheinlich in den Lagern gründlich verschmutzte und verschlissene Zentrifuge recht bald für immer beiseite zu stellen und ihre Milch wieder wie vordem zur Molkerei zu liefern.

Verlassen wir nun aber das Zentrifugenthema und führen wir uns mal die Folgen vor Augen, die für die Molkereien entstehen, wenn sie eine größere Anzahl Mitglieder durch freiwilligen Austritt verlieren. Eine Genossenschaft, die gänzlich schuldenfrei ist oder doch nur mehr eine geringe Schuldsumme abzutragen hat, wird durch zahlreicheren Austritt von Mitgliedern in ihrem Bestande allerdings gefährdet werden, jedoch können die Folgen des Austritts für das einzelne Genossenschaftsmitglied nicht so schwerwiegende werden, wie wenn die Genossenschaft noch eine ansehnliche Schuld abzutragen hat, für deren Betrag die Genossen doch persönlich aufzukommen haben. Hat eine Genossenschaft noch eine Schuld von z. B. 20 000 ℳ, bei einer Mitgliederzahl von 50 Personen, zu tilgen, so würde im Falle der Auflösung der Genossenschaft auf jeden Genossen ein Tilgungsbetrag von 400 ℳ entfallen. Vermindert sich aber die Mitgliederzahl von 50 auf 20, so beliefe sich dieser Tilgungsbetrag für den einzelnen Genossen auf 1000 ℳ. Nun lehrt die Erfahrung, daß, wenn eine Genossenschaft infolge zu geringer Milchlieferung der Mitglieder ihre Molkereieinrichtung nur unvollkommen ausnützt und aus dem Grunde auch nur einen bescheidenen Milchpreis zahlen kann, sie einen Zuwachs von neuen Mitgliedern nur noch in den seltensten Fällen erhält, daß dagegen der eine oder andere Genosse, sobald er glaubt, auf andere Weise seine Milch vorteilhafter verwerten zu können, seinen Austritt aus der Genossenschaft erklärt. Das Milchverarbeitungsquantum letzterer geht infolgedessen zurück, während ihre Betriebskosten im großen und ganzen dieselben bleiben. Die Milchfuhrwerke müssen nach wie vor ihren Weg von den einzelnen milchliefernden Ortschaften zur Molkerei zurücklegen. Ob der Milchwagen auf seiner jedesmaligen Fahrt nun 500 Liter Milch oder nur 200 Liter Milch herbeischafft, ändert an den Milchfuhrkosten kaum etwas, da der Zeitaufwand sowie die Inanspruchnahme von Pferd und Fuhrwerk keine nennenswerte Verminderung erfahren. Ebenso erfährt bei geringerer Milchanlieferung der Kohlenverbrauch in der Molkerei kaum eine Herabminderung. Die ganze maschinelle Einrichtung wird nicht bis zu ihrer vollen Leistung ausgenutzt; das zwecks Beschaffung dieser Einrichtung s. Zt. aufgenommene Kapital, desgleichen das zum Bau der Molkerei benötigte Kapital muß die Genossenschaft aber in gleicher Höhe wie sonst verzinsen und amortisieren. Es ist daher verständlich, daß manche unter Milchmangel leidende Genossenschaft in eine bedrängte Lage geraten muß, die sich noch verschärft, wenn eine größere Anzahl Mitglieder die Genossenschaft verlassen, wie die Ratten das sinkende Schiff.

Was soll nun aber eine solche Genossenschaft tun, um sich bzw. ihre treu gebliebenen Mitglieder vor finanziellem Schaden zu bewahren? Denn es kann bei weiter abnehmender Mitgliederzahl und anhaltendem Sinken des Milcheinlieferungsquantums der Genossenschaft schließlich nicht mehr möglich gemacht werden, den Betrieb ohne erhebliche Einbuße aufrecht zu erhalten. Schreitet sie zur Auflösung und Liquidation, so haben die wenigen, der Genossenschaft treu gebliebenen Mitglieder, evtl. aber auch noch die im Schlusse des letzten Geschäftsjahres ausgeschiedenen Mitglieder die Schulden der Genossenschaft allein zu tragen, während die bereits früher ausgeschiedenen Genossen unbehelligt bleiben. Die treuen Genossen können

1.05

demnach ein großes Interesse daran haben, daß die Genossenschaft weiter bestehen bleibt. Neuerdings haben einige notleidende Genossenschaften sich gegen die Folgen eines Massenaustritts von Mitgliedern insofern zu schützen gewußt, als sie durch erhöhte Abschreibungen auf die Inventarwerte (Gebäude, Maschinen und Geräte) eine größere Unterbilanz herbeiführten. Man verwendete, soweit eigene Mittel (Geschäftsguthaben der Genossen, Reserven) vorhanden waren, diese zur Deckung der Unterbilanz und, verblieb dennoch ein ungedeckter größerer Restbetrag, so ließ man auf Grund des § 73 des Genossenschaftsgesetzes die am Jahresschlusse ausgeschiedenen Mitglieder, um wenigstens in etwa für die durch den Austritt der Genossenschaft entstehenden Nachteile entschädigt zu werden, den sie treffenden Anteil am Bilanzverlust in bar an die Genossenschaft bezahlen. Nachdem nun in den letzten Jahren mehrere richterliche Entscheidungen ergangen sind, welche die Zulässigkeit des geschilderten Verfahrens, nämlich der Vornahme erhöhter Abschreibungen zwecks (indirekter) Heranziehung der ausgeschiedenen Genossen zur Schuldentilgung in Frage zu stellen scheinen, so ist jetzt manche Genossenschaft im Ungewissen, wie sie es fortan mit den erhöhten Abschreibungen halten soll. Ich greife auf ein Urteil des Reichsgerichts vom 13. Juni 1896 zurück, das einen gleichen Fall, wie den oben geschilderten, behandelt. Eine Genossenschaft hatte in der der Auseinandersetzung mit ausgeschiedenen Genossen zugrunde zu legenden Bilanz Immobilien und Mobilien nicht zum Buchwerte, sondern zum „Rentabilitätswerte", der bedeutend niedriger berechnet war, eingesetzt. Das Reichsgericht erklärte das Verfahren der Genossenschaft für unzulässig, indem es ausführte, daß die Bewertung der streitigen Aktivposten nach allen Richtungen hin willkürlich sei und der gesetzlichen Grundlage entbehre. Solle die Bilanz die Grundlage einer Vermögensauseinandersetzung bilden, wie in § 73 des Gen.-Gesetzes vorgeschrieben, so müsse festgestellt werden, welchen Wert die Aktiva zu der Zeit haben, in welcher die Auseinandersetzung als erfolgt gedacht werde, d. h. hier zurzeit des Ausscheidens. Es sei davon auszugehen, daß die Auseinandersetzung in diesem Zeitpunkte durch Verwertung der Aktiva und Deckung der Passiva tatsächlich erfolge. Deshalb sei für die Aktiva mindestens der Wert einzusetzen, der bei Verwertung in diesem Zeitpunkte voraussichtlich erzielt worden wäre. Darauf dagegen, ob infolge des Ausscheidens das Unternehmen für die verbleibenden Genossen in Zukunft noch mit Vorteil und mit welchem Vorteil betrieben werden könne, komme nichts an. Daraus sei ein Maßstab für die Verwertungsmöglichkeit nicht zu entnehmen.

Ein zweites Urteil des Reichsgerichts — vom 20. Oktober 1899 — teilt dieselbe Auffassung, denn es heißt in demselben: „Wird mit Rücksicht auf das Ausscheiden eines Genossen eine zweite Bilanz aufgestellt, in der die Aktiva durch höhere Abschreibungen herabgesetzt und in den Passiven ein besonderer Amortisationsfonds neu eingestellt wurde, so ist das unzulässig. Nach § 73 des Gen.-Gesetzes hatte die Auseinandersetzung mit dem Beklagten auf Grund der Vermögenslage der Genossenschaft zurzeit seines Ausscheidens zu erfolgen. Nach diesem Zeitpunkte waren die vorhandenen Vermögenswerte zu schätzen. Die Schädigung und Wertverminderung, welche in Zukunft durch das Ausscheiden des Beklagten eintreten könnte, war bei der Feststellung der Bilanz nicht in Anschlag zu bringen."

Beide Entscheidungen sind also dahin zu verstehen, daß nicht jede, das übliche Maß erheblich überschreitende Abschreibung unzulässig sei; nur darf bei Bemessung der Abschreibung nicht der Rentabilitäts-(Nutzungs-)Wert der Molkereianlage, sondern es muß hierbei der materielle Wert letzterer zum Zeitpunkte des Ausscheidens der Genossen zugrunde gelegt werden. Der materielle Wert, also der Wert, den die Anlage für den Käufer hat, dürfte aber, bisherige normale Abschreibungen vorausgesetzt, weit unter den Buchwert sinken, sobald die Tatsache des Ausscheidens so und so vieler Genossen zum Jahresschlusse feststeht. Denn einerlei: Mag nun der Käufer der Anlage die Absicht haben, Gebäude und Maschinen einer anderen Bestimmung denn früher zuzuführen, oder aber, den Molkereibetrieb fortzusetzen, auf keinen Fall wird er in seinem Preisangebot den Umstand, daß das künftige Milchverarbeitungsquantum infolge des Ausscheidens der Genossen sich vermindert, unberücksichtigt lassen.

Wie soll nun aber der Wert, den die Anlage für einen etwaigen Käufer haben kann, festgestellt werden? auf diese Frage scheint mir eine reichsgerichtliche Entscheidung vom 16. März 1899 die Antwort zu geben. In dieser Entscheidung heißt es nämlich: „Das Gesetz hat bei der Bestimmung des Wertes der Vermögensgegenstände für die Bilanz den objektiven Wert im Auge, den sie fürs Geschäft haben. Er ist also im Hinblick auf die unter der Voraussetzung des Fortbestandes des Geschäftes anzunehmende Realisierbarkeit zu bestimmen. Dies gibt eine Begrenzung nach unten und nach oben."

Wird in den beiden, an früherer Stelle genannten Entscheidungen die Auffassung vertreten, daß die Bewertung der Vermögensgegenstände der Genossenschaft der materielle Wert, ohne Rücksicht auf eine zu erwartende Verminderung der Rentabilität des Betriebes, zugrunde zu legen sei, so steht das Reichsgericht in der letztgenannten Entscheidung m. E. auf dem Standpunkte, daß die Vermögensgegenstände zu dem Werte in die Bilanz einzusetzen seien, wie er bei Fortsetzung des Betriebes über den Termin des Ausscheidens der Genossen hinaus den veränderten Rentabilitätsverhältnissen entspricht. Damit hätten wir aber einen Maßstab für die Höhe der Abschreibungen, wie wir sie für nötig erachten, um die durch die Einstellung der Milchlieferung der ausscheidenden Genossen entstehende Wertverminderung der Molkereianlage wieder auszugleichen. Man hat bei Bemessung der Abschreibungen natürlich d
auf zu achten, daß dieselben auf keinen Fall höher sind, als die R
tabilitätsverminderung des Unternehmens beträgt. Bedienen
uns zum leichteren Verständnis eines Beispiels. Eine Molke
genossenschaft hat ein von 70 Genossen geliefertes Jahresmi
quantum in Höhe von 1 300 000 Kilogramm verarbeitet. Ihre
samten Geschäftslasten (laufende Betriebskosten, Schuldzinsen,
schreibungen), beliefen sich auf rund 26 000 ℳ oder durchschnitt
2 Pfg. pro Kg. Milch. 20 Genossen mit einer Jahresmilchliefer
von rund 400 000 Kg. treten zum Jahresschlusse aus der Genos
schaft aus und stellen gleichzeitig ihre Milchlieferung zur Molke
ein. Da die laufenden Betriebskosten der Genossenschaft, obwohl
tägliche Betriebsdauer infolge der geringeren Milchmenge e
kürzere sein wird, im folgenden Jahre keine erhebliche Verminder
erfahren werden, so müssen sich die Geschäftslasten pro Kg. ver
beiteter Milch relativ bedeutend höher stellen, denn der Betrag
26 000 ℳ verteilt sich jetzt auf (1 300 000 — 400 000 =) 900 000
auf 1 Kg. entfallen somit durchschnittlich rund 2,9 Pfg., also 0,9
mehr denn vordem. Relativ erhöhen sich demnach die jährlichen
schäftslasten um (900 000 × 0,9 =) 8100 ℳ. Um diesen Be
würde man die Vermögensgegenstände niedriger in die Bilanz e
setzen dürfen.

Es wäre zu wünschen, daß in späteren gerichtlichen Entsch
dungen die Frage der Zulässigkeit erhöhter Abschreibungen, un
Zugrundelegung des Rentabilitätswertes des genossenschaftlic
Unternehmens, eine klarere Beantwortung findet. Die Bewert
der Vermögensgegenstände gemäß der Rentabilität der
lage kann nur die allein richtige sein, denn sie entspricht einfach d
Grundsatze der Gerechtigkeit. Ist es nicht ein Unding, wenn
viele Jahre hindurch der Genossenschaft treu gebliebenes Mitgl
zuguterletzt noch infolge einer, durch die Schuld eigensüchtiger M
glieder entstandenen Entwertung der Anlage ein mehr oder weni
großes finanzielles Opfer bringen soll, der fahnenflüchtige Gen
aber, nachdem er sich aller Vorteile, die ihm die Genossenschaft
nach Möglichkeit bedient hat, die in der Genossenschaft noch
bliebenen Mitglieder kaltherzig ihrem Schicksal überläßt, sich w
noch rühmend, daß er die Klugheit besessen habe, rechtzeitig sei
Austritt aus der Genossenschaft zu erklären, um nicht die Schul
derselben mit decken helfen zu müssen? Solche „Ritter von
traurigen Gestalt" bleiben am besten jeglichem genossenschaftlic
Unternehmen fern, denn wo die Mitglieder einer Genossenschaft
strebt sind, stets nur ihren persönlichen Vorteil in den Vordergr
zu stellen, da kann diese schwerlich recht gedeihen.

Über einen weitverbreiteten Fehler bei der Reinigu der Milch-Transportgefäße.

Ein Beitrag zur städtischen Milchversorgung. (Mitteilung aus
chemischen Untersuchungsstelle für Milch-Handel und -Industrie
Charlottenburg.) Von Dr. F. Reiß.

Bekanntlich stellen die Hygieniker zwei Forderungen behufs
sundung der städtischen Milchversorgung auf, einmal, daß nur abso
gesunde Kühe zur Milchgewinnung verwendet werden und ein and
mal, daß möglichste Reinlichkeit bei der Erzeugung, Gewinnung
Behandlung der Milch beobachtet wird. Über Erzeugung und
winnung der Milch, die Sache der Landwirte ist, gehe ich hinw
nicht ohne dabei auf das vom Deutschen Milchwirtschaftlichen Ver
herausgegebene Melkbüchlein*) von R. Ostertag und Th. Henk
aufmerksam gemacht zu haben. Dagegen sollen die Reinigungsv
hältnisse der vom Milchhandel benutzten und dem Milchhandel
hörigen Transportgefäße, der Fässer und Kannen, einer zweckdi
lichen Besprechung unterzogen werden.

Wie gesagt, gehören die Transportgefäße — wenigstens in
Mark Brandenburg — nicht den Landwirten, sondern den Mi
pächtern. Desgleichen werden die Kühlstellen auf dem Lande
wenigstens in den meisten Fällen — nicht auf eigene Rechnung u
Gefahr von den Landwirten, sondern im Auftrag und unter
Regie der Milchpächter betrieben. Die Sache spielt sich also in
Regel so ab, daß die einzelnen Landwirte ihre Milcherträgnisse n
kuhwarm im Kühlhause abgeben, damit sie daselbst geseiht und
kühlt werden. Gleichzeitig geht die Milch damit in das Eigent
und die weitere Mühewaltung des Pächters über. Nun ist zu unt
scheiden zwischen Pächtern, welche in Berlin die Einrichtungen hab
die leeren Transportgefäße zu reinigen und zwischen denjenigen,
sie nicht haben. Zu den ersteren in der Minderzahl befindlichen
hören die Meiereien, welche so ausgerüstet sind, daß sie die üb
schüssigen Milchmengen nach den Regeln der modernen Molker
technik zu verarbeiten imstande sind und über die notwendig
Einrichtungen und Hilfskräfte verfügen, das Kannen- und Fäs
material vor der Rücksendung an die Kühlstellen zu reinigen.
übrigen sind die große Menge von Milchpächtern und Unter
nehmern, welche die entleerten Transportgefäße entweder in gänzl
ungereinigtem Zustande oder besten Falls flüchtig mit kaltem Was
ausgespült an die Kühlstellen zurücksenden. Sehen wir uns n
einmal näher an, wie die Reinigung in den Meiereien einerse
und in den Kühlhäusern anderseits praktisch vor sich geht.

Die Meiereien haben es leichter, die Milchreste mit Hilfe
heißem Sodawasser aus den Gefäßen zu entfernen, da diese Arb
unmittelbar nach dem Entleeren derselben stattfindet, wo die M

*) Stuttgart 1908. Verlagsbuchhandlung Eugen Ulmer. Verlag
Landwirtschaft.

ch noch durchweg in dünnflüssigem Zustande befindet. Desgleichen estattet das Vorhandensein von Dampfkesseln, die — wie vorstehend - gereinigten Gefäße zum Schlusse einer Sterilisierung mit Dampf unterziehen. Jedoch darf man diesen an sich unbestreitbaren Vorug der Großbetriebe vor den Kleinbetrieben nicht zu hoch anschlagen, enn diese Arbeit wird mit der größten Eile vorgenommen, — Zeit t Geld — und wenn man die zum Verladen fertig gereinigten, auf er Rampe aufgestapelten Gefäße näher beaugenscheinigt, wird man ach meinen Erfahrungen erstens nicht ganz unerhebliche Mengen Jasser auf dem Boden der Gefäße angesammelt finden und zweitens nen nicht angenehmen Geruch wie nach gekochter Milch in den Geißen wahrnehmen. Soviel über die beregten Verhältnisse in den Meiereien. Bei den übrigen Milchpächtern spielt sich — wie bereits esagt — das Reinigungsgeschäft der Transportgefäße an den Kühlellen ab. Wenn sich nun auch bei der Vielgestaltigkeit der Einichtungen auf den einzelnen Kühlstellen nicht so leicht ein einheitches Bild gewinnen läßt, wie bei den Meiereien der Großstadt, so arf man doch annehmen, daß es in überwiegendem Maße eichene Milchfässer sind, deren Reinigung am Orte der Kühlstellen stattndet, daß daselbst nur kaltes Wasser zu Reinigungszwecken zur Verigung steht und drittens, daß die Reinigung der Fastage mit Kalkilch und Wasser erfolgt. Daß diese Reinigungsart in der Mark Brandenburg und wohl auch noch darüber hinaus gang und gäbe ist, ann man gelegentlich eines Spazierganges in den Straßen Berlins eobachten, wenn man sich die vor den Milchläden aufgestellten leeren ässer näher ansieht. Dieselben tragen in zahlreichen Fällen noch die puren der Reinigung mit Kalkmilch in Gestalt weißer Flecken auf er Oberfläche.

Über den Wert der Reinigung der Gefäße mit Kalkmilch nd früher die Ansichten geteilt gewesen. Heute kann man anehmen, daß das genannte Verfahren einem begründeten Widerpruch nicht mehr begegnet. So spricht sich Böggild-Kopenagen [2]) auf dem 4. Internationalen Milchkongreß in Budapest 1909 arüber folgendermaßen aus: „Kalk zum Reinigen zu benützen, ist n Dänemark immer die Gewohnheit gewesen. Die kleinen Landoirte verfügen ja über keinen Dampf. Dampf ist gewöhnlich nur in großen Molkereien zu finden und mit Dampf zu reinigen ist nur ort möglich, wo man große Quantitäten, ganze Waggons von Milch at. Das geht sehr gut mit Kalkwasser und mit Kalk zu reinigen nd dann mit einigen Litern warmen Wassers abzuspülen." Und n dieselbe Kerbe schlägt auf demselben Kongresse J. Lulay-Schöneberg [3]), wenn er ausführt: „Die Kalkreinigung ist die beste ür alle Milch- und Molkereigefäße. Kalk desinfiziert und Kalk nimmt allen Unrat und Schmutz fort und reinigt. Natürlich muß nan streng darauf sehen, daß nicht etwa Kalkstückchen im Gefäß zuückbleiben usw.

Nach dieser kurzen Abschweifung bezüglich des Wertes der Kalkmilch-Reinigung komme ich wieder auf das eigentliche Thema zurück. Der Landwirt oder dessen Knecht, welcher die Reinigung der Transportgefäße an der Kühlstelle vornimmt, hat in der Regel alle Hände voll zu tun, damit er das Kühlwasserbassin mit Wasser vollpumpt und das durch den Kühlapparat hindurch abgeflossene Wasser mehrere Male wieder durch Pumpen ersetzt, die Milch der einzelnen Produzenten abnimmt, mißt, auf den Kühlapparat gießt, in den Transportgefäßen auffängt, die letzteren verschließt, in den Kühlraum befördert, falls dieselben nicht sogleich zum Bahnhof gefahren werden, den Transportwagen anspannt, nach dem mitunter ferne gelegenen Bahnhof fährt, die Gefäße in dem Güterwagen verstaut, die leeren Gefäße vom Bahnhof abholt und — worauf in diesen Zeilen besonders hingewiesen werden soll — die leeren, schmutzigen Gefäße einer gründlichen, ausgiebigen Reinigung unterzieht. Es mag sein, daß in einzelnen Fällen die als Milchkühler fungierende Person gewissenhaft ihre Schuldigkeit tut, in anderen Fällen wird es nicht ohne eine strenge Beaufsichtigung abgehen, die vielfach nicht genügend oder überhaupt nicht stattfindet, ganz abgesehen von den Fällen, wo der Milchkühler an sich versagt. Wie dem auch sei, in zahlreichen Fällen habe ich mich zu überzeugen Gelegenheit gehabt, daß die Transportgefäße, bevor sie unter den Kühlapparat zum Vollaufen gestellt wurden, noch erhebliche Mengen Wasser enthalten haben. Und zwar hatten die Fässer vorher nicht mit der Öffnung nach unten, wie es in der Ordnung gewesen wäre, sondern mit der Öffnung nach oben dagestanden. Nun könnte man ja vielleicht einwenden, daß infolge ungenügenden Auslaufenlassens der Gefäße doch nur solche Quantitäten Wasser zurückbleiben könnten, welche im Verhältnis zu dem mit Milch zu füllenden Fassungsraum als unerheblich anzusehen wären. Abgesehen davon, daß exakte Messungen der auf diese Weise in den Gefäßen zurückgebliebenen Wassermengen erst dann einen allgemeinen Wert zu beanspruchen hätten, wenn dieselben in größerer Zahl vorlägen — und die Aufnahme einer derartigen Statistik dürfte auf mancherlei Schwierigkeiten stoßen — ist zwischen Wasser und Wasser, wie es auf den ländlichen Gehöften, den Sitzen der Kühlstellen, zur Verfügung steht, ein großer Unterschied zu machen. In dieser Beziehung hat R. Ostertag-Berlin auf dem 14. Internationalen Kongreß für Hygiene und Demographie zu Berlin, vom 23.—29. September 1907 [4]) vorgeschlagen, die Beschaffung guten einwandfreien Wassers für alle Milchwirtschaften gesetzlich zu regeln; denn dieses Wasser komme, da es zur Spülung der Milchgefäße verwendet wird, indirekt als Nahrungsmittel für Menschen zur Verwendung. Wie viel mehr aber haben die R. Ostertagschen Worte Geltung, wenn das zum Spülen verwendete Wasser, sei es in der Stadt oder auf dem Lande, mitunter in nicht unerheblichem Maße in den Gefäßen zurückbleibt. Die Reinigung der Gefäße sollte also erst mit dem vollständigen Auslaufenlassen der Gefäße beendigt werden. Soviel Zeit wird und muß sich unter allen Umständen finden lassen, daß die Gefäße einige Zeit mit der Öffnung nach unten aufgestellt werden, bevor dieselben in unverschlossenem Zustande auf das Land zurückgeschickt werden bzw. frische Milchfüllung erhalten. So kleinlich manchem die hiermit angeschnittene Frage erscheinen mag, so wichtig erscheint dieselbe vom Standpunkt der Nahrungsmittelchemie und der Hygiene. Ist doch z. B. der Fall denkbar, daß durch Vermengung einer geringen Menge stark salpeterhaltigen Wassers mit Milch eine Salpeter-(Nitrat-) Reaktion bei der Untersuchung der Milch erhalten wird.

Wenn diese Zeilen dazu beitragen sollten, der Reinigung der Transportgefäße erhöhte Aufmerksamkeit zuzuwenden, ist ihr Zweck erreicht. Der idealste Zustand freilich wird erst dann eintreten, wenn alle Transportgefäße, ganz gleich, ob sie in Groß- oder Kleinbetriebe gesandt werden, am Orte des Verbrauchs einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Denn wie schon ein einfacher Versuch im Laboratorium oder in der Küche ergibt, läßt sich ein Milchgefäß um so leichter, d. h. schneller und gründlicher reinigen, je eher die Reinigung vorgenommen wird.

[2]) Compte-Rendu des travaux du 4. Congrès International de Laiterie, Budapest du 6.—11. juin 1909. Budapest. Inprimerie de la Soc. anonyme „Patria" 1909. S. 217.

[3]) Ibid. S. 219.

[4]) Bericht über den 14. Internationalen Kongreß für Hygiene und Demographie. Berlin, 23.—29. September 1907. Berlin 1908. Verlag von August Hirschwald. Bd. 4, S. 242.

Mitteilungen.

Herstellungskosten für Trockenkartoffeln. Die Herstellungskosten eines Zentners Trockenkartoffeln sind abhängig von dem Preis der Rohkartoffeln, von der Menge der für 1 Zentner Trockenkartoffeln erforderlichen Rohkartoffeln und von den Trockenkosten, welche auf 1 Zentner Rohkartoffeln ruhen. Alle drei Faktoren sind großen Schwankungen ausgesetzt; infolgedessen sind auch die Herstellungskosten eines Zentners Trockenkartoffeln sehr verschieden. Bei niedrigen Kartoffelpreisen, stärkereichen Kartoffeln und geringen Trockenkosten sind die Herstellungskosten am geringsten, bei hohen Preisen, stärkearmen Kartoffeln und hohen Trockenkosten am größten.

Prof. Dr. Parow, Berlin, hat die bei bestimmtem Stärkegehalt und bestimmten Trockenkosten einem bestimmten Kartoffelpreis entsprechenden Herstellungskosten eines Zentners Trockenkartoffeln berechnet und in einer Tabelle in Nr. 28 der „Zeitschr. für Spiritusindustrie" (Paul Parey, Berlin) veröffentlicht.

Da in den meisten, wenn nicht in allen Fällen die Trockenkosten heute noch immer 40—50 ℳ pro Zentner Rohkartoffeln betragen, und da im Durchschnitt auf 1 Zentner Trockenkartoffeln mindestens 3,6 Zentner Rohkartoffeln gerechnet werden müssen, so stellen sich heute die Herstellungskosten für 1 Zentner Trockenkartoffeln bei großen Anlagen auf durchschnittlich mindestens 6,11 ℳ und bei kleineren Anlagen auf durchschnittlich mindestens 6,47 ℳ. Die Verwertung eines Zentners Rohkartoffeln wird dabei höchstens 1,29 ℳ betragen.

Wenn zeitweise für Rohkartoffeln nur 1,25 ℳ und darunter bezahlt werden, so ist, schreibt Parow, von einer Rentabilität des Kartoffelbaues natürlich nicht mehr die Rede. Nur in Fällen, in welchen das Angebot sehr viel größer ist als die Nachfrage, oder in anderen Ausnahmefällen wird der Kartoffelproduzent notgedrungen seine Kartoffeln zu solchen unrentablen Preisen abgeben. Da aber die Produktionskosten eines Zentners Rohkartoffeln unter Berücksichtigung von teueren und billigeren Bodenpreisen und Einmietungskosten durchschnittlich wohl nicht sehr weit von 1,29 ℳ liegen werden, so darf es nicht als eine übermäßige Verteuerung der Futtermittel bezeichnet werden, wenn der Kartoffelproduzent und Trockner für sein Risiko und seine Mühe einen geringen Zuschlag zu den reinen Herstellungskosten macht. Wenn heute für die Trockenkartoffeln 6,50 bis 7,50 ℳ gefordert werden, so sind solche Preise als niedrig zu bezeichnen, und die Trockenkartoffeln stellen sich heute im Vergleich zu anderen Futtermitteln wesentlich billiger (? Red. der Molkerei-Zeitung), namentlich wenn man die bequeme Fütterung, die schnelle Mastwirkung, die ausgezeichnete Bekömmlichkeit und auch den Vorteil berücksichtigt, daß z. B. bei Schweinen die Trockenkartoffeln einen festen Speck und ein zur Herstellung von Dauerwaren sehr geeignetes Fleisch liefern.

(Deutsche landw. Presse.)

Unterrichts- und Versuchswesen.

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Grieth a usen bei Cleve. Am 1. Oktober beginnt wieder ein halbjähriger Lehrkursus zur Ausbildung von Molkereibeamten an der obengenannten Anstalt.

Der Unterricht erstreckt sich auf alle Zweige des Molkereiwesens, Untersuchung von Milch, Molkereiprodukten und Molkereihilfsstoffen, Maschinenkunde, technische und kaufmännische Buchführung, Viehhaltung und Fütterungslehre, Genossenschaftswesen, Rechnen und Deutsch (geschäftliche Korrespondenz etc.). Im praktischen Molkereibetriebe ist den Schülern Gelegenheit gegeben, die Käserei, hauptsächlich die Herstellung der Holländer Käse, gründlich kennen zu lernen.

Bedingungen zur Aufnahme sind: Alter von mindestens 18 Jahren und mindestens 2jährige Molkereipraxis. Je nach Alter, Vorpraxis und Leistung erhalten die Schüler nach bestandener Schlußprüfung das Betriebsleiter-, resp. Gehülfen-Zeugnis der Anstalt.

Die Kosten des Kursus betragen: 50 ℳ Honorar und 250 ℳ für Wohnung und Beköstigung in der Anstalt.

Ferner findet vom 1. Oktober bis 31. Dezember ein 3monatiger Wiederholungskursus zur Erlangung des Betriebsleiterzeugnisses für solche Molkereibeamte statt, welche bereits das Gehilfenzeugnis einer Molkereilehranstalt besitzen. Kosten des Kursus: 50 ℳ Honorar und 150 ℳ für Kost und Wohnung in der Anstalt.

Anmeldungen zu beiden Kursen sind an Direktor Müller in Griethausen bei Cleve zu richten, welcher auch unentgeltlich jede gewünschte weitere Auskunft erteilt.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Gründung eines Butter-Auktions-Verbandes für Nord- und Ostdeutschland. Am Dienstag, den 6. September, nachmittags 2 Uhr, soll im Gasthof zur goldenen Kugel in Neubrandenburg die Konstituierung des Butter-Auktions-Verbandes (e. G. m. b. H.) stattfinden, welcher die wöchentlich mehrmalige Abhaltung von Butter-Auktionen in Berlin bezweckt.

Molkerei-Genossenschaften und Besitzer von Einzelmolkereien, welche, sei es als Genossen, sei es als Lieferanten, ihre ganze Produktion oder ein bestimmtes Quantum dem Verbande regelmäßig zuführen wollen, und welche ihren Wohnsitz im östlichen oder nördlichen Deutschland haben, werden zur Teilnahme an der Sitzung eingeladen.

Die Entwürfe zu den Statuten und den Lieferungsverträgen sind von dem Molkerei-Revisions-Verbande in Prenzlau zu beziehen.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschafts-Register sind neu eingetragen:

Deutsche Molkereigenossenschaft, e. G. m. b. H., in **Bartschin,** Pfn. Vorstandsmitglieder: Heinrich Wenner, Ansiedler, Julienhof, Emil Bigalke, Ansiedler, August Herrmann, Ansiedler, Julius Karge, Ansiedler, Julius Kubsch, Ansiedler, Friedrich Jahnke, Ansiedler, sämtlich zu Josefinental.

Molkerei Jabel, e. G. m. u. H., in **Jabel,** Mecklbg.-Schwerin. Vorstandsmitglieder: Schulze Vollrath Papenbrook, Erbpächter Fritz Dahnke, Erbpächter Karl Voß, sämtlich zu Jabel.

Central-Molkerei „Groß Weims", e. G. m. b. H., in **Kettenis,** Aan, Rhld. Vorstandsmitglieder: Gerhard Pelzer zu Walhorn, Alois Offermann zu Gemehret bei Kettenis, Hubert Mennicken zu Kettenis.

Meierei-Genossenschaft, e. G. m. u. H., zu **Damsdorf** in Pommern. Vorstandsmitglieder: August Dunker, Heinrich Kaack, Heinrich Klüver, alle aus Damsdorf.

Molkerei-Genossenschaft e. G. m. b. H. zu **Eicherscheid** bei Imgenbroich, Aan, Rhld. Vorstandsmitglieder: Johann Kaulard, Direktor, Andreas Offermann, Paul Kaulard, alle zu Eicherscheid.

Sennereigenossenschaft Oberstdorf an der Walserstraße, e. G. m. u. H., in **Oberstdorf,** Bay., S. Vorstandsmitglieder: Witsch, Franz, Vorsteher, Huber, Jakob, Stellvertreter des Vorstehers, Braxmoyr, Kaspar, Rechner, sämtlich Oekonomen in Oberstdorf.

Molkerei-Genossenschaft Sehlen, e. G. m. b. H., in **Sehlen** b. Tuchel, Westpr. Vorstandsmitglieder: Gutsverwalter Ernst Woiczinski in Sehlen und die Ansiedler Wilhelm Küchler in Sehlen und Wilhelm Koch in Kensau-Sicinny.

Marsal'er Molkereigenossenschaft, e. G. m. b. H., in **Marsal,** Elsaß-Lothr. Vorstandsmitglieder: Eugen Gourrieur, Ackerer in Marsal, Mirthil Pâté, Ackerer in Harraucou, Francois Coulle, Hufschmied in Marsal.

Molkereigenossenschaft Obermarchtal, e. G. m. u. H., in **Obermarchtal,** Württ., Donaukr. Vorstandsmitglieder: Anton Striegel, Gemeindepfleger (Vorsteher), Fidel Vögele, Ortssteuerbeamter (Stellvertreter), Ferdinand Engler (zugleich Rechner), sämtlich in Obermarchtal.

Molkereigenossenschaft Altsteußlingen, e. G. m. u. H., in **Altsteußlingen** b. Ehingen, Württ., Donaukr. Vorstandsmitglieder: Franz Kopp, Bauer (Vorsteher), Schultheiß Gairing (Stellvertreter), Severin Guter, Bauer, sämtlich in Altsteußlingen.

Rundschau.

Zweckmäßige Einrichtung von Molkereibetrieben. Ueber die zweckmäßige Einrichtung von Molkereibetrieben wird im „Pommerschen Genossenschaftsblatt" folgendes mitgeteilt: „Beim Bau einer Molkerei ist die Wahl des Bauplatzes von der größten Wichtigkeit. In Frage kommen in erster Linie die Wasserverhältnisse (Beschaffung guten und ausgiebigen Brunnenwassers und Beseitigung der Abwässer) und die Verkehrsverhältnisse. Die Lage des Molkereigebäudes muß so sein, daß die Rahm- und Butterstube nach Norden oder Nordosten, aber niemals nach Süden zu liegen kommt. (Die Angaben beziehen sich auf Molkereien mit beschränktem Betrieb, ohne Käserei). Die Molkereiräume müssen groß genug und übersichtlich angeordnet sein. Sie müssen so liegen, daß man aus dem Kontor oder mindestens aus der Annahme alle Räume übersehen kann. Es sind notwendig ein Raum für Annahme und Ausgabe der Milch, und zwar muß derselbe so eingerichtet sein, daß die Annahme an einer anderen Seite erfolgt als die Ausgabe. Ferner muß vorhanden sein ein Separatorenraum, ein Raum für die Dampfmaschine und den Kompressor, ein Raum für den Dampfkessel und die Kohlen, eine Butterstube, ein Butterlager, eine Rahmstube und ein Raum zum Ansetzen der Muttersäure, ein Kontor, ein Laboratorium und ein Raum zum Aufbewahren von Bedarfsartikeln und Hilfsstoffen. Die Dampfmaschine und der Kompressor können auch im Separatorenraum und die Einrichtung für Ansetzung der Muttersäure in der Rahmstube untergebracht werden. Zweckmäßig ist es, es so einzurichten, daß man Pumpen möglichst vermeidet. Der Rahm soll in offenen Rinnen, nicht in geschlossenen Rohren fortgeleitet werden. Ueberhaupt sind längere Rohrleitungen zu vermeiden. Was die Wahl der Einrichtung anbetrifft, so muß diese so getroffen werden, daß man imstande ist, den Rahm zu pasteurisieren, um fehlerlose Butter zu erhalten und die Magermilch zu erhitzen, um dem Viehseuchengesetz genügen zu können. Es ist zweckmäßiger, die Milch mittels Vorwärmers vorzuwärmen und den Rahm und die Magermilch getrennt zu erhitzen als die Vollmilch in den sogenannten Rückkühlerhitzern zu pasteurisieren. Die Rückkühlerhitzer erfordern viel Zeit zum Reinigen, wenn einmal ein Anbrennen stattgefunden hat, so wiederholt sich dies täglich, infolgedessen wird der Dampfverbrauch sehr groß, oder die Milch wird nicht hoch genug erhitzt. Außerdem leidet oft die Entrahmung, wenn die Vollmilch im Regenerativerhitzer pasteurisiert wird. Alle Maschinen und Geräte,- namentlich Kessel und Dampfmaschine, sind möglichst groß zu wählen. Die Separatoren wählt man so, daß die bei Eröffnung der Molkerei vorhandene Milch in einer Stunde separiert werden kann. Vorwärmer, Rahmpasteur sowie Magermilch- und Rahmkühler richten sich in der Größe nach den Separatoren. Die Rahmbassins müssen so groß sein, daß sie den Rahm auch zur Zeit der meisten Milch fassen. Butterfaß und Kneter sind so zu wählen, daß zur Zeit der größten Milchmenge nicht mehr wie zweimal gebuttert zu werden braucht. Da erfahrungsgemäß die Milch in den meisten Molkereien durch Hinzutritt neuer Mitglieder zunimmt, so ist es zweckmäßig, Platz für weitere Separatoren, Rahmbassins und Butterfässer vorzusehen. Das Vollmilch-, Magermilch- und Buttermilchbassin, sowie Vorwärmer und Pasteure wählt man von vornherein recht groß. Rahmwannen (Rahmreifer) und Knetbutterfässer sind den Rahmbassins und Holsteinischen Butterfässern vorzuziehen. Die Wasserpumpe muß so groß sein, daß sie während des Betriebes so viel Wasser schafft, als in den Kühlern und an den anderen Stellen gebraucht wird. Auch das Kaltwasserbassin muß groß genug sein, ebenso das Warmwasserbassin. Zur Dampfersparnis sind die Kesselspeisewasserwärmer durchaus zu empfehlen. Um eine bequeme und energische Kühlung von Rahm und Butter zu ermöglichen, ist die Aufstellung einer Kühlmaschine notwendig. Die Kühlung ist bequemer und nicht viel teurer, zuweilen billiger als die mit Eis. Als Fußbodenbelag sind in den Betriebsräumen glatte Mettlacher Fliesen zu empfehlen. Die Wände sind mit Kalk zu tünchen und bis zur Höhe von zirka 1½ Meter mit Kacheln zu bekleiden. Der Dampf aus den Erhitzern muß so abgeleitet werden, daß er die Betriebsräume nicht erfüllt. Die Fußböden müssen mit einem Gefälle versehen sein, so daß die Kühl- und die Spülwässer von selbst nach den Abzugskanälen fließen. Fenster und Türen müssen so angebracht sein, daß überall eine Lüftung möglich ist."

Die Milchversorgung Dresdens. Die Ueberwachung des Milchhandels bildet noch immer den wichtigsten und umfangreichsten Teil der Nahrungsmittelkontrolle in Dresden, wie der Leiter des Chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden in seinem Bericht für das Jahr 1909 ausführt. In jeder Woche werden durch die Beamten der Wohlfahrtspolizei an zwei Tagen je 40 bis 50 Milchproben entnommen, so daß insgesamt 4794 Proben zur Einlieferung gelangten. Davon waren 16 Proben als abgerahmt und 25 als Sahne bezeichnet, während 2 Milch- beziehungsweise Sahne-Pulver darstellten. Die Zahl der Vollmilchproben beläuft sich demnach auf 4753. Einen vollständigen Ueberblick über die Art der Untersuchungsobjekte gewährt folgende Zusammenstellung: Vollmilch 1. Sorte 439, Vollmilch 2. Sorte 3892, abgerahmte Milch 16, Kindermilch 330, Sahne 25, Milchpulver 2.

Wie in den früheren Jahren war die Zahl der Uebertretungen des Milchregulativs mit rund 6 Proz. außerordentlich gering. Eigentliche Verfälschungen durch Wasserzusatz oder nachweisbare Entrahmungen kamen nur 193 mal vor und die Mehrzahl der übrigen Beanstandungen erfolgte wegen falscher Kennzeichnung der Gefäße. Wenn die Verhältnisse der Dresdener Milchversorgung trotzdem nach wie vor als recht unerfreulich bezeichnet werden müssen, so ist hierfür nicht die Art der Kontrolle, sondern die Wirkungslosigkeit des jetzigen Milchregulativs verantwortlich zu machen. Seit dem Wegfall einer Vorschrift über den Mindestfettgehalt der Vollmilch gelangen immer größere Mengen überaus minderwertiger Milch mit 2½ Proz. und noch weniger Fett in den Handel, und dieser Zustand muß im Hinblick auf die dadurch bedingte Verschlechterung der Volksernährung schwere Bedenken hervorrufen. Das zur Bekämpfung der Milchverfälschung angepriesene Mittel der Stallprobe versagt natürlich, wie den erfahrenen Vertretern der praktischen Nahrungsmittel-Kontrolle wohl bekannt ist, bei einer Großstadt, welche den Hauptteil ihres Milchbedarfs aus größeren Entfernungen, bis zu Hunderten von Kilometern bezieht, und auch das im Dresdener Ortsgesetze versuchte Hilfsmittel der Zweiteilung in Vollmilch 1. und 2. Sorte hat sich als völlig wirkungslos erwiesen. Nur 439 Proben, also weniger als der zehnte Teil aller Vollmilch, war als 1. Sorte gekennzeichnet, und auch von dieser geringen Zahl entstammten noch 110 den größeren Molkereien, welche grundsätzlich nur Vollmilch 1 in den Verkehr bringen. Dem Publikum fehlt also jede Möglichkeit der Auswahl, es ist jeder Uebervorteilung wehrlos preisgegeben, und immer dringender macht sich das Bedürfnis nach Wiederherstellung einer Fettgrenze geltend.

Unter den eingelieferten Sahneproben befanden sich mehrere, welche durch Zusatz von Zuckerkalk verfälscht waren und bei der Untersuchung nach dem vortrefflichen Verfahren von Baier und Neumann Kalkgehalte von 0,024 bis 0,079 Proz. aufwiesen.

Ein Vollmilch-Pulver, das 5,80 Proz. Asche und 23,5 Proz. Fett enthielt, war aus einer Milch mit 2,8 bis 2,9 Proz. Fett hergestellt worden, und ein Sahne-Pulver endlich besaß folgende Zusammensetzung: Wasser 5,33 Proz.; Fett 48,50 Proz.; Kasein 11,60 Proz.; Asche 4 Proz.

Da die Verseifungszahl des Fettes 223 betrug und Rohrzucker abwesend war, konnte das Präparat als rein bezeichnet werden.

Ursachen der Schwankungen im Fettgehalt der Milch. Ueber die Ursachen der Schwankungen im Fettgehalt der Milch — abgesehen von dem Einflusse des Futters — lesen wir im Geschäftsberichte einer Molkereigenossenschaft: „Eine weitere Ursache, den Fettgehalt der Milch zu verringern, ist der Wechsel des Melkpersonals. Um diesen Wechsel zu konstatieren, wurden auf einer Molkereischule Versuche mit 2 Kühen angestellt und zwar mit dem gewohnten (geübten) und einem ungeübten Melker. Das Resultat war folgendes: Am 1. Tage bei dem gewohnten Melker 4,15 Proz. Fettgehalt, am 2. Tage bei dem ungewohnten Melker 2,15 Proz. Fettgehalt; am 3. Tage bei dem gewohnten Melker 4,05 Proz. Fettgehalt; am 4. Tage bei dem ungewohnten Melker 2,10 Proz. Fettgehalt. Ein anderes Beispiel mag beweisen, wodurch noch oft ein niedriger Fettgehalt der Milch entstehen kann. Ein Genosse lieferte seit einiger Zeit eine Milch mit einem Fettgehalt von 1,90—2,00 Proz. Der betreffende Lieferant war sehr unzufrieden und glaubte, daß die Milch nicht richtig untersucht worden sei. Es wurde nun Stallprobe genommen und es stellte sich heraus, daß die Magd wiederum 5 Liter Milch mit einem Fettgehalt von 2 Proz. gemolken hatte. Es wurde nun von einer geübten Person nachgemolken und noch 1 Liter aus dem Euter gewonnen. Diese Milch hatte nun einen Fettgehalt von 4,80 Proz., so daß nunmehr der Durchschnittsfettgehalt 2,75 Proz. betrug und war hiermit die Ursache der minderwertigen Milch festgestellt. Beim Melken muß jede Beunruhigung der Tiere vermieden werden. Von nachteiligem Einfluß auf die Beschaffenheit der Milch sind ferner Witterungseinflüsse, Belästigung durch Fliegen, Rindern der Tiere, Füttern während des Melkens und besonders auch Futterwechsel. Ferner ist von großem Einfluß die Laktionsperiode der Kühe, die lange oder kurze Zeit zwischen den einzelnen Melkzeiten und Bewegung oder große Ruhe der Kühe. Durch letztere beiden Punkte erklären sich auch die Unterschiede zwischen der Mor-

gen- und Mittagsmilch, die oft 1 bis 2 Proz. Fett betragen. Man sieht hieraus, wie leicht Schwankungen im Fettgehalt der Milch entstehen können. Wer nicht Fachmann ist, zweifelt oft an der Richtigkeit der Untersuchung, wenn größere Differenzen im Fettgehalt der Milch vorkommen und oft hört man sagen: „Wir liefern alle Mittagsmilch mit, geben alle Tage das gleiche Futter, und muß alsdann die Milch doch auch stets gut sein. Es wäre sehr zu wünschen, wenn solche Zweifler sich näher unterrichten würden, indem sie in der Molkerei durch Entnahme von verschiedenen Proben zu anderweitiger Untersuchung sich von der Richtigkeit der Untersuchung vergewissern würden. Es würde alsdann jeder Zweifel und unberechtigte Kritik aufhören."

Prämiierung reinlich gewonnener und fettreicher Milch. Die Meierei C. Bolle in Berlin hat, um ihre Milchlieferanten zur Lieferung möglichst reinlich gewonnener und fettreicher Milch anzuhalten, beschlossen, ein Prämiierungsverfahren einzuführen, wovon der Besitzer der Meierei die Lieferenten durch folgendes Schreiben in Kenntnis setzte: „Nach den Forderungen der Hygiene soll die Milch nicht nur gehaltvoll, sondern auch so reinlich gewonnen sein, daß sie selbst im Sommer einen weiteren Transport aushält und dann noch zur Säuglingsernährung in großen Städten geeignet ist.

Um diese Forderungen zu unterstützen, habe ich mich entschlossen, die seit dem Bestehen meines Unternehmens im größten Maßstabe geübte Kontrolle über die seitens der Herren Produzenten gelieferte Milch dahin zu erweitern, daß ich diejenigen, welche sich durch Lieferung gehaltvoller und reinlich gewonnener Milch hervortun, durch Verabreichung von Prämien auszeichne. Die in meinem Laboratorium geführten Listen werde ich in der Weise umgestalten, daß die Untersuchungsergebnisse in halbjährlichen Abständen zusammengestellt und die Lieferanten bester Milch in oben gedachter Weise belohnt werden.

Die Prämiierung erfolgt vierteljährlich, und zwar Anfang Januar, April, Juli und Oktober. Zum Januar- und Juli-Termin erfolgt die Prämiierung für die reinlichst gewonnene und im April- und Oktober-Termin für die fettreichst gewonnene Milch.

Folgende Prämien habe ich ausgesetzt

einen 1. Preis	à Mk. 300.—
zwei 2. Preise	à Mk. 100.—
zwei 3. Preise	à Mk. 50.—
fünf ehrenvolle Erwähnungen	à Mk. 20.—

Es finden vierteljährlich also 10 Prämiierungen statt. Für jede Prämiierung wird ein Diplom, welches den Grad und den Grund der Prämiierung angibt, ausgefertigt und den Herren Empfängern kostenlos zugestellt. Die erste Prämiierung erfolgt im Oktober dieses Jahres."

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes ist in der Woche vom 14. bis 21. August eine kleine Abschwächung der Marktlage eingetreten. Zwar hatten die in den ersten Tagen der Woche abgehaltenen Schweinemärkte im Osten noch eine kleine Steigerung der Preise aufzuweisen. Aber in Hamburg und einer Reihe weiterer Märkte sind die Preise unverändert geblieben, in Berlin und an den Montagsmärkten in Elberfeld und in Sachsen, sowie in Stuttgart und München sind die Preise zurückgegangen.

Auf den Schweinemärkten des Auslandes hat die feste Tendenz angehalten. Für schwere Schweine ist sie in Dänemark und England noch gestiegen; in Paris waren die Preise allgemein etwas höher.

Butterschauen in Württemberg. Zur Hebung und zur Verbesserung der Buttererzeugung sollen auch in Württemberg nach dem Beispiel anderer Bundesstaaten regelmäßige Butterschauen eingeführt werden, die in Bezirks- (Vor-) Schauen und Landesbutterschauen (Preisschauen) eingeteilt werden sollen.

Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen. Für die diesjährigen Butterprüfungen sind von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen wieder wie 1908 fünf Bezirke in der Provinz gebildet mit je einem Schauort und zwar: 1. Schauort Danzig für die Kreise Danziger Höhe, Danziger Niederung, Neustadt, Putzig, Karthaus und Berent . 2. Schauort Dirschau für die Kreise Dirschau, Pr.-Stargard, Marienburg, Elbing, Marienwerder und Stuhm, 3. Schauort Dt.-Eylau für die Kreise Rosenberg, Löbau, Strasburg und Briesen. Schauort Graudenz für die Kreise Graudenz, Schwetz, Culm und Thorn. 5. Schauort Konitz für die Kreise Konitz, Schlochau, Flatow, Dt.-Krone und Tuchel. Zu den Prüfungen werden zugelassen alle Butterproben, die aus Zentrifugenrahm hergestellt sind. Die Anmeldungen zur Teilnahme an den Prüfungen haben bei der Landwirtschaftskammer schriftlich zu erfolgen und müssen spätestens am 16. September in den Händen der Kammer sein.

Unglücksfall eines Meiereiverwalters. Die Meierei in Stelle ließ auf dem Güterbahnhofe in Heide durch ihren Meiereiverwalter Gosch einen Mahlstein abladen. Dabei geriet der Meiereiverwalter mit dem einen Bein unter den 1160 Klg. schweren Stein und trug außer einem komplizierten Beinbruch eine Quetschung des Knöchels davon. Der Verunglückte wurde nach dem Krankenhause geschafft.

Ausland.

Milchwirtschaft im russischen Gouvernement Archangel. Der Kaiserliche Konsul in Archangel berichtet über Milchwirtschaft und Molkereiwesen im Gouvernement Archangel, wie folgt:

Die Molkereiproduktion, sowie die Ausfuhr der Produkte, ist von sehr geringer Bedeutung und beschränkt sich hauptsächlich auf geschmolzene Butter. Es wurde ausgeführt von den Stationen der Perm—Kotlas-Bahn:

	Station Kotlas		Station Archangel	
	1908	1909	1908	1909
	Menge in Pud			
Geschmolzene Butter	16 000	730	15 997	18 413
Schmandbutter	85	—	—	—
Sonstige Molkereiprodukte . . .	—	—	115	115.

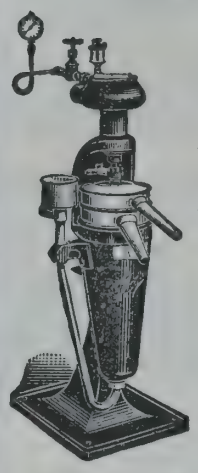
Von der Gesamtausfuhr an geschmolzener Butter sind 1909 versandt worden: nach St. Petersburg 3744 Pud, nach Noworossysk 3396 Pud und der Rest nach Kiew, Odessa, Grodno und Kischinew.

Der Preis der Milch kommt auf etwa 45 bis 60 Kop. pro Pud loco zu stehen. Aus etwa 25 Pud Milch wird 1 Pud Butter gewonnen. In

Nach

Zwei Stunden

ununterbrochener Arbeitszeit in einem Molkereibetriebe mit zwei **„Tubular" - Turbinen - Separator Nr. 32** ergaben sich bei der Milch-Untersuchung durch die Versuchsstationen in Königsberg u. Darmstadt



0,06 % u. 0,05 % Fett-Rückstand

Obige Zahlen beweisen wiederum, daß **„Tubular"** allen Ansprüchen, welche man an einen modernen Separator stellen kann und soll, voll und ganz genügt.

Alte Separatoren anderer Systeme werden zu höchsten Sätzen in Zahlung genommen.

Verlangen Sie gratis und franko unsere **Molkerei-Broschüre Nr. 34.**

„Tubular" ist auch mit Riemenantrieb lieferbar.

Probelieferung bereitwilligst.

Tubular-Werke, Harburg a. E.

Bekanntmachung!

Um nun allen Ärger und Mißverständnisse zu vermeiden, hat sich die Firma

E. Holzapfel, Berlin W. 15

entschlossen, ein **neues System** einzuführen, und zwar **nicht mehr reisen zu lassen.** Auf diese Weise spart die Firma **größere Geldsummen,** welche sie ihren Reisenden für **Reisespesen und Provisionen** zahlen mußte. Diese ganzen Ersparnisse sollen nun **jedem,** der bei der Firma **direkt per Post bestellt, zugute kommen.** Verlangen Sie gefl. auf Grund dieses neuen Systems von der genannten Firma, die seit 18 Jahren bekannt ist, **den billigsten Kostenanschlag** über ihre berühmten **Roststäbe und halbrunden Feuerbrücken gratis und franko.** Lassen Sie sich aber in keiner Weise beirren, sondern **fragen** Sie lieber jedesmal **direkt** bei der Firma an, sobald Sie neue Roststäbe und halbrunde Feuerbrücken **anschaffen wollen.**

In den meisten Fällen hat die Firma bereits **die Maße** von **früher** her in Händen, bei neuen Kesseln ist ein alter Stab mitzuschicken.

Beste Verzinnung für Molkerei-Geräte.

Epicassit A

Prospekte gratis und franko.

Metallanstrich-Syndikat G. m. b. H.

Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5 II.

den 55 Molkereien des Gouvernements Archangel sind 62 Separatoren aufgestellt.

Molkereischulen, Instruktoren und Artelorganisationen sind im Gouvernement Archangel gar nicht vorhanden; alles ist auf einen einzigen Agronomen angewiesen.

Sprechsaal.

Ausschaltung des Borgunwesens in den Molkerei-Genossenschaften. Im Sprechsaal der Nr. 63 der Molkerei-Zeitung findet sich eine Abhandlung über die Buchung der Reste des Abrechnungsbuches. Zweck der nachfolgenden Zeilen ist nicht, darauf näher einzugehen, sondern die in diesem Artikel kurz erwähnte Art, wie man am leichtesten um die Buchung der Reste herumkommt, etwas eingehender zu beleuchten.

Die Rückstände bereiten der Geschäftsleitung am wenigsten Schwierigkeiten, wenn sie in der Molkerei überhaupt nicht geduldet werden. Dieses wünschenswerte Verhältnis herbeizuführen, sollten sich alle Genossenschafts-Molkereien zur Aufgabe machen. Übersteigen die Beträge für die im Laufe des Monats der Molkerei entnommenen Produkte und dergleichen den Wert der eingelieferten Milchmenge, so ist eben die Differenz am Monatsschluß bar an die Molkereikasse zu bezahlen. Die Durchführung dieser das Rechnungswesen sehr erleichternden Abrechnungsweise ist nicht so schwer, als man in Molkereikreisen oft meint.

Dem in pekuniären Verhältnissen günstig dastehenden Mitgliede oder Lieferanten fällt es doch leicht, auch größere Beträge für übernommene Butter, Kannen usw. in bar einzuzahlen, während der Minderbemittelte seine Entnahme von Molkereiprodukten mit dem Umfang und Wert seiner Milchlieferungen in Einklang zu stellen sucht.

Die Genossenschafts-Molkereien sollten es sich in erster Linie angelegen sein lassen, ihre Mitglieder zur Ordnung und Pünktlichkeit, auch im Abrechnungswesen, zu erziehen. Mit der angeregten sofortigen Barzahlung etwaiger Reste sind für die Mitglieder nennenswerte Opfer sicher nicht verknüpft, für die Geschäfts- und Buchführung bedeutet dieselbe aber zweifelsohne eine wesentliche Erleichterung und Vereinfachung. In unserer 240 Mitglieder zählenden Genossenschaftsmolkerei wird in der besprochenen Weise schon seit Jahren zu Nutz und Frommen der Molkerei und der Mitglieder gearbeitet. B. in W. (418

Verwendung von alten Holsteiner-Butterfässern. Nachdem die Butterfertiger (kombinierte Butter- und Knetmaschinen) im ganzen Reich immer mehr an Boden gewinnen, auch selbst da zur Aufstellung gelangen, wo noch gut erhaltene Butterfässer vorhanden sind, entsteht für viele Molkereien ein Nachteil dadurch, daß die gebrauchten, meistens Holsteiner Butterfässer, wertlos daliegen. Die Nachfrage nach Butterfässern in Holsteinscher Bauart wird aus oben erwähnten Gründen immer geringer, infolgedessen haben die Molkereimaschinenfabriken für gebrauchte Maschinen dieser Art auch so gut wie keine Verwendung.

Durch einen bekannten Molkereileiter wurde nun die Anregung gegeben, diese Fässer als Rahmreifer umzubauen, und zwar nach dem System Gebrüder Bayer, Augsburg, welche Firma in ihrem Katalog derartige Rahmtonnen in verschiedenen Ausführungen darstellt. Es werden die Holsteiner-Fässer, auch die gebrauchten, einfach mit einem Blechzylinder-Einsatz ausgestattet, welcher einen entsprechenden Zwischenraum für die Kühlwasser-Zirkulation frei läßt, es wird Wasseranschluß und Überlauf vorgesehen und kann in Fällen, wo das Holz des alten Holsteiner Fasses nicht mehr in ganz tadellosem Zustand ist, ein doppelter Blecheinsatz verwendet werden in der Weise, daß der Hohlraum zwischen dem ersten Einsatz und Holzmantel isoliert wird, der zweite Blecheinsatz mit einem entsprechenden Abstand vom ersten angebracht wird und dieser Abstand wiederum der Wasserzirkulation dient. Die Kosten für derartige Rahmreifer, die ihren Zweck, wie man behauptet, gut erfüllen, sind verhältnismäßig gering und schwanken je nach Verwendung der Blechsorten, ob Weißblech, verzinntes Eisenblech oder verzinntes Kupferblech. Letztere Ausführung dürfte im Interesse schnellerer Kühleffekte vorzuziehen sein. A. L.

Milchtrocknungsanlage. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 65.)

I.

Von den neueren Milchtrockenverfahren kommt in erster Linie das Trufood-Verfahren in Betracht, welches in Amerika einen solchen Anklang gefunden hat, daß die Hersteller die Aufträge nicht alle erfüllen können. Mit diesem Verfahren wird ein Produkt erzeugt, das allen bisherigen Ansprüchen genügen soll.

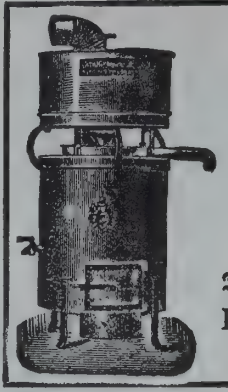
Das Trufood-Verfahren der Merrell Soule Company, Newyork, wird auf dem Kontinent von der Trufood Limited in Wrenburg, Cheshire in England und in Deutschland durch den Erfinder Alfred Vater in Dresden vertreten. Durch eine Reihe von Zusatzpatenten wurde das Verfahren unter einem Kostenaufwande von mehr als 1 Million Mark weiter ausgebaut und vervollkommnet, so daß das Produkt sich selbst in kaltem Wasser zu einer wirklichen Milch auflösen soll.

Der Gang des Verfahrens ist folgender: Der Milch wird zunächst im Vakuum bei niedrigen Temperaturen (unter 60 Grad Cels.) der größte Teil des Wassergehaltes entzogen. Die konzentrierte Milch wird nun mittels Düsen und durch den Druck von kalter, komprimierter Luft in fein zerstäubter Nebeltröpfchenform in aufrechtstehende Trockenkammern oben eingespritzt. Durch die Trockenkammern streicht von unten nach oben ein Strom warmer Luft von 70 bis 80 Grad Cels. und entzieht auf ihrem Wege den herunterfallenden Milchtröpfchen das Wasser. Der Trockenprozeß erfolgt sehr schnell und die Milchtröpfchen langen unten als feines, weißes, trockenes Milchpulver an. Man braucht es nur aus dem Apparat heraus zu nehmen und zu verpacken.

Durch die schnelle Verdampfung und der dadurch verursachten Verdampfungskälte erreichen die Milchtröpfchen die Temperatur des Luftstromes nicht, die Eiweisstoffe gerinnen nicht, wie bei den bisherigen Milchpulvern, und die übrigen Milchbestandteile verändern sich ebenfalls nicht. Auch das empfindliche Lactalbumin bleibt unbeeinflußt, wie dies durch Trocknen von Molken bewiesen ist, die sich ebenfalls in Wasser wieder vollständig auflösen und keinen Niederschlag absetzen.

In Deutschland wird das Verfahren bisher noch nicht ausgeführt, doch steht die Bildung einer Aktiengesellschaft bevor, die die Trocknung von Milch- und Eierpulver betreiben will. Lizenzen wurden im vergangenen Jahre von Alfred Vater in Dresden verweigert, da die Gesellschaft die Ausbeute ihrer Patente selbst betreiben wollte.

Da das neue Verfahren ein Produkt ergibt, das die bisherigen ganz bedeutend überragt, so daß im Handel aller Voraussicht nach später dieses



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

O. Thonack, Berlin 36 Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

„Magnetine" (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

Molkerei-Drucksachen!

Briefbogen
Mitteilungen
Briefumschläge
Kuverts
Postkarten
Konto-Auszüge
Quittungen
Aufklebeadressen
Paket-Begleitadressen

Alle im täglichen Gebrauch des Molkerei-Gewerbes vorkommenden Drucksachen liefern wir zu besonders niedrigen Preisen bei bester und sauberster Ausführung

Nachnahme-Karten
Kolli-Anhänger
Frachtbriefe
Milch-Abrechnungs-Karten
Genossenschafts-Statuten
2c. 2c.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

en anderen Milchpulvern vorgezogen wird, so ist von der Einrichtung ter Trocknungsanlage nach einem der alten Verfahren abzuraten. Die sherigen Milchpulver leiden bekanntlich alle an Fehlern, wie unvoll- ndiges und schwieriges Auflösen in Wasser, Bildung eines Bodensatzes, scheiden von Fett an der Oberfläche, Kochgeschmack u. a. m. Das neue ilchpulver hat nach den bisherigen Erfahrungen und Veröffentlichungen nen von diesen Fehlern gezeigt. Unter diesen Verhältnissen ist es rat- n, falls Lizenzen neuerdings nicht erteilt werden, die Einführung s Trufood-Pulvers abzuwarten. F. Engel, Düsseldorf.

II.

Ueber die Herstellung von Trockenmilch wurde schon verschiedentlich der Molkerei-Zeitung berichtet, so Jahrgang 1906, in Nr. 39, wo ins- sondere auch eine Rentabilitätsberechnung veröffentlicht ist. Nur ist die- be insoweit zu berichtigen, als das darin erwähnte Homogenisieren der m Trocknen verwendeten Milch sich als unnötig erwiesen hat. Das Ho- ogenisieren sollte bewirken, daß die aufgelöste Trockenmilch das Butter- tt in emulsioniertem Zustande enthielt, das heißt, daß die Lösungen an r Oberfläche keine Fettaugen abschneiden. Mit dem unten angegebenen erfahren des Herrn Oskar Nicolai ist es möglich, auch ohne Homogeni- rung die Trockenmilch so herzustellen, daß sie sich bezüglich der Fettab- heidung genau wie Naturmilch verhält, indem sie durch Stehenlassen auf- hmt, aber keine Fettaugen zeigt. Nur muß man beim Auflösen darauf dacht sein, sobald vollständige Lösung erfolgt ist, die Milchlösung rasch zukühlen, da sonst sich eine dicke Haut bildet wie auch bei gekochter Na- rmilch.

Ferner wurde über Trockenmilch in Nr. 49 und 50, Jahrgang 1908, d Nr. 49, Jahrgang 1909 berichtet. In letzter Nummer wird das soge- nnte „Trufood"-Verfahren erwähnt, wofür besonders in letzter Zeit viel eklame gemacht wird. Bei diesem Verfahren wird die Milch im Vakuum uf die Hälfte eingedickt und dann mittels Pumpen in einen Trockenturm t feinem Sprühregen eingeblasen; in diesem Trockenturm steigt stark er- itzte Luft empor, die darin mitgeführte Wärme verdampft das Wasser r Milch und die trocknen Milchbestandteile fallen als trocknes bezw. an- ähernd trockenes, ganz feines Pulver nieder, das so in den Handel gebracht ird. Abgesehen davon, daß das Trufood-Milchpulver nicht lange haltbar in soll, ist das Verfahren zu teuer, erstens in der dazu erforderlichen inrichtung und zweitens durch die große Wärme-Verschwendung, da viel nausgenützte Wärme verloren geht.

Beim Fortfall der Homogenisierung beim Trocknen stellt sich der Preis er Trockenanlage wesentlich niedriger, auch die Betriebskosten sind nie- riger und betragen unter Berücksichtigung dieses Umstandes die Her- ellungskosten (Dampf, Kraft, Arbeitslohn, Amortisation, Riemen- und chmiermaterial, Verschleiß) pro Liter Milch „einen" Pfennig. Wieviel iter Milch zu 1 Kilo Pulver nötig sind, hängt selbstverständlich von der ualität der Milch ab. Hat man z. B. eine Milch mit 12 Proz. Trocken- ubstanz, so benötigt man für 1 Kilo Pulver 8 Liter Vollmilch; ebenso ist s auch bei Magermilch, denn ein Verlust tritt bei der Fabrikation nicht in, es sei denn, daß ein unvorsichtiges Verschütten usw. stattfinde. Aus iesen Angaben ist unter Zugrundelegen des Milchpreises der Herstellungs- reis des Milchpulvers zu ermitteln.

Welcher Preis nun für Milchpulver zu erzielen ist, das hängt ganz on den Umständen ab, wie man das Pulver vertreiben will, ob man direkt n die Konsumenten, an Groß- oder Kleinabnehmer, oder an Wiederver- äufer absetzt; das sind alles Umstände, welche bei dieser Frage berücksichtigt erden müssen. Und dann die Hauptfrage: ist ein Bedürfnis für neue abriken von Trockenmilch vorhanden oder wird der Bedarf durch die be- eits bestehenden gedeckt? Man denke sich das Trockenmilchgeschäft nicht twa wie den Verkauf von Butter oder Käse.

Als empfehlenswertes Verfahren habe ich dasjenige von Oskar Ni- olai in Viersen kennen gelernt. Nach diesem Verfahren ist ein kon- inuierliches Arbeiten gewährleistet. Die Milch fließt fortwährend zu und wird fortlaufend verdampft und verläßt die Maschine als trocknes, ver- andfertiges Pulver. Die zuletzt ausgeführten Anlagen verarbeiten pro Stunde 250—300 Liter, und eine solche Anlage kostet komplett 8000 M. Bei diesem Verfahren arbeiten Sie „lizenzfrei", haben also für Benutzung des Verfahrens keine fortlaufenden Abgaben zu entrichten, wie bei anderen Verfahren.

Näheres über derartige Anlagen erfahren Sie bei Oskar Nicolai in Viersen. Erwähnt muß noch werden, daß bei diesem Verfahren die Trocken- milch ohne jeden Zusatz von Alkalien, sei dies nun Natron, Kali oder Zuckerkalk, hergestellt wird, wobei trotzdem eine in heißem Wasser voll- ständig lösliche Trockenmilch erzielt wird. N. V.

Briefkasten.

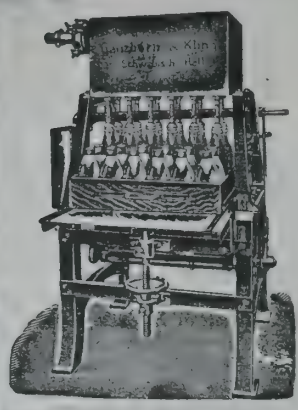
Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

S. M. in E. Um möglichst wenig Wasser zu gebrauchen, pumpt man auf manchen Stellen das zum Kühlen der Milch benutzte Wasser, anstatt es wegfließen zu lassen, wieder in einen besonderen Behälter und verwendet es zu Reinigungs- und Spülzwecken. Den Boden reinigt man am vorteil- haftesten, indem man denselben zunächst mit einer Bürste unter Verwen- dung heißen Seifenwassers gut abschrubbt und dann einige Eimer kaltes Wasser nachspült. Um beim Waschen der Wagen möglichst wenig Wasser zu gebrauchen, empfiehlt es sich, dieselben zunächst mit einem weichen Tuch oder Schwamm mit kaltem Wasser abzuwaschen und nachher mit dem Wasserschlauch noch leicht nachzuspritzen. Uebrigens würde für Sie bei den ungeheuren Kosten, die Ihnen durch Benutzung der städtischen Wasser- leitung entstehen, die Anlage eines eigenen Brunnens und Pumpwerkes auf Ihrem Grundstück sehr vorteilhaft sein. (1829

Molk. E. Ueber die Verhinderung des Schäumens der Magermilch hat doch erst vor zwei Monaten im Sprechsaal unserer Zeitung eine ein- gehende Erörterung stattgefunden. In verschiedenen der damals einge- laufenen Antworten wird auch der Bornemannsche Schieberohrhahn lobend erwähnt. Auch wenn ein großer Vorrat an Magermilch sich im Bassin befindet, soll derselbe das Schäumen wirksam bekämpfen. Die andere von Ihnen genannte Schaumverhütungsvorrichtung, die darin besteht, daß ein Gummischlauch mit einem am unteren Ende angebrachten Ventil an den Hahn des Magermilchbassins angeschraubt wird, können Sie vom Berge- dorfer Eisenwerk beziehen. (1815

Ia. Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

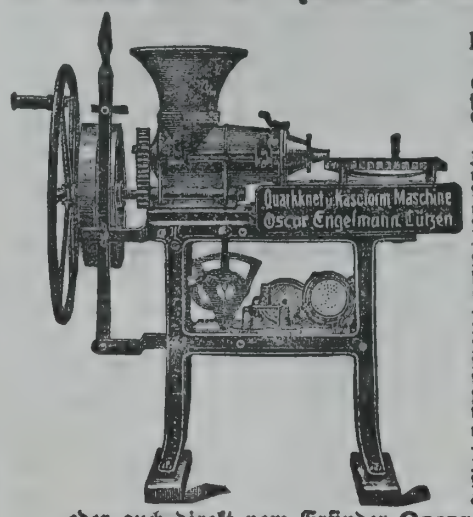
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchhosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!



Engelmanns Pat. Quarkknet-u.Käseform-Maschine
für runde und lange Käse aller Art.

Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu: „allerfeinsten Speisequark zu erzeugen". — Nur ff. Zeugnisse.

Zu beziehen durch: **Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G., Bergedorf.** — **Eduard Ahlborn, Hildesheim.** — **Dirks & Möllmann, Osnabrück.** — **Ewald Noack, Magdeburg.** — **Carl Mann, Hildesheim.** — **N. Jepsen Sohn, Flensburg.** — **Franz Maager, Breslau.** — **Zentral-Ankaufstelle, Halle a. S.** — **Nich. Schoen & Co., Erfurt.** — **Friedr. Jaeger, Halle a. S.** — **F. Peters, Leipzig.** — **A. Moritzen, Dresden.** — **Gebr. Bayer, Augsburg.** — **Joh. Deiring, Weiler i. Algäu.** — **Roths Molkerei-Zentral-Büro, Stuttgart.** — **A. Schönemann & Co., Schöningen.** — **Ferd. Kothe & Co., Braunschweig.** — **Alfa-Separator, Wien.** — **Astra, Paris und Wien.** — **Juranz & Wolfram, Wien.** — **A. de Saint-Moulin, Verviers.** — **Zentral-Molkerei-Büro, München.** — **Milu Weinberg, Bukarest.** — **C. Wasser & Co., Rotterdam** 2c. 2c.

oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

Steinschrotmühle „Rentablit"

mit selbstschärfenden Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.

Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.

Vorzüglich als **Nebenbetrieb für Molkereien** 2c. geeignet.

Größ. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.

Fr. Schöttler
Maschinenfabrik
Diepholz i. H.

Voll- und Magermilchbassins
Rahmkippbassins
Metallkäsewannen, doppelwandig, D. R. G. M.
Bassin-Doppelsiebe
Milch-Leitungsteile

fabriziert und liefert als langjährige Spezialität

Carl Nebel
Klempnerei und Molkereigerätefabrik
Schöningen, Braunschweig.

Pergamentpapier

empfehlen

Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

A. S. in O. Aus Quark lassen sich verschiedene Sorten Käse herstellen, die bekannteste Sorte ist der „Harzkäse". Näheres über die Fabrikation dieser Käsesorten finden Sie in dem „Handbuch für die praktische Käserei" von Dr. W. Eugling, Preis 5 *M*. Zu beziehen durch unsere Expedition. (1821

G. S. Butterversandschachteln können Sie beziehen von folgenden Firmen: Carl Mann, Hildesheim, Gebr. Bayer, Augsburg, Erfurter Kartonage-Fabrik, Erfurt. (1813

Molk. P. Es dürfte für Ihre Verhältnisse ziemlich einerlei sein, ob Sie die Milch bezw. den Rahm nach Fettprozenten oder nach Butteranteilen bezahlen. Immerhin ist die letztere Bezahlungsweise eigentlich die gerechtere, weil bei der Bezahlung nach Fettprozenten die Lieferanten fettarmer Milch das in der Milch gelieferte Fett um eine Kleinigkeit höher bezahlt bekommen als die Lieferanten fettreicher Milch. Ob und wieviel Sie dem Rahmlieferanten pro Fettprozent, bezw. pro Butteranteil mehr bezahlen können, müssen die einschlägigen Verhältnisse ergeben. Einerseits sparen Sie ja bei der Rahmlieferung die durch die Entrahmung entstehenden Kosten, anderseits entstehen aber durch die täglich notwendig werdende Untersuchung des Rahms wieder neue Kosten. Dann kommt noch in Frage, ob sich bei Rahmlieferung auch die Anfuhrkosten vermindern. (1800

Fr. Sch. in D. Es ist anzunehmen, daß es sich bei Ihren Käsen um den sogenannten schwarzen Schimmel handelt, dessen Bekämpfung nur im Anfangsstadium möglich ist. Sobald er die obere Schicht durchdrungen hat, ist alle Mühe vergeblich. Da die Infektion in Ihren Räumen erfolgt, müssen Sie zunächst ein Neukalken der Wände und Decken, sowie eine gründliche Reinigung aller Geräte mittels Kalkwasser vornehmen. Auch empfiehlt sich das Streichen der Käse am Tage nach dem Formen mit Schimmeltod, zu beziehen von Carl Mann, Hildesheim. (1839

H. M. Zur Feststellung eines Wasserzusatzes zur Milch genügt die Bestimmung des spezifischen Gewichtes mit dem Laktodensimeter allein nicht, sondern es muß eine eingehende und genaue Prüfung der Milch auf Fettgehalt usw. folgen. Immerhin ist aber Milch, die ein außer den normalen Grenzen liegendes spezifisches Gewicht aufweist, der Fälschung stark verdächtig. Das spezifische Gewicht von Mischmilch schwankt zwischen 1,028 bis 1,034 bei 15 Grad C. Sie sehen also daraus, daß das spezifische Gewicht bei den beiden in Frage kommenden Milchproben normal ist, auch bei der ersten, und es liegt deshalb durchaus kein Grund vor zur Annahme eines Wasserzusatzes. Wenn der Milch Fett entzogen wird, wird das spezifische Gewicht höher. — Reine Milch enthält keine Nitrate. Wenn also eine Milch Nitrate aufweist, so kann das unter Umständen ein Beweis dafür sein, daß ihr nitrathaltiges Wasser zugesetzt wurde, aber nicht immer, da Nitrate auch auf andere Weise als durch Wasserzusatz in die Milch gelangen können. (1834

A. A. in B. Milchflaschen aus Papier werden zwar schon seit mehreren Jahren in England und Amerika benutzt, aber bisher unseres Wissens noch nicht in Deutschland. In Amerika werden derartige Flaschen u. a. von der Standard Paper Bottle Company, New York City vertrieben. (1773

Molk.-Gen. S. Da es sich bei der fraglichen Untersuchung um Milch von nur einer Kuh handelte, kann man nicht mit Bestimmtheit sagen, daß eine Fälschung vorlag. Der niedrige Fettgehalt kann auf besondere Umstände zurückzuführen sein. (1860

G. D. in Z. Die Butter ist in Farbe, Aussehen und Konsistenz gut. Geruch und Geschmack weisen auch keine besonderen Fehler auf, allerdings ist der Geschmack auch nicht gerade hochfein. Man kann die Butter immerhin als recht gute Ware bezeichnen. (1847

Sch. in W. Bei dem geringen Milchquantum von nur 1000 Liter täglich würde für Sie als Betriebskraft eine Dampf-Spar-Anlage zu empfehlen sein. Solche Anlagen werden u. a. geliefert von Paul Dietz, Leipzig 20, Kronprinzenstraße 34, sowie vom Bergedorfer Eisenwerk und Eduard Ahlborn, Hildesheim. Für die Entrahmung käme ein Alfa-P. von 700 Liter stündlicher Leistung in Frage. (1862

O. Sch. in W. Worauf das Undichtwerden Ihres Röhrenkessels zurückzuführen ist, läßt sich von hier aus nicht sagen. Zur Vornahme einer einwandfreien Reparatur dürfte sich die Zuziehung eines Kesselschmiedes empfehlen. (1861

E. H. P. Als gut und trocken kann man den von Ihnen eingesandten Quark keineswegs bezeichnen, sondern er ist im Gegenteil recht feucht und naß und außerdem auch übersäuert . (1863

A. T. in K. Einen Anspruch auf Gehaltszuzahlung für die Sommermonate, weil Ihnen entgegen dem früheren Versprechen jetzt gekündigt wurde und im Sommer erheblich mehr Milch war, können Sie jetzt nicht mehr geltend machen. — Die am 21. August erfolgte Kündigung auf den 30. September würde verspätet und deshalb unwirksam sein, wenn nicht etwa eine kürzere als die gesetzliche Kündigungsfrist vereinbart war. — Ihre Kaution braucht Ihnen nicht sofort beim Abgang ausgehändigt zu werden, sondern erst soviel Tage nachher, wie zur Prüfung Ihrer Geschäftsführung dringend erforderlich sind. — Wenn bis zum 3. September, trotz Anmahnung, das rückständige Gehalt nicht gezahlt ist, so können Sie die Stellung sofort aufgeben, Sie verlieren aber dann den Gehaltsanspruch bis Ende September. (1858

T. in S. Es ist allerdings anzunehmen, daß das Fehlen einer Vorrichtung zum Kühlen der Magermilch als ein „berechtigter Mangel" im Sinne des betr. Milchlieferungsvertrages anzusehen ist und deshalb zum einseitigen Rücktritt berechtigt, falls der betr. Lieferant tatsächlich saure Magermilch zurückerhalten hat und falls auf seine Vorstellung hin die Molkerei keine Anstalten trifft, diesen Mangel zu beseitigen. Ohne weiteres ist also ein Rücktritt jedenfalls nicht zulässig und wie im Falle eines Prozesses das Gericht über diese dehnbare und höchst unklare Vertragsbestimmung urteilen wird, ist auch noch eine große Frage. (1855

A. W. in R. Sie können nichts anderes tun, als weiter auf den Verkauf der zu bestmöglichster Abrechnung abgesandten Butter zu warten. Wollten Sie dieselbe jetzt zurückverlangen und anderweitig verkaufen, so würden Sie nur größeren Schaden davon haben. (1846

B. Auf Grund des Vergleiches (schriftlich brauchte dieser nicht geschlossen zu werden) ist der Arbeitgeber verpflichtet, Ihnen ein neues Zeugnis unter Weglassung der beanstandeten Stelle auszustellen. Haben Sie infolge des bemängelten Zeugnisses eine neue Stellung nicht finden können, so muß Ihnen der Arbeitgeber Schadenersatz leisten, zum mindesten von dem Tage ab, an dem er vergleichsweise die Verpflichtung, Ihnen ein neues Zeugnis auszustellen, eingegangen ist. — Im übrigen sind Sie im Irrtum, es sind nur kennzeichnende Bemerkungen verboten, die nicht aus dem Wortlaut des Zeugnisses hervorgehen, wenn man z. B. Zeugnisse von Arbeitern, die einer gewissen politischen Richtung angehören, mit einem bestimmten Zeichen versieht. (1741

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in
Molkerei-Buchführung
einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20
Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

„SENGA" Käsewannen Milchbassins Vorwärmer benutzen!
Fordern Sie sofort Preisliste vom
METALLWERK H. SENGEWEIN MEHLE bei HANNOVER

Kistenteile
aller Art, in saubersterund exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Bedarfs-Artikel für Molkereien
Ersatz-Teile für Alfaseparatoren
Eduard Ahlborn Hildesheim
Abteilung: Molkerei-Bedarfsartikel
Fernsprecher 2127

Kartoffelflocken!!
liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggonladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in **Magdeburg, Bremen, Hannover, Berlin, Posen und Oldenburg.**
S. Priwin & Cie., Magdeburg.

Milchfettbestimmungs-Apparate
nach Soxhlet, Gerber, Marchand ꝛc.
Buttermessröhren, Flach- u. Rund-
:: Butyrometer, Lactodensimeter ::
sowie sämtliche
Glas-Instrumente
□ **Thermometer und Aräometer** □
Apparate zur Milchuntersuchung
liefert zu billigsten Preisen in exakter Ausführung die
Thermometer- u. Glasinstrumenten-Fabrik von
Keiner, Schramm & Co.
Ges. m. b. H., Arlesberg, b. Elgersburg i. Th.

S. in S. 1. Wir halten es für ausgeschlossen, daß wissentlich vom stande gemeinsam mit dem Revisionsbeamten eine falsche Bilanz aufellt worden ist. Sind im letzten Geschäftsabschluß Abschreibungen auf Inventar nicht gemacht worden, so weisen wir darauf hin, daß solche chreibungen meist nach freiem Ermessen unter kaufmännischer Würdig der gesamten Geschäftslage vorgenommen werden. Nach diesem ndsatz wird auch hier verfahren sein. Die Bilanz scheint doch auch von Generalversammlung genehmigt worden zu sein. 2. Ist vertraglich ts anderes ausgemacht, so kann das Dienstverhältnis eines Betriebsers mit Ablauf eines jeden Kalendervierteljahres nach 6 Wochen vorher ärter Aufkündigung aufgehoben werden. (§ 133 a Gew.-Ordn.) Sie en aber vertraglich eine vierteljährliche Kündigung und diese muß von den Seiten innegehalten werden. Werden Sie infolge Verkaufes der lkerei unberechtigt vorzeitig entlassen, so müssen Sie, um nicht Ihren teren Gehaltsanspruch zu verlieren, sich sofort um eine neue Stellung tun. (1780

H. Sch. in G. 1. Beim Verlassen des Dienstes sind Sie berechtigt, Bäume und Sträucher, die Sie in das Ihnen zur Benutzung überlassene nd gepflanzt haben, mitzunehmen. Sie müssen dann das Land auf Ihre sten in den vorigen Stand versetzen. Das Recht zur Wegnahme ist aber geschlossen, wenn der Besitzer des Landes Ihnen den Wert, den die ume und Sträucher nach der Entfernung vom Lande für Sie haben würt, ersetzt (§§ 258, 997 B. G.-B.). 2. Wenn Sie eine Beitrittserklärung terschrieben haben, so können Sie aus dem Grunde, daß Sie noch nicht die gerichtliche Mitgliederliste eingetragen sind, nicht mehr einseitig rücktreten und das Eintrittsgeld ganz oder teilweise zurückfordern. Sie nen nur auf Grund der Bestimmungen des Statuts ausscheiden. 3. Die rstellung ist nicht verständlich. Wenn Ihnen ein Verschulden zur st fällt, so sind Sie schadenersatzpflichtig, sonst nicht. (1807

H. H. Wenn Sie ohne schriftlichen Vertrag die Molkerei einem dern auflassen wollen, so wird derselbe Stempel (1 Proz. des Kaufeises) erhoben, der entstehen würde, wenn ein schriftlicher Kaufvertrag chlossen wird. Sie sparen also, wenn Sie ohne Kaufvertrag auflassen, r die Kosten, die durch die Beurkundung des Kaufvertrages entehen würden. Diese Kosten richten sich nach der Höhe des Kaufpreises. n Betrag dieser Kosten erfahren Sie durch Nachfrage bei einem Notar. — e Einwilligung der Hypotheken-Gläubiger ist zum Verkauf nicht erforderh. Sie bleiben aber persönlich für die Hypothekenschulden haftbar, wenn, gleich der Erwerber des Grundstückes die Hypothekenschulden übernomen hat, die Hypothekengläubiger diese Schuldübernahme nicht genehmigen 416 B. G.-B.) (1790

W. B. in S. Das am 10. Mai von Ihnen abgesandte kleine Quantum gesalzene Butter konnte bei ungeeigneter Aufbewahrung bis zum 14. ni natürlich vollständig verdorben sein, ohne daß Sie ein Verschulden ifft. Wenn die Butter bei Ankunft nicht gut gewesen wäre, würde sie ch nicht anstandslos bezahlt worden sein. Sie werden deshalb vor dem höffengericht unschwer Ihre Freisprechung erreichen. Auch brauchen Sie es h nicht gefallen zu lassen, daß Ihnen der Betrag nachträglich wieder bei ner anderen Sendung abgezogen wurde, jedoch lohnt es sich nicht, wegen wa 10 ℳ einen Butterprozeß mit dem Kunden anzufangen. (1806

T. E. F. Sie fragen an, ob Sie Schadenersatz verlangen können, weil ne mehr als zweijährige Milchlieferung plötzlich zum nächsten Tage aufündigt wurde. Einen schriftlichen Vertrag haben Sie nicht, wäre ein ündlicher auf bestimmte Zeitdauer abgeschlossen, so würden Sie is wohl angegeben haben. Unter solchen Umständen konnte der Lieferant derzeit aufhören und Sie waren nicht berechtigt, einen Teil des Milchldes einzubehalten. (1818

G. T. K. Daß Ihnen die Milch zu teuer kommt, ist für die Rechtsage ohne jede Bedeutung. Anscheinend haben sie auf unbestimmte Zeitauer einen festen Preis vereinbart, dann können Sie dem Lieferanten ch unmöglich am 15. August schreiben, daß Sie vom 1. August ab nur nen geringeren Preis zahlen wollen. Da monatlich abgerechnet wurde, at der Lieferant bis Ende August Anspruch auf den bisherigen Preis. — b Sie bei dem höheren Preise später „durchkommen", müssen Sie sich lbst berechnen. (1822

K. in B. Um Ihren Butterkeller trocken zu machen, müssen Sie einen ortigen Bausachverständigen zuziehen, von hier aus läßt sich das nicht beteilen. Vielleicht läßt sich durch Asphalt-Isolierpappe etwas erreichen, ie an den Außenseiten und Kellerwänden bis zu Terrainhöhe anzubringen äre. Sind die Grundmauern nicht schon von vornherein mit solcher appe flach abgedeckt, so läßt sich das auch jetzt noch nachholen, allerdings tzt eine umständliche Arbeit. (1744

K. K. B. Sie müssen bei der Landwirtschaftlichen Berufsgenossenhaft gegen die Höhe des für Ihren Handmolkereibetrieb erhobenen Beitrages Berufung einlegen. Dieser Betrieb ist dort versicherungspflichtig, enn sich derselbe in „wirtschaftlicher Abhängigkeit" von Ihrem kleinen andwirtschaftlichen Betriebe befindet. Ob das der Fall, läßt sich nach hrer Anfrage nicht beurteilen. Bei der Molkerei-Berufsgenossenschaft ürde Ihre Handmolkerei mit täglich 200 Liter Milch nicht versicherungsflichtig sein. (1782

M. in B. Wenn für den polizeilichen Strafbefehl weiter kein Grund orgelegen hat, als daß der von Ihnen versandte Harzkäse mit Schimmel ehaftet war, so raten wir Ihnen, sich zu der bevorstehenden Schöffenerichtsverhandlung aus einer Delikateßhandlung ein Stück Roquefortkäse u besorgen und dieses dem Gerichtshofe zur Ansicht vorzulegen. Der Anlagevertreter muß den Nachweis führen, daß der Käse im Sinne des § 67, 7 des Strafgesetzbuches zur Zeit der Absendung als „verdorben" anzuehen war, anders können Sie nicht verurteilt werden. Wahrscheinlich hat owohl die Polizei, wie auch der Nahrungsmittelchemiker, an dem betr. iddeutschen Orte gar keine Ahnung von Harzer Käse, nur dadurch können ir uns das gegen Sie eingeleitete Strafverfahren erklären. (1835

K. in L. Das sogenannte „Kaiserschrot" ist uns ganz unbekannt. Wir ürden Ihnen empfehlen, derartigen Phantasienamen keine zu große Beeutung beizulegen. Wenn Ihnen die kleineren Getreidehandlungen in Ihrer unmittelbaren Nähe für den Bezug von Futtermitteln nicht geügen, so nennen wir Ihnen die Firmen Reinhold Pinner & Comp. und luguft Helms, beide in Hamburg. (1845

Molk. K. Nach Ihrem Statut braucht nur die in der Wirtschaft „entehrliche" Milch an die Molkerei abgeliefert zu werden So lange Sie icht den bestimmten Nachweis führen können, daß der Genosse dagegen erstößt, indem er Milch oder selbstgewonnene Butter verkauft, läßt sich ar nichts dagegen machen. Als Ausschließungsgrund könnte die dauernde ichtlieferung von Milch nur dann gelten, wenn das in Ihrem Statut ausrücklich vorgesehen wäre, was aber nicht der Fall sein wird. (1823

H. B. Wenn der Kreisinspektor auf Grund der Versicherungsbedingungen der Land-Feuer-Sozietät verlangt, daß die Riemenverkleidungen nicht aus Holz, sondern aus Drahtgeflecht sein sollen, so kommt es ganz darauf an, ob sich diese Forderung aus den Versicherungsbedingungen begründen läßt. Ohne Kenntnis derselben können wir darüber unmöglich etwas sagen. (1832

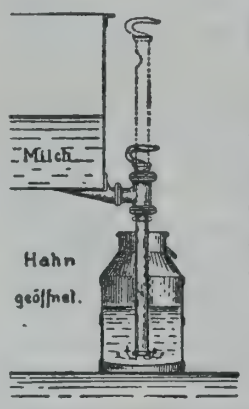
G. P. F. Wenn dort am Orte eine Fortbildungsschule ist, so kann auch ein Molkereilehrling zum Besuche derselben gezwungen werden. (1826

B. in R. Um Ihnen genau sagen zu können, wer im Recht ist, müßte man die gesamten, dem Verkauf vorhergegangenen Verhandlungen kennen. Wir glauben nicht, daß Sie den Käufer zur Abnahme des verzinnten Kessels zwingen können, da anscheinend von der Verzinnung vorher gar keine Rede gewesen ist und der Käufer doch seine bestimmten Gründe haben wird, warum er einen verzinnten Kessel nicht gebrauchen kann. (1828

Molk. E. Die von unsern größern Molkereimaschinenfabriken in den Handel gebrachten Butterfertiger haben sich in der Praxis sehr gut bewährt. Welcher Butterfertiger am besten und praktischsten ist, läßt sich für die Allgemeinheit nicht entscheiden. Es sprechen da in jedem Falle die Eigenheiten des einzelnen Betriebes mit. Ebenso verhält es sich auch mit den verschiedenen Rahmreifern. Die Anschaffung dieser Geräte kann nur empfohlen werden. Welche Größe Sie nehmen, hängt von dem Umfange Ihres Betriebes ab. (1567

A. M. Ob sich der betr. Betrieb rentabel gestalten wird bei dem angegebenen Preise für die Milch, hängt wesentlich vom Durchschnittsfettgehalte der letzteren ab, wovon Sie nichts angeben. Wenn der Fettgehalt nicht zu niedrig ist, können Sie bei den angegebenen Verhältnissen einen lohnenden Verdienst erzielen. Voraussetzung ist natürlich, daß Sie es auch wirklich verstehen, einen Betrieb vorteilhaft zu leiten. Wegen der gewünschten Adresse wenden Sie sich an das Bergedorfer Eisenwerk, Bergedorf bei Hamburg. (1556

M. F. 1. Offenbar haben Sie das Recht, die Genossen mit Strafe zu belegen und auch Schadensersatz zu beanspruchen. Besser wäre es allerdings gewesen, Sie hätten vor anderthalb Jahren die Strafe sofort verhängt, nachdem Sie die nichtliefernden Genossen mittels eingeschriebenen Briefes aufgefordert hatten, Milch zu liefern. Ihr Hinschleppenlassen macht den Eindruck einer nachlässigen Behandlung solch wichtiger Angelegenheit. Und das ist dann sehr häufig die Ursache, weshalb eine Klage gegen die Ausgeschiedenen ohne Erfolg bleibt. — 2. Forderungen der Genossenschaft können Sie gegen das Geschäftsguthaben aufrechnen. Sie können also nicht nur die Strafe von 20 ℳ abziehen, sondern auch für den erwachsenen Schaden den Rest des Guthabens einstweilen zurückhalten. In Ihrem Statut müßte es heißen, daß die Strafe von 20 ℳ wiederholt werden könne; denn es ist doch keine Gegenleistung, 20 ℳ zu zahlen und dann von der Pflicht der Milchlieferung auf 18 Monate entbunden zu sein. Fr. (1552



Bornemanns Schieberohrhahn

Patentamtlich geschützt.

Verzapft Vollmilch, Magermilch, Rahm, Buttermilch oder Molken in erhitztem oder tiefgekühltem Zustande schaumfrei unter Garantie.

Kein Verlust an Milch 2c. durch übertretenden Schaum

Stets volle Kannen ohne nachzufüllen

Keine Maßdifferenzen.

Hahn 40 mm mit 1½" Gasgewindezapf. od. Muffe ℳ 28
„ 50 „ „ 2" „ „ „ „ 36

Carl Bornemann, Ing., Hamburg

Molkerei-Maschinen

Telefon Amt I 5478. Kl. Reichenstr. 2/4.

Neue braune Nachnahme-Postpaket-Adressen und Nachnahmekarten

nebst anhängender Postanweisung, mit Firma u. Adresse des Bestellers fertigt zu niedrigen Preisen die

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Neuzeitliche Maschinen und Apparate zur Reinigung von Milchflaschen

BOLDT & VOGEL m. b. H., HAMBURG.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Gründliche theoretische und praktische Ausbildung von Molkereipersonal.

Beginn des Kursus am **1. Oktober** und **1. April.** Aufnahme von Hospitanten zu jeder Zeit. Anm. u. Ausk. d. d. Leiter **Dr. Hesse, Güstrow.**

R. W. S. 14. Beide Quarkproben enthalten ungewöhnlich große Mengen gelöstes Metall und müssen als gänzlich unbrauchbar zur Käsefabrikation bezeichnet werden. Machen Sie Ihren Quarklieferanten einmal auf die Verzinnung seiner Käsewannen aufmerksam, dieselbe wird jedenfalls schadhaft sein. (1571

M. S. Schlagsahne muß einen Fettgehalt von 28—30 Proz. haben. Für Kaffeesahne läßt sich kein bestimmter Fettgehalt festlegen. Derselbe kann, je nach den Ansprüchen der Kundschaft, sehr verschieden sein. In manchen städtischen Milchregulativen ist für derartigen Rahm eine Mindestfettgrenze festgesetzt, die beachtet werden muß. Es ist nun vielfach üblich, den Rahm, wenn er zu fettreich ist, durch Zusatz von Vollmilch oder Magermilch auf den gewünschten Fettgehalt zu bringen, es dürfte gegen dieses Verfahren wohl nichts einzuwenden sein. Bezüglich Ihrer zweiten Frage ist es zweifelhaft, wie eine etwaige Gerichtsentscheidung lauten würde. — Zugekaufte Butter, mit dem Stempel der eigenen Molkerei versehen, in den Handel zu bringen, ist unzulässig und strafbar. Der Verkäufer macht sich evtl. mit strafbar. Falls Anzeige erfolgte, würde jedenfalls eine Ordnungsstrafe verhängt werden. (1565

N. in S. Weil von Zeit zu Zeit Schwankungen im Fettgehalt der Milch der einzelnen Lieferanten vorkommen, läßt sich doch nicht mit Bestimmtheit sagen, daß die Untersuchungen nicht richtig ausgeführt werden. Derartige Schwankungen, selbst in der von Ihnen angegebenen Höhe, können vorkommen und durch besondere Umstände veranlaßt werden. Daß seit der Zeit, wo Sie den neuen Verwalter haben, der Durchschnittsfettgehalt so viel niedriger ist, läßt ja allerdings die Vermutung aufkommen, daß bei der Untersuchung Fehler gemacht werden. — Eine Reichert-Meißlsche Zahl von 28,4 in der Butter ist als normal zu bezeichnen. Die Reichert-Meißlsche Zahl kann in unverfälschter Butter schwanken zwischen 18 und 32. (1594

K. S. 100. Um in England oder Amerika eine Stelle zu bekommen, inserieren Sie in einem der dort erscheinenden Fachblätter. Wir nennen Ihnen: The Dairy, London, The Dairyman, London, The Creamery Journal, London, Tudor Street 20 und in Amerika: Hoards Dairyman, Fort Atkinson (Wisc.) und The Practical Dairyman, New-York. (1592

Molk. P. Die Sinusmilchwagen sind an und für sich empfehlenswert, sind aber nicht eichfähig. Sie können ruhig eine solche aufstellen. Wenn aber später die Polizei dazwischen kommt und verlangt eine geeichte Wage, dann müssen Sie diesem Verlangen Folge leisten. (1590

Molk. W. Ihre Anfrage ist unklar. Einen schriftlichen Vertrag haben Sie nicht. Haben Sie denn mündlich die Butter pro 1910 zugesagt? Dann ist das gültig. Auf jeden Fall können Sie aber von Anfang 1911 an Ihre Butter anderweitig verkaufen. Ein schriftlicher Vertrag, in dem alle Punkte klar zum Ausdruck gebracht sind, ist natürlich einem mündlichen stets vorzuziehen. (1713

K. in D. Der betr. Quarkabnehmer gilt als zahlungsunfähig. Die bei der Bestellung gemachte Bemerkung „Zahlung nach Wunsch" kann nicht die Bedeutung haben, daß Sie nun einfach den Betrag durch Nachnahme zu erheben berechtigt waren. Absendung unter Nachnahme muß vorher ausdrücklich vom Besteller anerkannt sein. Daß bei einer bahnamtlichen Versteigerung von Quark noch nicht mal die durch einen langen Transport entstandenen Frachtkosten herauskommen, ist nicht zu verwundern. Eine Klage wegen des ausgefallenen Kaufpreises würde Ihnen lediglich Kosten verursachen, ebenso ohne Erfolg würde eine öffentliche Warnung bleiben, da dieselbe entweder nicht beachtet oder recht schnell vergessen wird. Nur durch größte Vorsicht bei Lieferung an unbekannte Besteller sind derartige Verluste zu vermeiden. (1725

M. H. Ihre Anfrage erledigt sich durch § 75 Gen.-Ges.: „Wird die Genossenschaft binnen 6 Monaten nach dem Ausscheiden des Genossen aufgelöst, so gilt dasselbe als nicht erfolgt". Wenn Sie also jetzt gegen das Ausscheidende mehr als ein Viertel aller Genossen die Auflösung nicht beschließen können, so ist es immer noch früh genug, wenn die Auflösung unmittelbar nach erfolgtem Ausscheiden beschlossen wird. Die Ausgeschiedenen müssen dann an den Nachzahlungen bezw. Verlusten gerade so teilnehmen, wie die verbliebenen Genossen. (1726

O. B. in T. Besondere Mittel zur Erzeugung des blauen Schimmels auf den Käsen gibt es nicht. Um die Entwickelung desselben zu beschleunigen, müssen die Käsereiräume möglichst feucht gehalten werden, evtl. durch Aufhängen von nassen Säcken unter der Decke. Auch ist für niedrige Temperatur (12 Grad Cels.) Sorge zu tragen. Um auf frischen Käsen den Schimmel schnell hervorzurufen, verschaffen Sie sich Käse, die mit Schimmel bedeckt sind, schaben diesen ab und stäuben ihn auf die frischen Käse auf. (1731

R. G. in L. Adressen von Fabriken, welche „Weihnachtsartikel aus Porzellan" herstellen, sind uns nicht bekannt. Wenden Sie sich doch an ein dortiges größeres Geschäft dieser Branche. (1734

Geschäftliches. Die Firma P. P. Häußler-Neuteich, Westpreußen, liefert seit etlicher Zeit komplette Bekleidungs-Ausrüstungen für Molkereipersonal. Die Sachen sind durchweg zweckmäßig und praktisch und finden von allen Seiten Anerkennung. Es sind Jacken und Blusen aus feinen und herben Stoffen in verschiedener Schnittform und Farbe, die jedem Geschmack entsprechen und sich für jede Art Beschäftigung eignen. Schürzen aus feinen und herben, sowie wasserdichten Stoffen können je nach Art der Beschäftigung umgehängt werden und leisten gegen Nässe gute Dienste. Unter der Fußbekleidung werden als praktisch hervorgehoben die Holzpantoffel, nach dem Fuße gearbeitet, sehr leicht und bequem zum Tragen und die Gamaschen aus wasserdichtem Segeltuch, mit einem praktischen Schnallenverschluß. Das Tragen dieser Artikel ist jedem Gehülfen und praktisch sich betätigenden Molkereifachmann im eigenen Interesse zu empfehlen. Wäsche und Kleider werden dadurch geschont und das Personal sieht in der Bekleidung sauber und gefällig aus. In Molkereien, wo auf Sauberkeit gehalten wird, ist das Tragen einer zweckmäßigen Bekleidung unerläßliche Bedingung. Preislisten und Stoffmuster versendet die Firma P. P. Häußler, Neuteich, Westpreußen, gratis.

Marktberichte.

Die **Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine** wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat September 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

24. August. Ia **120—121/23** *M*, IIa **118—121** *M*, IIIa **110—116** *M*, abfallende **95—108** *M*. Tendenz: ruhig.

20. August. Ia **121—123 Mk.**, IIa **118—120 Mk.**, IIIa **110—115 Mk.**, abfallende **95—98 Mk.** Tendenz: stetig.

Kopenhagen, 25. August. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 99 Kronen (ca. 111,50 Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 24. August. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 Mk. Süßrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität üblich Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 116—118 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Kaufbeuren, 25. August. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 108 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 25. August. Preise der Notierungskommission des Milchwirt-Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 118 Mk., Vorbruchbutter 110 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 24. August. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meiereien-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
14 Drittel 129,50 Mk., 13 Drittel 129 Mk., 13 Drittel 128,50 Mk., 59 Drittel 128 Mk., 28 Drittel 127,50 Mk., 55 Drittel 127 Mk., 17 Drittel 126,50 Mk., 28 Drittel 126 Mk., 9 Drittel 125,50 Mk., 37 Drittel 125 Mk., 14 Drittel 124,50 Mk., 7 Drittel 124 Mk., 3 Drittel 123,50 Mk., 26 Drittel 123 Mk., 4 Drittel 122 Mk., 3 Drittel 120 Mk., unverkauft 24 Tonnen.

1. Klasse: 380 Drittel zu 126,45 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 35 Drittel zu 114,89 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten $1^1/_2$ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 25. August. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt ist etwas ruhiger und haben die beständigen Erhöhungen belebend auf das Geschäft eingewirkt. Zweite wie abfallende Qualitäten sind dringend angeboten und schwer verkäuflich.

Berlin, 25. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 24. August. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultz & Sohn. Auch in dieser Woche eröffnete das Geschäft in fester Stimmung. Die Nachfrage nach allen reinschmeckenden Qualitäten ist zu unveränderten vollbehaupteten Preisen recht rege. Die Zufuhren hierin sind nicht bedeutend und lassen sich schlank räumen. Abfallende und fehlerhafte Sorten bleiben dagegen angeboten und schwer verkäuflich. Von den ausländischen Märkten wird eine Abnahme der Produktion gemeldet und werden deshalb für feinste Butter weiter erhöhte Preise gefordert, welche nach hiesiger Marktlage aber keine Rechnung geben.

Berlin, 24. August. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter war die Nachfrage für allerfeinste Qualitäten ebenfalls eine gute und konnten die Eingänge hierin gut geräumt werden. Für geringere Sorten herrschte dagegen immer noch wenig Meinung. Die Verschiffungen betrugen in voriger Woche:

	ab Windau:	ab St. Petersburg:	ab Riga:
nach London	4332 Faß	11 862 Faß	821 Faß
„ Kopenhagen	4850 „	— „	62 „
„ Stettin	3109 „	148 „	111 „
„ Hamburg	2852 „	135 „	118 „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 113—115 Mark, IIa 110—112 Mk.

Hamburg, 25. Aug. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Marktlage hat keine Veränderung erfahren. Die erhöhten Forderungen hemmten den Verbrauch nicht, überall bricht sich die Erkenntnis Bahn, daß die augenblicklichen Preise, da die Anlieferungen knapp die Nachfrage decken, der Marktlage tatsächlich entsprechen. Ob weitere Preiserhöhungen den Markt nicht ungünstig beeinflussen werden, dürfte einer Erwägung wert sein. Sibirische Butter bleibt begehrt, die Forderungen von dort sind überaus hoch.

Hildesheim, 26. August. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die weitere Erhöhung der Preise hat dem Geschäft in dieser Woche noch keinen Abbruch getan. Nicht allein die kleinen Zufuhren feinster Qualitäten heimischer Produktion, sondern auch die ausländischen Sachen werden schlank geräumt. Dazu müssen jetzt die Vorräte der Kühlhausbutter herangezogen werden, um den starken Bedarf zu befriedigen. Für prima frische Molkereibutter zahlen wir 118—122 Mk., netto frei hier. Tendenz sehr fest.

Magdeburg, 18. August. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 126 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 112—122 Mark. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100 Mark verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: steigend.

Leipzig, 26. August. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Der bevorstehende Monatsschluß scheint ein etwas ruhigeres Geschäft zu bringen. Die Einlieferungen von wirklich tadelloser Ware sind jedoch beschränkt und räumen sich zu etwas erhöhten Preisen leicht. Abfallende und geringe Qualitäten sind nur schwer unterzubringen.

Preise für feinste Tafelbutter 122—123 Mk., II. Sorten 112—121 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 24. Aug. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Nach feinsten Qualitäten wurde auch zu Anfang der Woche weiter gut gefragt und konnten die Einlieferungen hierin den Bedarf nicht decken. Die Preise hielten sich unverändert.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 128—— Mk., feinste 125—127 Mk., II. Qualität 118—123 Mk., III. Qualität 110 bis 116 Mk. für 50 kg frei hier.

Hamburg, 25. August. Butterwochen-Bericht von A. F. Fick. Nach der letzten Erhöhung unserer Notierung auf ℳ 126 ist der Handel ohne Frage ruhiger geworden. Wenn auch in den ersten Tagen dieser Woche noch nichts von einer schlechteren Marktlage zu spüren war, so machte sich dieselbe doch bald genug insofern bemerkbar, daß unsere inländischen Freunde ihre bisher zufriedenstellenden Aufträge wieder zurückzogen oder nur wesentlich kleinere Bestellungen überschrieben. Die jetzigen Preise sind für die Jahreszeit schon zu hoch und werden in kurzer Zeit den Konsum noch weiter abbrechen lassen. Jedenfalls ist es bis heute noch nicht gelungen, die frischen Zufuhren von allerfeinster Butter zu begeben. Für zweite und abfallende Sachen herrscht überhaupt keine Nachfrage. Alle hiervon vorhandenen Marken konnten bisher nicht verkauft werden und drücken selbstverständlich den ganzen Markt. Heute lauten die Berichte von allen Seiten wesentlich ruhiger und selbst Kopenhagen, das Anfaug der Woche ziemlich hohe Preise forderte, sieht sich gezwungen, heute wieder billiger anzubieten. Alle inländischen Märkte klagen über eine Abflauung des Handels, und sehen daher von weiteren Erhöhungen ihrer Notierungen in dieser Woche ab. Auch der Berliner Markt meldet ein ruhiges Geschäft, und wird den vorliegenden Nachrichten entsprechnd auch Sonnabend seine Notierung unverändert bestehen lassen. Weil in der Auktion der Bez. M. V. in dieser Woche ein um ca. 5 ℳ höheres Durchschnittsresultat erzielt wurde, glaubt man sich gezwungen, unsere Notierung, trotz der allgemeinen ruhigeren Tendenz, noch um einige Mark erhöhen zu müssen; es liegt aber hierzu für den Handel absolut keine Veranlassung vor. Die in der Auktion bezahlten Preise sind entschieden als zu hoch zu betrachten und entsprechen nicht der wirklichen Marktlage. Wenn wir unsere Notierung in dieser Woche heraufsetzen, so wird dadurch unser ganzer Handel brach gelegt und ist es noch gar nicht abzusehen, welche Folgen diese Maßregel nach sich ziehen wird. Wir erhielten in dieser Woche eine Zufuhr von ca. 3000 Faß russischer Butter. Für allerfeinste frische Qualitäten herrschte starke Nachfrage, doch war hiervon nur ein ganz kleines Quantum vorhanden; der größere Teil war ältere oder zweite Qualität, die auch heute sehr schwer zu verkaufen sind, da hiervon noch überall größere oder kleinere Vorräte zur Stelle sind. Unbegreiflich bleibt es, daß in Sibirien die Preise immer weiter steigen. Kopenhagen meldet soeben eine Erhöhung der Notierung um 2 Kr. (notiert 99 Kr. = ca. 111,50 ℳ. Der Markt schließt fest.

Halle a. S., 25. Aug. Bericht von Gebr. Rößler. In der vergangenen Woche war die Nachfrage infolge der höhten Preise und anscheinend auch des herannahenden Ultimo wesentlich ruhiger. Die Auktionspreise wurden in Berlin um ca. 2½ Mk., in Hamburg um ca. 5½ Mk. in die Höhe getrieben, so daß leider mit einer weiteren Erhöhung der Notierungen gerechnet werden muß, an billigere Preise jedenfalls schwerlich zu denken ist.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 120—123 Mk., Ia 117 bis 119 Mk., IIa 110—115 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Dresden, 24. August. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die Zufuhren waren diese Woche wesentlich kleiner und bestanden nur aus ca. 5900 Faß. Da aber für nächste Woche die Produktion etwas größer erwartet wird, so hofft man, daß die Preise nicht weiter steigen werden. Diese Woche wurden für hochfeinste Qualitäten Rubel 13,60 bis 14,— bezahlt.

b) Omsk. Zufolge der reichlichen Ordres seitens Englands und der kleinen Produktion wurden die Preise abermals erhöht, denn die Zufuhren betrugen ca. 3500 Faß, welche mit Rubel 13,80 bis 14,20 schlank aus dem Markte genommen wurden.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 25. Aug. Bericht von J. Themans Izoon. Freitag wurde die Notierung auf 51 fl. erhöht bei sehr festem Geschäft. Es wurde sofort wieder bedeutend über Notiz gefordert, aber indem diese Woche die Stimmung anfangs ein wenig ruhiger einsetzte, stellte sich doch heraus, daß die höchsten Forderungen nicht durchzuholen waren. Mitte der Woche wurde der Absatz wieder lebhafter und trat eine Befestigung ein. Die Notierung wird morgen unverändert bleiben oder einen halben Gulden erhöht werden, und für die nächste Woche ist keinesfalls ein Rückgang zu erwarten. Ia Molkereibutter Mk. 108 bis 112 pro Zentner.

Budapest, 25. Aug. Bericht von M. Düsing jr. Die allgemeine Geschäftslage hat kaum eine Änderung erfahren und blieben Preise daher behauptet; für die kommende Woche erwarten wir eine geringe Zunahme der Einlieferungen, die aber schlanke Placierung finden wird, da sowohl Prima- als auch Sekunda-Qualität gesucht, daher eher knapp ist.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,95—3,05 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,80—2,90 Kr., Kochbutter 2,10—2,30 Kr. Tendenz: behauptet.

Käse.

Berlin, 25. August. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk,

Berlin, 25. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten, 24. August. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 36—37 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 39—40 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 52—54 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 46—48 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 25. August. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	43	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	61	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 24. Aug. Auftrieb 2774 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 2532 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 49—68 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 40—48 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 18—21 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 13—17 Mk. Verlauf des Marktes: Lebhaftes Geschäft; Preise unverändert.

Hannover, 25. August. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 879 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 66—69 Mk., Klasse V 62—64 Mk., Klasse VI 63—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 25. August. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1566 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 53,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Aug.	Auf-getr. Stück	Ia			IIa			für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	24.	14387	66	bis	63				Schlachtgew.	ruhig
			53	bis	48				Lebendgewicht	
Hamburg	25.	1566	66	bis	60				20—24 % Tara	flau
Bremen	25.	860	69	bis	63				Schlachtgew.	langsam
Hannover	25.	879	69	bis	62				„	langsam
Leipzig	25.	1540	69	bis	65				„	—
Dresden	25.	1936	71	bis	66				„	—
Chemnitz	25.	487	72	bis	70				„	—
Dortmund	24.	397	70	bis	65				„	—
Köln a. Rhein	25.	1947	70	bis	66				„	mittel
Mannheim	25.	1575	74	bis	73				„	—
Stuttgart	25.	941	73	bis	70				„	mäßig
Breslau	24.	2047	69	bis	64				„	langsam
Stettin	25.	263	65	bis	63				„	schlepp.
Posen	24.	444	57	bis	51				Lebendgewicht	ruhig
Kiel	25.	825	52	bis	50				„	fest
Mülhausen i. E.	24.	694	75	bis	73				Schlachtgew.	—
München	24.	2924	78	bis	65				„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 25. Aug. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg Aug. 106,— Mk., Septbr.-Dezember 102,— Mk., Januar-August 1911 106,— Mk.

La Plata-Mais August 110 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zollewaggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg August 122 Mk., September-Dezember 118 Mk., Februar-September 123 Mk.

Rund-Mais September-November 143,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Aug. 140 Mk., Aug.-Dezember 139 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 8,10 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Okt.-Dezbr. 8,— „ „ „ „ „ „ „ „

Reismehl 24/28 Proz. 92 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 96 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Hannover, 24. August. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Die Preise für Weizen und Roggen sind unverändert geblieben. In diesen Artikeln ist noch wenig Angebot, die Landwirte sind durch die Ernte zu sehr beschäftigt, größere Zufuhren werden erst später kommen. Dahingegen sind in neuem Hafer schon größere Angebote herausgekommen zu nachgebenden Preisen. Die Qualität des neuen Hafers läßt viel zu wünschen übrig; wenn sich die Sorten nicht bessern, werden die Preise hierfür noch weiter heruntergehen. Gerste ist für fordere Termine etwas heruntergegangen, es haben größere Abladungen von Südrußland stattgefunden. Dahingegen sind die Preise für spätere Termine immer noch sehr fest. Wir notieren: Prompt 104 Mk., September bis Dezember 1910 100,— Mk., Oktober 1910 bis März 1911 103,— Mk., Januar bis August 1911 105,— Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: September-Dezember 1910 110— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 8,25 Mk., spätere Termine 8,60 Mk. franko hiesigen Stationen. Roggenschlempe: Wiederholt machen wir auf diesen Artikel aufmerksam, den wir heute mit Mk. 110,— per 1000 kg brutto für netto inkl. Sack, franko hiesigen Station in heller Qualität liefern könnten.

6

Neueste Depesche.

Hamburg heute 3 ℳ höher.

Hamburg, 26. Aug. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 125—129 ℳ, IIa 108 bis 114 ℳ. Tendenz: fest.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	2851	8	Br.	AB	3076	3	Br.
	2900	20	„	MM	3311	2	„
FG	2898	7	„	DS	3245	1	„
	2884	2	„		3242	2	„
AB	3008	1	„	S	3308	9	„
AB	3009	1	„	AS	3185	1	„
	3061	2	„	A	3201	2	„
	2932	1	„		3128	1	„
	3020	5	„	JP	3103	2	„
	3051	4	„	JMH	3224	3	„
HB	2832	2	„	OS	3255	1	„
S	2836	5	„		3219	1	„
	2877	11	„	WK	3266	4	„
	2840	7	„		3233	2	„
	2890	20	„		3258	1	„
EL	2609	1	„		3081	4	„
	2889	1	„		3078	2	„
LN	2750	5	„		3075	1	„
	2387	4	„		3074	10	„
	2364	1	„		3084	1	„
W	7063	5	„		3101	7	„
	2365	2	„		3097	3	„
T	2952	2	„		3236	4	„
	2669	2	„		3235	2	„
HE	2976	2	„		3196	7	„
RK	2843	7	„		3189	3	„
	2986	1	„		3186	3	„
	2876	1	„		2598	1	„
MF	2930	8	„		3234	2	„
	2885	3	„	SM	3281	2	„
FU	2844	1	„		3072	3	„
	2966	26	„		3077	4	„
	2886	1	„		3209	2	„
	2694	2	„		3182	3	„
OR	2444	10	„	N	3269	24	„
	2934	9	„		3102	20	„
WT	2921	15	„	MA	3284	1	„
EK	2777	2	„	ME	3098	16	„
	2850	4	„	MB	3079	3	„
	2613	13	„		823	11	„
	179	1	„		3202	1	„
H	2688	3	„		3010	1	„
	3323	1	„	CB	2863	1	„
	3322	2	„	B	2868	5	„

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 3567 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Zum 15. resp. 20. September suche zuverlässigen, tüchtigen (3428
Gehülfen
für Tilsiterkäserei als Ersten. Anfangsgehalt 35—40 *M*. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet
Dampfmolkerei Tarputschen, Ostpr.

Niederrheinische Käserei (Holl. u. Edamer) sucht einen durchaus tüchtigen, kautionsfähigen
Verwalter.
Selbiger hat die Fabrik ganz selbständig zu leiten. Nur Leute, die sich der Aufgabe gewachsen fühlen, wollen Offerten mit ausführlichem Lebenslauf unter 3713 an diese Zeitung einreichen.

Kautionsfäh. Verwalter
erste Kraft, welcher vorzüglicher Tilsiter Käser und mit Schweinemast gut vertraut sein muß, wird in dauernde Stellung zum baldigen Antritt für eine größere Molkerei Ostpreußens gesucht. Offerten mit Lebenslauf, Zeugn. u. Gehaltsanspr. einzureichen u. **C. C. 3756** an d. Z.

Suche sofort einen verheirateten
Verwalter
der Buchführung und Abrechnung gewissenhaft versteht. auch Betrieb, Dampfmolkerei und Müllerei kennt. Kaution 2—4000 *M*. Gehaltsforderungen mit Zeugnisabschriften erbeten.
Suche ferner sofort einen
jungen Verwalter
mit 1000—2000 *M* Kaution für Dampfmolkerei. Rein-Überschuß 200—300 *M*, muß aber auf eigene Rechnung betreiben. Zeugnisabschriften über Buchführung und Abrechnung erbeten. Offerten unter **3000 Hauptpostamt Bremen** erbeten.

Gesucht
für ein Berliner Büro der Molkereibranche ein (3206
Expedient u. Fakturist.
Derselbe muß mit Molkereiartikeln und Separatorenteilen genau Bescheid wissen. Bewerb. mit Lebenslauf unter **H. F. 8973** an **Haasenstein & Vogler, Berlin W. 8.**

Zwei Kontrolleure
für Verkaufswagen u. Laden suchen **Königsberger Molkereigenossenschaft E. G. m. u. N., Königsberg i. Pr.** Bewerbungen m. Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an (3070
Johs. Siedel, Königsberg in Pr., Tragheimer Kirchenstr. 8, I.

Kaufmann
per 1. Oktober 1910 gesucht für Molkerei-Maschinenfabrik als
Expedient und Fakturist.
Branchekenntnis erforderl. Bewerb. mit Lebenslauf und Gehaltsansprüchen unter **L. S.** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Berlin W. 8.** (3704

Kontorist, n. u. 25 J., ges. Off. m. Ang. d. Militärverh. u. **F. Z. K. 4117** an **Rudolf Mosse, Konstanz.**

Zum 1. 9. suchen wir einen sauberen, fleißigen (3483
Gehülfen
für Butterei und Quarkfabrikation. Gehalt *M* 35. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Döhring, Genossenschafts-Molkerei **Kadlewe-Herrnstadt** in Schlesien.

Suche zum 5. September für meine Dampfkäserei, verbunden mit Butterei einen tüchtigen, zweiten
Gehülfen.
Gehalt 25 *M* monatlich bei freier Station. Off. erb. (3418
H. Goede, Trempen in Ostpreußen.

Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten (auch Landwirtschaft erwünscht) sucht **Rosenberger, Brosewitz** b. Strehlen.

Suche zu sofort einen jungen Mann als **Gehülfen.** Anfangsgehalt 20 Mk. **Otto Plato, Spechtsdorf,** Stat. Tütz. (3099

Wegen Eintritts der jetzigen zum Militär suche ich für hiesigen Großbetrieb zum 15. September 2 tüchtige und zuverlässige (3434
Gehülfen
für Butterei. Gehalt 35 *M*, sowie Nebeneinnahmen für die Herstellung der Export-Dosenbutter. Angebote unter Beifügung von Zeugnisabschriften erbittet
H. Ahrens, Rodenkirchen in Oldbg., Großherzogtum

Wegen Eintritts meines jetzigen zum Militär suche ich für hiesige Gen.-Molkerei zum 10. oder 15. September einen tüchtigen (3413
Gehülfen
für Kessel, Maschine und Zentrifugen bei 30 *M* Anfangsgehalt, freien Kassen und Station. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet
Rüttimann. Rügenwalde i. Pomm.

Zum 1. Septbr. junger, williger
Gehülfe
gesucht, der sich jeder vorkommenden Arbeit unterzieht. Molkerei mit Motorbetrieb, Quarkkäserei und etwas Appenzeller. Schweine nicht vorhanden. Gehalt je nach Leistung 30—40 *M* ohne Abzug. Stellung ist gut und dauernd. Bei guter Führung Familienanschluß. Es wird auch evtl. älterer Gehülfe angenommen. Offerten mit Abschrift des letzten Zeugnisses an (3416
Karl Henze, Molkereipächter, **Klosterbusch** bei Leisnig in Sachsen.

Wir suchen zu sofort oder 1. September einen tüchtigen, soliden, jungen (3457
Gehülfen
für Kessel und Maschine. Beschränkter Betrieb. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften erbittet
J. Sattler, Molkerei-Verwalter in **Wittenburg,** Westpr., Kreis Briesen.

Junger Gehülfe
der sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht, findet zum 1. September angenehme dauernde Stellung. Gehalt 25 bis 30 *M* monatlich. Offert. mit Zeugnisabschriften erbeten an (3501
Zentralmolkerei Schöneck, Westpr.

Zum sofortigen Antritt oder 1. September suchen wir einen sauberen und zuverlässigen (3510
Gehülfen
welcher die Butterei übernimmt und auch die anderen Arbeiten verrichtet. Gehalt 35 *M*, freie Station und Wäsche. Desgleichen suchen wir einen jüngeren
zweiten Gehülfen
zur Käserei und Quarkfabrikation. Gehalt 30 *M*, freie Station und Wäsche. Antritt kann ebenfalls sofort erfolgen oder zum 1. September.
Molkerei E. G. Lehndorf, Bezirk Kamenz im Königreich Sachsen.
R. Biesold, Verwalter.

Suche zum 15. September oder 1. Oktober einen (3502
Lehrling od. angehenden Gehülfen
für meine Dampfmolkerei.
Molkerei Karge-Unruhstadt.

Gesucht zu baldigem Antritt ein junger, angehender (3557
Gehülfe.
W. Kindt, Schellhorn bei Preetz in Holstein.

Suche für hiesige Genossenschaft einen jungen, tüchtigen, sauberen
Gehülfen.
Antritt sofort oder nach Belieben. Gehalt 22 *M* und freie Kassen. (348
Molkerei-Genossenschaft Zobbenitz Calvörde (Braunschweig).

Gesucht wird zum 15. Septembe ein junger, an Sauberkeit gewöhnte
Gehülfe
für Betrieb (Butterfertiger u. Eismaschine) und Kontor. Gehalt 30 *M* bei freier Station. (354
Auch kann zum 1. Oktober ein
Lehrling
nicht unter 16 Jahren, unter günstigen Bedingungen eintreten. Gefl. Offerten erbittet
Otto Pfanter, Molkerei **Späningen** Post Meßdorf, Altmark.

Suche zum 1. Oktober für die Alt **Marriner Molkerei zu Fritzow. Kr. Kolberg** einen tüchtigen (353
Gehülfen.
Moderner Betrieb. Gehalt 25—3 Mark monatlich.
W. Kuse, Molkereiverwalter, **Düvie** bei Rakow, Kr. Grimmen.

Gesucht zu sofort einen
Gehülfen
der mit Pferden umgehen kann, be 30 Mk. Gehalt. (355
Meierei Brokenlande b. Neumünster

Suche zum 1. Septbr. einen zuverlässigen, fleißigen
Gehülfen
der selbständig arbeiten kann für elektrischen Kraftbetrieb. Anfangsgehalt 30 Mk., Kassen frei, ohne Wäsche; halbe Reise hierher wird vergütet. Offert. bitte an diese Ztg. unt. 3507

Suche zum 1. September oder et was später einen tüchtigen, sauberen
Gehülfen
der auch Erfahrung in der Quarkbereitung besitzt. Gehalt 30 *M* b. fr. Station. Off. m. Altersang. erbeten
W. Körber, Molkereiverwalter in **Wörlitz** in Anhalt.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen, fleißigen (1303
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an
Molkerei **Konstadt,** Ober-Schles.

Gehülfen-Gesuch.
Für kleinere Molkerei (beschr. Betrieb), suche einen zuverl., erfahrenen jungen Fachmann, speziell für Kessel, Maschine u. Alfa. Wartung eines Pferdes, sowie kleine leichte Geschäftsfuhren sind zu übernehmen. Gehalt 35 Mk. bei fr. Station, Wäsche und Kassen, sowie 6 Mark Reiseentschädigung. Antr. 15. Sept. Gefl. Offerten erb. C. F. Wolff, Klum, Post Dauba 3609) (Nord-Böhmen).

Zu Anfang September wird ein
tücht. Gehülfe
für Kessel und Maschinen gesucht. Anfangsgehalt 30 Mk. pro Monat bei freier Station. (3596
Molkerei-Gen. **Weißenburg,** Westpr.

Wir suchen zum 15. oder 20. September einen kath. (3655
Gehülfen.
Meldungen erbittet
Molkerei Rheinbach bei Bonn.

Suchen zum 1. September einen tüchtigen (3723
Gehülfen
für Butterei und Betrieb. Gehalt 30 *M*.
Molkerei-Gen. Hebrondamnitz, Pom.

Ein Konsum-Verein in einer Großstadt des rhein.-westf. Industriebezirks sucht für den Versand und Vertrieb von Milch an seine Mitglieder innerhalb des Stadtbezirkes einen
tüchtigen Kontrolleur.
Derselbe muß mit der Buchführung, sowie sonstigen kaufmänn. Arbeiten vertraut sein. Bewerbungen mit Lebenslauf und Aufgabe von Referenzen, sowie Beifügung einer Photographie sind zu richten unter Nr. 3653 an diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

issenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung
eint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag . Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe** aller Stellen-Angebote, sendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenlos im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

? 68. **Hildesheim, den 31. August 1910.** 24. Jahrgang.

Inhalt.

ktase der Milch und Apparatur. Von Dr. Lobeck.
eilungen. Die Fütterung nach Leistung in den Milchkontrollvereinen.
richts- und Versuchswesen. Kontrollbeamten-Kursus an der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein.
ine, Verbände und Genossenschaften. Gründung eines Butter-Auktions-Verbandes für Nord- und Ostdeutschland. — Betriebsergebnisse der Molkereigenossenschaften im Verbande der rheinpreußischen landw. Genossenschaften zu Bonn.
schau. Reinlichkeit bei der Milchgewinnung und beim Milchversand. — Ein Tierarzt als Buttersachverständiger. — Kammergerichtsentscheidung betr. Milchverfälschung. — Der Wassergehalt australischer Butter. — Tuberkulöse Milch in London. — Die Einfuhr von kondensierter Milch in Japan.
hsaal. Sägewerk in Verbindung mit einer Molkerei. — Heißdampflokomobile System Wolf.
stasten.

Reduktase der Milch und Apparatur.

Von Dr. Lobeck.

Die Reduktase ist gleich der Katalase von größter Bedeutung für hygienische Beurteilung der Milch. Sie gibt leicht und schnell schluß über ihre hygienische Beschaffenheit, ihren Frischezu- id usw.

Mit Reduktase bezeichnet man die Fähigkeit der Milch, eine zugesetzte Farblösung in einen farblosen Körper überzuführen. n hat zu ihrer Ausführung nur notwendig, die Zeitdauer zu bechten, während welcher eine im gewissen Verhältnis zur Milchge zugesetzte Methylenblaulösung entfärbt wird.

Als Norm hat sich aus vielfachen Untersuchungen ergeben, daß che, von gesunden Tieren stammende, sauber ermolkene Milch erhalb 15 Minuten im Wasserbad bei 45 bis 50 Grad C. aus u in die ursprünglich weiße Milchfarbe übergeführt sein muß. n dieser Zahl weichen ab: Biestmilch, sowie Milchen bei abnormen ständen im Eutergewebe, erhitzte Milch usw. Durch Reduktaseersuchungen lassen sich also nachweisen:

Biest- resp. Kolostrummmilch,
an Bakterien reiche alte Milch,
abnorme Zustände im Eutergewebe,
saure Milch,
erhitzte Milch.

Biestmilch ist derart arm an Reduktase, daß eine Entfärbung ht oder unter Umständen erst nach längerer Zeit (Stunden) eintt. Mit Abnahme der Biestperiode wird der Reduktasegehalt erht und kommt nach Verlauf von ungefähr 3 Wochen auf normalen and.

Längere Zeit bei höherer Temperatur aufbewahrte, bakterienche, durch Kot oder beim Passieren mehrerer Gefäße verunreinigte lch, ferner mit einem, sei es auch nur geringem Zusatz saurer lch versetzte Milch entfärbt schneller.

Bei abnormen Zuständen im Eutergewebe tritt meistens eine höhung des Reduktasegehaltes ein, so daß dadurch pathologische ozesse schnell aufgedeckt werden können, denn solche Milch entfärbt onders schnell, manchmal schon innerhalb einer Minute. Erzung beeinträchtigt die Reaktion, so daß eine solche Milch durch rmaldehyd-Methylen nicht entfärbt wird. Durch Ausbleiben dieser aktion läßt sich also feststellen, daß die Milch einer Erhitzung terworfen wurde. Hieran ist die Bedingung geknüpft, daß die ilch normalen Säuregehalt hat, denn gekochte und längere Zeit ngelhaft aufbewahrte Milch, wobei eine der Blutwärme entechende Temperatur besonders schädlich wirkt, gibt infolge damit bundener Zersetzung und Bakterienwachstum gleichfalls wieder e mehr oder weniger rasche Entfärbung. Dadurch kann ein Erzungsprozeß, den die Milch bereits durchgemacht hat, entdeckt rden.

Führt man neben obiger Prüfung mit Formaldehyd-Methylen I ichzeitig noch eine weitere Prüfung mit einer Methylenlösung II s, so erhält man dadurch Auskunft über den Frischezustand der ilch. Säuregradbestimmungen erweisen sich damit als überflüssig.

Diese Methylenlösung II entfärbt sich bei frischer Milch schwer, bei in Säuerung übergegangener Milch dagegen schnell. Findet daher bei Anwendung von Reagenz II in ca. 20 Minuten Entfärbung statt, so dürfte die Milch bald sauer werden, tritt dagegen eine solche schon in ca. 10 Minuten ein, so kann man mit Bestimmtheit annehmen, daß die Milch sauer ist. Die mit Formaldehyd-Methylen versetzte Milch würde gleichfalls schnell entfärbt werden.

Je älter die Milch ist, um so schneller werden die Lösungen Formaldehyd-Methylen (I) und Methylen (II)reduziert und um so geringer wird der Zeitunterschied bei beiden sein.

Eine Aufstellung über die Entfärbungsschnelligkeit zeitigt folgendes Resultat:

Entfärbung von Formaldehyd-Methylen (I)

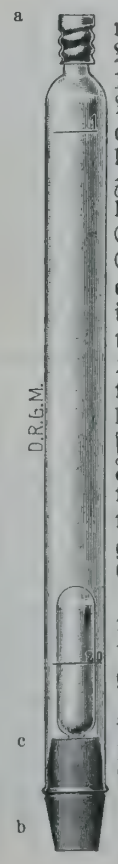
innerhalb 15 Minuten	normale Milch
weniger als 15 Minuten	saure und bakterienhaltige Milch
bedeutend weniger als 15 Min.	pathologische Vorgänge
länger als 15 Minuten	erhitzte Milch
bedeutend länger als 15 Minuten	Biestmilch.

Entfärbung von Methylen (II)

in zirka 20 Minuten	in Säurung befindliche Milch
„ „ 15 „	saure Milch, gleichzeitig schnellere Entfärbung von F.-M., je schneller beide Reaktionen, um so älter die Milch.

Die Ausführung der Probe ist sehr einfach und besteht im wesentlichen darin, daß das Gläschen mit Milch und Formaldehyd-Methylen beschickt und die noch vorhandene Luftschicht verdrängt wird.

Die Untersuchung selbst geschieht in folgender Weise:



Man verschließt den Tubus a des Reduktase-Gläschens und stellt dasselbe mit diesem nach unten in das Gestell. Nun füllt man genau bis zur Marke oder mittels Pipette 1 cc Formaldehyd-Methylen (I) und gibt hierzu 20 cc Milch. Dann setzt man den Teil b des Gummistöpsels lose auf und mischt beide Flüssigkeiten durch Stürzen so lange, bis eine gleichmäßige blaue Färbung eingetreten ist, wobei zwecks Vermeidens von Infektion der Teil c möglichst unberührt bleiben muß. Nachdem dies geschehen, wird der Stöpsel abgenommen und jetzt das andere Ende des Stöpsels c (Teil a nach unten gehalten) in den Körper eingeführt. Man bringt den Stöpsel nur ein kleines Stück in das Gläschen, um einen Verlust an Flüssigkeit zu vermeiden, und hält ihn dann mit Teil b nach unten. Die Kapsel a wird nun sorgfältig geöffnet und durch Hineintreiben des Stöpsels die Flüssigkeit soweit in die Höhe gebracht, daß bei a eine Haube entsteht. Dann schraubt man schnell die Kapsel fest auf und beobachtet hierbei, daß die Flüssigkeit nicht zurückgegangen und keine Luftblase eingetreten ist. Das Gläschen ist für die Untersuchung fertig und wird in das auf 45 bis 50 Gr. C. gehaltene H_2O-Bad gebracht und die Zeit beobachtet, innerhalb welcher eine Entfärbung stattfindet.

Als Entfärbung gilt hierbei, wenn das Gläschen weiß und wie mit Milch gefärbt erscheint. Ein unter Umständen noch vorhandener kleinerer, am oberen oder unteren Ende gebliebener schwacher blauer Ring ist ohne Bedeutung.

Die Untersuchung mit Methylen II bei Prüfung auf frische Milch wird in der gleichen Weise ausgeführt, nur hat man statt der Lösung I die mit II bezeichnete in besonderem Reduktaser außerdem zu verwenden.

Die Reinigung der Reduktaser wird in der Weise vorgenommen, daß man dielben zunächst mit warmen Sodawasser samt Verdrängungskörper und Stöpsel behandelt,

hierauf mit reinem Wasser nachgespült und schließlich in der Wärme möglichst bei 100 Grad C. vollständig trocknet. Darauf werden die Gläser am besten geschlossen an vor Infektion geschütztem Orte bis zur nächsten Probe verwahrt.

Die Reduktase-Gläschen sind gesetzlich geschützt und durch die Firma Dr. N. Gerbers Co. m. b. H., Leipzig, Carolinenstraße 13, zu beziehen.

Bislang wurden Reduktase-Untersuchungen in Gläsern ausgeführt, bei denen der erforderlich Luftabschluß dadurch bewirkt wurde, daß über die Flüssigkeit eine 1—2 Ztm. hohe Schicht Parafin geschichtet wurde, wodurch also auch die schädliche Einwirkung des Luftsauerstoffes ausgeschlossen war. Dieser Ölverschluß ist aber sehr unangenehm und unbequem. Er macht eine Reinigung der Probegläser fast unmöglich. Werden die Gläser aber nicht peinlichst gereinigt und sterilisiert, was längere Zeit in Anspruch nimmt und in der Praxis nur schwer auszuführen ist, so ist stets die Möglichkeit gegeben, daß sich an anhaftenden Fetteilchen Bakterienkolonien bilden. Diese werden sich dann, wenn die Milch auf Bruttemperatur erwärmt wird, was ja zwecks Ausführung der Bestimmung geschieht, sehr schnell weiter entwickeln und so Anlaß zu falschen Resultaten geben. Alle die beregten Übelstände werden durch oben beschriebene Apparatur vermieden.

Mitteilungen.

Die Fütterung nach Leistung in den Milchkontrollvereinen. Von Generalsekretär Geerckens, Oldenburg. (Hannoversche Land- und Forstwirtschaftliche Zeitung. 1909. Seite 80.) Die Milchkontrollvereine haben züchterische und wirtschaftliche Aufgaben zu lösen. In züchterischer Beziehung soll die Leistungskontrolle eine verständige Zuchtwahl und dadurch die Hebung der Leistungsfähigkeit der Zucht ermöglichen, in wirtschaftlicher Hinsicht die Rentabilität der Milchviehhaltung steigern. Dies wird erreicht durch Ausmerzung der schlechten Milchtiere und Futterverwerter und durch die Fütterung nach Leistung. Hierfür ist der Gesichtspunkt maßgebend, daß eine gute Milchkuh aus dem ihr gereichten Kraftfutter eine größere Menge Milch und Butterfett produziert als eine schlechte. Wenn also den Kühen mit hoher Milchleistung eine größere, den weniger leistungsfähigen Tieren eine kleinere Kraftfuttergabe verabreicht wird, so wird ein höherer Nutzeffekt erzielt, als wenn alle Tiere gleichmäßig gefüttert werden. Da es praktisch unmöglich ist, jede Kuh nach ihrer Leistungsfähigkeit zu füttern, so stellt man zweckmäßigerweise Kühe mit ähnlichen Leistungen in Fütterungsgruppen zusammen. Die Gruppenfütterung ist auch da zu empfehlen, wo die Tiere einen Teil des Jahres im Stalle gehalten werden, da angenommen werden darf, daß die günstige Wirkung der Gruppenfütterung über die Zeit der Stallhaltung hinausreicht, wenn nicht eine dauernde ist. Die Abstufung der Futtergabe nach der Milchleistung kann je nach den Verhältnissen eine verschiedene sein. Verfasser schlägt vor, neben einer genügenden Rauhfutterration, in der das Heu nicht zu schwach vertreten ist, zu verabreichen:

1. Gruppe:	an Kühe	mit	5	Kg.	Tagesleistung	2	℔ Kraftfutter
2. Gruppe:	„	„	5—10	„	„	4	„ „
3. Gruppe:	„	„	10—15	„	„	6	„ „
4. Gruppe:	„	„	15—20	„	„	8	„ „
5 Gruppe:	„	„	über 20	„	„	10	„

Es sind zwei Wege möglich: 1. die Kühe nach Leistungsgruppen zusammenzustellen und nach Gruppen gemeinschaftlich zu füttern, 2. nur Leistungsgruppen zu bilden, die Tiere aber einzeln zu füttern und dauernd auf ihren Stand zu lassen. Das zweite umständlicher erscheinende Verfahren verdient den Vorzug, da im anderen Falle mit abnehmender Milchleistung oder beim Frischmelkendwerden die Tiere im Stalle umziehen müßten. Durch Einführung kleiner transportabler Einzelfuttertröge oder Einteilung der Krippen durch bewegliche Platten läßt sich dies Verfahren erleichtern. Maßgebend für die Gruppenzuteilung muß die Feststellung des Kontrollbeamten bei der Probemelkung sein. Praktisch ist es, die Kühe bei einem Sinken des Milchertrages zunächst noch in der höheren Gruppe zu lassen. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Kontrollbeamtenkursus an der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein veranstaltet im Herbste wiederum einen Ausbildungskursus für Kontrollbeamte. Dieser Kursus beginnt am Montag, den 3. Oktober ds. Js. Aufgenommen werden junge Leute, die mindestens 18 Jahre alt sind und genügende praktische Kenntnisse besitzen. Bewerber, die eine landwirtschaftliche Lehranstalt besucht haben, werden bei der Aufnahme bevorzugt. Der Kursus dauert vier Wochen. Für Wohnung und Beköstigung während des Kursus sowie zur Beschaffung der zum Unterricht erforderlichen Formulare und Bücher haben die Teilnehmer selbst zu sorgen. Das Unterrichtshonorar beträgt für Teilnehmer aus der Provinz Schleswig-Holstein 15 ℳ, für Auswärtige 30 ℳ. Den Teilnehmern der Kurse kann die Hälfte des Unterrichtshonorars erstattet und außerdem eine Beihilfe zu den Ausbildungskosten von 30 ℳ gewährt werden, nachdem sie den Nachweis einer mindestens zweijährigen befriedigenden Tätigkeit in einem der Landwirtschaftskammer angeschlossenen Kontrollverein erbracht haben. Anmeldungen sind unter Beifügung eines selbstgeschriebenen Lebenslaufes und etwaiger beglaubigter Zeugnisabschriften an die Landwirtschaftskammer in Kiel, Kronshagenerweg 5, zu richten.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Gründung eines Butter-Auktions-Verbandes für Nord- und Ostd land. Am Dienstag, den 6. September, nachmittags 2 Uhr, soll im G zur goldenen Kugel in Neubrandenburg die Konstituierung des A Auktions-Verbandes (e. G. m. b. H.) stattfinden, welcher die wöch mehrmalige Abhaltung von Butter-Auktionen in Berlin bezweckt.

Molkerei-Genossenschaften und Besitzer von Einzelmolkereien, sei es als Genossen, sei es als Lieferanten, ihre ganze Produktion ein bestimmtes Quantum dem Verbande regelmäßig zuführen wolle welche ihren Wohnsitz im östlichen oder nördlichen Deutschland haben, r zur Teilnahme an der Sitzung eingeladen.

Die Entwürfe zu den Statuten und den Lieferungsverträgen sin dem Molkerei-Revisions-Verbande in Prenzlau zu beziehen.

Betriebsergebnisse der Molkereigenossenschaften im Verband rhein-preußischen landwirtschaftlichen Genossenschaften zu Bonn fü Jahr 1909. Die Statistik umfaßt 121 Genossenschaften mit 15 667 gliedern. Die Mitgliederzahl ist gegenüber dem Vorjahre nur ga wesentlich gestiegen; es hat dies seinen Grund in dem Umstande, d folge des unermüdlichen Anpreisens kleiner Handzentrifugen durch Händler mancher Landwirt zur Anschaffung einer Zentrifuge geschritt um seine Milch fortan selbst zu verarbeiten und, wie er fest glaubt, v hafter zu verwerten. Es war selbstverständlich, daß diese Landwirte Austritt aus der Genossenschaft erklärten oder daß die Genossenschaf wegen Verletzung der genossenschaftlichen Pflichten aus den Reihen Mitglieder ausschlossen. Mit der Zeit dürften die Landwirte doch ei lernen, daß sie beim Selbstverarbeiten ihrer Milch keinerlei Vorteile über der Milchlieferung zur Molkerei genießen, dagegen aber sich ein Maß Arbeit mehr aufladen, denn das Entrahmen der Milch, das buttern des Rahms und das Absetzen der Butter an die Kundscha fordert nicht wenig Zeit, ein Umstand, der den Landwirten gerade wä der Periode der intensieven Feldarbeit unangenehm fühlbar werden

Von den 121 Molkerei-Genossenschaften hatten 88 unbeschränkt beschränkte Haftpflicht. Dampfbetrieb hatten 55 Molkereien, D turbinenbetrieb 12, 2 Molkereien waren für Wasserkraftbetrieb, ei Göpelbetrieb, 2 für Gasmotorenbetrieb und 3 für elektrischen Betrie gerichtet. 5 Molkereien besaßen ein Hundetretwerk und 39 Molkereie lich waren für Handbetrieb eingerichtet. Mit Ausnahme von 3 Molke welche Vollbetrieb haben, und einer vierten Molkerei, welche zeitwei Sommer Käserei betreibt, haben sämtliche Molkereien beschränkten Bo Nur in 2 Molkereien wurde die zurückgegebene Magermilch den Ge berechnet, in den übrigen Molkereien erfolgte die Rücknahme unentge 9 Molkereien verkauften ihre Butter im Lokalverkehr und eine M versendet fast ihr gesamtes Milchquantum nach der benachbarten Gro

In 119 Molkereien, die während des Jahres 1909 in Betrieb w wurden insgesamt 87 888 014 Liter Milch eingeliefert und dafür (nac zug aller Geschäftslasten) den Lieferanten 7 659 832 ℳ ausgezahlt. Durchschnitt verwerteten die Lieferanten ihre Milch zu 8,71 Pfg. pro im Vorjahre zu 8,58 Pfg. Der Durchschnittspreis der Milch ist bishe Jahr zu Jahr, wenn auch nur zehntelpfennigweise, gestiegen, ein Be daß die Molkereien, sofern sie nur über ein genügendes Milchquantun fügen, sich, von einzelnen Ausnahmen natürlich abgesehen, steigender tabilität erfreuen. Die geringste Durchschnittsbezahlung der Milch sich mit 7 Pfg. pro Liter bei drei kleineren Molkereien, die sämtlich hältnismäßig hohe Milchfuhrkosten zu tragen hatten; die höchste Beza ergab sich, wenn wir von den Molkereien absehen, die ihre Milch Stadtverkauf verwerten, mit 10,83 Pfg. pro Liter bei einer Handmo die ihre Butter fast sämtlich zu höchsten Tagespreisen im Orte selbst ab

Die Butterproduktion in den 119 Molkereien belief sich auf insg 6 315 782 Pfund. Die fettreichste Milch bezw. die beste Butteraus hatte eine Dampfmolkerei auf dem Hunsrück, deren Genossen ausschli Höhenvieh halten; sie benötigte zu 1 Pfund Butter durchschnittlich Liter Milch. Die fettärmste Milch, bezw. schlechteste Ausbeute, hatte größere Dampfmolkerei, deren Genossen vorwiegend Holländer Vieh h das bekanntlich viel Milch, jedoch von geringem Fettgehalt, produ

Der Butterabsatz gestaltete sich bei den 119 Molkereien folge maßen: An die Mitglieder wurden insgesamt 1 367 625 Pfund Butt Werte von 1 601 511 ℳ abgegeben, und zwar zahlten die Mitglied den weitaus meisten Fällen einen billigeren Vorzugspreis. Im D schnitt stellte sich die Butterverwertung auf diesem Wege auf 117,1 Pf Pfund. Unter den Genossenschaften befinden sich manche, welche die P noch zum Preise von 1,10 ℳ und darunter pro Pfund an ihre Mitg abgeben. Das sollte nicht sein, denn es hat sich vielfach gezeigt, da niedrige Butterpreis manchen Genossen veranlaßt, ungeachtet der vor gelieferten, oft sehr geringen Milchmenge, möglichst viel Butter zu bil Preise aus der Molkerei zu beziehen, um sie nicht etwa allein in s Haushalt zu verwenden, sondern sie auch an auswärts wohnende wandte oder gute Bekannte zu versenden. Durch solchen Mißbrauch die Molkerei natürlich geschädigt, denn wenn sie, wie meistens der bei dem gewährten Vorzugspreise kaum ihre Selbstkosten deckt, kann sie Mitgliedern, wofern diese einen erheblichen Teil der Butterproduktio der Molkerei entnehmen, schwerlich einen den Kosten der Viehhaltung sprechenden Milchpreis zahlen und die Folge ist dann, daß die Mitgl unzufrieden mit diesem Preise, der Genossenschaft leicht untreu we Verschiedentlich schon haben sich die Genossenschaften von der Gewoh den Mitgliedern die Butter zum Selbstkostenpreise oder sogar darunt überlassen, befreit. Dies kommt auch in der Durchschnittszahl von Pfg. zum Ausdruck, die eine Erhöhung gegenüber der entsprechenden des Vorjahres — 116,4 Pfg. — zeigt.

Etwas mehr denn die Hälfte der Verbandsmolkereien sah sich i der stärkeren Nachfrage im abgelaufenen Geschäftsjahre genötigt, zu friedigung ihrer Kundschaft Butter aus anderen Molkereien zuzuk Insgesamt wurden 568 338 Pfund zu 696 707 ℳ., das Pfund also schnittlich zu 122,6 Pfg. zugekauft. Bemerkenswert ist die Tatsache, daß die Nachfrage der Genossenschaftsmitglieder nach Butter im verflo Jahre eine stärkere war, denn zuvor. Der Mehrbedarf gegenüber Jahre 1908 betrug rund 61 000 Pfund. Es dürfte das ein Beweis sein, daß auch auf dem Lande die feinere Molkereibutter der sogena Bauernbutter immer mehr vorgezogen wird.

Im Kleinverkauf setzten die Genossenschaften zusammen 733 220 P Butter im Werte von 940 330 ℳ ab. Das Pfund Butter wurde som 128,7 Pfg. (im Vorjahre 127,8 Pfg.) verwertet. Der Butterversandt auswärts belief sich auf insgesamt 4 724 613 Pfund zu 6 004 994 ℳ

rchschnittlich 127,1 Pfg. (im Vorjahre 126,3 Pfg.) pro Pfund. Den n Durchschnittspreis erzielte eine Eifelmolkerei mit 140 Pfg., den nie- n eine andere mit 117,8 Pfg. pro Pfund. Aus dem Verkauf sonstiger kte (Rahm, Magermilch, Buttermilch), wie auch Vollmilch (letztere nur von einigen wenigen städtischen Molkereien oder von solchen, die Nähe von Städten liegen, verkauft), erzielten 112 Molkereien noch amt 631 315 ℳ.

Die laufenden Geschäfts- und Betriebskosten beliefen sich im Jahre bei 118 Molkereien auf insgesamt 997 487 ℳ oder auf 1,13 Pfg. durch- lich pro Liter verarbeitete Milch, die Schuldzinsen etc. auf 128,955 ℳ ,07 Pfg. pro Liter und die Abschreibungen auf 128 955 ℳ oder auf fg. pro Liter Milch. Insgesamt beliefen sich die auf 1 Liter Milch chnittlich entfallenden Geschäftslasten auf 1,34 Pfg. Das bedeutet über dem Vorjahre eine Erhöhung von 0,01 Pfg. pro Liter, die auf unahme der laufenden Geschäfts- und Betriebskosten zurückzuführen einesteils nämlich wurden bei den Molkereien die Ausgaben für die fuhrlöhne höhere, weil die Fuhrleute mit den bisherigen Löhnen nicht zufrieden waren, anderenteils mußten infolge der Verteuerung der haltung im allgemeinen hier und da die Gehälter für die Molkerei- bsleiter etwas aufgebessert werden.

Die Geschäftslasten waren bei den einzelnen Molkereien sehr verschie- Die geringsten Unkosten hatte eine große Molkerei am Niederrhein ,57 Pfg. pro Liter Milch zu verzeichnen. Die betreffende Molkerei be- sich aber auch in der günstigen Lage, keinen Pfennig für Milchanfuhr- bezahlen zu müssen. Den höchsten Unkostensatz hatte, von zwei Mol- n abgesehen, die inzwischen ihren Betrieb infolge Unrentabilität ein- lt haben, eine (u. a. den Stadtmilchverkauf pflegende) Molkerei mit Pfg. pro Liter Milch.

11 Molkereigenossenschaften haben in Verbindung mit dem Molkerei- be noch Müllerei, 5 weitere Müllerei und Bäckerei, 6 Molkereien sind Badeeinrichtung ausgerüstet. Eine andere Molkerei hat außer dem ereibetrieb noch ein Sägewerk. Die Geschäftslasten betrugen bei den lnen Molkereien mit Müllereibetrieb, bezw. bei denen mit Müllerei Bäckereibetrieb, durchschnittlich 0,65, 1,02, 1,03, 1,72, 1,26, 2,56 2,33, 3,91, 1,23, 0,89, 2,01, 1,48, 1,53 Pfg. pro Liter verarbeiteter Milch. Bei en dieser Molkereien sind, wie man sieht, die Geschäftslasten außerge- lich hoch, die Ursache hierfür ist in dem geringen Milchverarbeitungs- tum der betreffenden Genossenschaften zu suchen. Im übrigen aber ich gezeigt, daß durch die Aufnahme des Müllerei-, wie auch Bäckerei- ebes den Molkereien verhältnismäßig nur geringe Unkosten entstehen derartige Nebenbetriebe deshalb geeignet sind, die Rentabilität der kereien beträchtlich zu erhöhen. In den letzten Jahren ist dann auch Tempo in der Errichtung von Mühlenanlagen in Verbindung mit dem kereibetriebe im Rheinland ein ziemlich lebhaftes gewesen und es ge- t den Anschein, daß die größten Molkereien da, wo die Verhältnisse tig sind, mit der Zeit fast alle zur Errichtung einer Mühlenanlage iten werden.

Wenden wir uns nun den Bilanzergebnissen der Molkereien zu. Die mtaktiven von 119 Molkereien betrugen Ende 1909 3 920 074 ℳ, die mtpassiva 3 700 811 ℳ. 99 Molkereien hatten einen Ueberschuß von mmen 269 265 ℳ, dem eine Unterbilanz von zusammen 50 002 ℳ bei Molkereien gegenübersteht. In letzterer Summe ist die Unterbilanz r Genossenschaft in Höhe von 27 350 ℳ enthalten, die durch außerge- nlich hohe Abschreibungen hervorgerufen wurde, zu denen die Genossen- t sich im Interesse einer gründlichen Sanierung ihres Betriebes vor gen Jahren veranlaßt sah. In Wirklichkeit hat die fragliche Genossen- t im Jahre 1909 nicht mit einem Verlust gearbeitet, sondern einen ingewinn von 1427,50 ℳ erzielt.

Der Buchwert des Besitzes (Gebäude, Maschinen und Geräte) betrug den 119 Molkereien 2 181 569 ℳ. Das gesamte in Anspruch genommene ide Betriebskapital (Schulden an Banken, Milchlieferanten und sonstige ubiger) betrug 2 042 481 ℳ, dem 1 658 330 ℳ eigenes Kapital in den häftsguthaben der Genossen, dem Reservefonds und den Betriebsrück- n gegenüberstehen. Das eigene Vermögen der 119 Genossenschaften be- t somit 42,3 Proz. des gesamten Anlage- und Betriebskapitals (Aktiv- me). Im ganzen genommen stellt dieser Prozentsatz gewiß ein günstiges ultat dar, jedoch läßt, im einzelnen betrachtet, die Ansammlung eigener riebsmittel hier und da noch zu wünschen übrig. Bei einigen Genossen rägt der Prozentsatz, obwohl sie schon 13 bis 14 Jahre im Betrieb sind, t mehr denn 15. Eine raschere Ansammlung eigener Betriebsmittel m Interesse einer sicheren Fundierung der Genossenschaften dringend ge- en. Ein ansehnlicher Reservefonds ist für viele Genossenschaften sozu- n der Kitt, der die Genossenschaftsmitglieder zusammenhält.

5 Molkereien haben im Jahre 1909 auch den gemeinsamen Absatz der ihren Mitgliedern eingelieferten Eier betrieben. Insgesamt sind den nossen für gelieferte Eier 31 671 ℳ ausgezahlt worden.

Nicht unerwähnt bleibe noch, daß mehrere Molkereien seit Jahren den meinschaftlichen Bezug landwirtschaftlicher Futter- und Düngemittel, so- von Sämereien und Kohlen in die Hand genommen haben. Bei ein- nen Molkereien hat dieser Betriebszweig eine große Ausdehnung ge- nmen, so daß hierdurch dem Molkereivorstand bezw. dem Molkereiver- lter ein erhebliches Maß von Arbeit mehr erwächst, durch die Kontrolle Waren-Ein- und -Ausganges sowohl, wie durch die Führung der er- derlichen Spezialbücher. Der Wert der durch die Genossenschaften im hre 1909 bezogenen Futter- und Düngemittel etc. erreichte die stattliche he von 1 294 417 ℳ. Der Bezug von Futter- und Düngemittel durch Molkereien hat für letztere eine hohe Bedeutung, denn je mehr Kraft- ter und Kunstdünger die Genossenschaftsmitglieder beziehen, um so mehr bessern sie ihre Wirtschaft und um so leistungsfähiger werden sie daher der Lieferung von Milch sein, sowohl hinsichtlich Menge, als auch Güte selben.

Rundschau.

Reinlichkeit bei der Milchgewinnung und beim Milchversand. Über Anforderungen, die an die Reinlichkeit bei der Milchgewinnung und den Milchtransport zu stellen sind, äußert sich Dr. Carl Ilgg im ttgarter „Neuen Tageblatt“ folgendermaßen: „Die Forderung nach inlichkeit in jedem Betrieb, in dem ein Nahrungsmittel, wenn auch nur kurze Zeit, aufbewahrt wird, zumal aber in einem Betrieb, in dem Nahrungsmittel gewonnen wird, ist auch eines unserer Menschenrechte. r hat der Hebel einer modernen Milchversorgung anzusetzen. Die ünden“ im Kuhstall sind nicht wieder gut zu machen. Und es wird gesündigt. Schwer. Regelmäßige Inspektionen von Sachverständigen auf dem Lande sind das Notwendigste, was wir brauchen. Was im Kuhstall in die Milch gelangte, kann auch mit den besten Filtern und Zentrifugal- maschinen nur zum kleinen Teile wieder entfernt werden. Denn ein großer Teil des Schmutzes löst sich in der Milch und die am unlöslichen Schmutz haftenden Mikroorganismen werden in die Milch abgeschwemmt und pas- sieren die Milchfilter. Es werden, ich weiß das aus Erfahrung, Leute kommen und sagen oder schreiben: „Der Verfasser sieht schwarz. Es ist nicht so arg.“ Ich werde diese Weißseher gern einladen,mit mir eine Exkursion in die Stallungen zu machen. Dazu werden sie den Mut nicht haben, und wenn, werden sie ihre Wunder erleben.

Man spricht immer von unserer kleinbäuerlichen Bevölkerung als einem Hindernis einer großzügigen Milchversorgung. Reinlich kann jeder Mensch sein. Dazu gehört nur der gute Wille und ein Gesetzgeber, der den Milchproduzenten entsprechend kontrollieren läßt. Schon an dieser Stelle will ich hervorheben, daß es nicht so sehr darauf ankommt, ob die Milch einen Fettgehalt von 3,1 oder 3,2 Prozent hat, es kommt mehr darauf an, ob sie schmutzfrei oder ob sie mit Reminiszenzen an den Kuhstall durchsetzt ist. Die Schmutzgehaltsbestimmungen dürfen sich nicht allein darauf be- schränken, daß man die Milch der Milchhändler durch ein kleines Watte- filterchen schüttet oder sedimentieren läßt, sie muß sich außer auf Keim- zahlbestimmungen eben auf örtliche Inspektionen erstrecken. Darin gipfelt die ganze moderne, praktische Milchhygiene! Ich habe früher viel auf Belehrungen gegeben, in der Annahme, unsere Landwirte ließen sich be- lehren. Ich bin im Laufe der Zeit auf Grund eigener Erfahrungen etwas davon abgekommen. Die Mehrzahl — Ausnahmen, ich kenne auch solche, gibt es immer — parieren erst, wenn sie müssen. Bis jetzt ist auf ihnen kein Zwang gelegen. Man straft den Milchhändler, wenn er schmutzige Milch verkauft. Er muß schuld sein dafür, was der Produzent verschuldet. Dabei will ich den Milchhändlern nicht schmeicheln. Über sie wird in einem weiteren Abschnitt meiner Ausführungen ein Wörtchen zu reden sein. Auch in bezug auf den Gesundheitszustand der Kühe ließe sich noch manches sagen. Daß eine durchgehende tierärztliche Kontrolle ausgeschlossen ist, will ich zwar nicht behaupten, jedenfalls ist sie für den Anfang, und wir sind immer noch am Anfang, zu umständlich. Bis jetzt erstreckt sie sich nur auf die Stallungen, die Vorzugsmilch produzieren. Geben wir aber die Stall- inspektionen in die Hände von Tierärzten — nur das wäre von Wert, Chemiker haben mit diesen Dingen nichts zu tun —, so können diese bei der Inspektion ohne Schwierigkeit manche verdächtige Kuh ausschalten. Würde in regelmäßigen Zeitabschnitten die Kuhmilch noch auf Leukozyten (weiße Blutkörperchen) untersucht, so ließe sich auch eine Ausschaltung der euterkranken Kühe erreichen.

Über die Beschaffenheit der Ställe will ich nicht viel weiter sagen. Licht hat noch keiner Kuh geschadet. Man könnte es aber meinen, wenn man die Mehrzahl unserer Ställe ansieht. Und weiße Wände sind für Mensch und Vieh kein Gift. Auch davon müssen sich unsere Milchproduzenten überzeugen lassen. Daß dem Gesundheitszustand einer Kuh selber Sauberkeit zugute kommt, dies sollte allmählich auch über die Bewußtseins- schwelle unserer Milchproduzenten dringen können.

Hat die Milch nun auf mehr oder weniger reinliche Weise das „Licht“ des Stalles erblickt, so ist sie, das ist doch eine selbstverständliche Forde- rung, in reinlichen Gefäßen unterzubringen. Auch dagegen wird noch immer verstoßen. Der Milchtransport. Die Eisenbahnverwaltung soll, wie ich Notizen aus Tageszeitungen entnehme, in letzter Zeit daran ge- gangen sein, Wünschen der Milchhändler zu entsprechen. Dies ist sehr lobenswert. Dabei darf es aber nicht bleiben. Denn immer noch ist die Milchzufuhr aus entfernteren Gegenden erschwert. Erstens durch den Preis und dann durch die lange Dauer der Fahrt. Was das zur Folge hätte, wenn wir aus entfernteren Gegenden zu dem gleichen Preis wie aus den benachbarten Gegenden Milch beziehen könnten, kann sich jeder klar machen. Die fortwährenden Preissteigerungen würden dadurch erschwert. In Karls- ruhe ist ja vor wenigen Monaten dadurch ein Preisaufschlag verhindert worden, daß die Stadtverwaltung die Mehrkosten des Milchtransports aus der Schweiz deckte. An diesem rührigen Eingreifen kann sich manche Stadt- verwaltung ein Beispiel nehmen.

Wir müssen daran gehen, unsere Milchquellen in der Nähe der Bahn- linien zu konzentrieren. Dadurch werden vor allen Dingen Milchzüge ermöglicht. Die Eisenbahnverwaltung nimmt jährlich viele Tausende Mark ein durch den Milchtransport. Sie wird es auch fertig bringen können, daß die Zufuhr beschleunigt wird. Je mehr Zeit zwischen Pro- duktion und Konsum der Milch liegt, desto mehr Zersetzungen wird die Milch durch das allmähliche Wachsen der Keime erleiden. Diese Zer- setzungen können jedoch verlangsamt werden durch das Kühlen der Milch. Die Milch ist bereits bei den Produzenten zu kühlen. Wie strafbar nach- lässig auch noch dabei vorgegangen wird, geht daraus hervor, daß viele Produzenten durch das Entgegenkommen der Milchabnehmer (Händler) im Besitz von Milchkühlern sind, die aber unbenutzt in irgend einer Ecke stehen. Während des Transports soll die Milch ebenfalls kühl gehalten werden. Dies ist das beste Konservierungsmittel nach der reinlichen Ge- winnung. Die Eisenbahnverwaltung hat auch einige Kühlwagen einge- stellt, ein deutliches Zeichen, daß sie sich den neuzeitlichen Forderungen nicht verschließt. Durch Vermehrung dieser Kühlwagen ließe sich bestimmt manches verbessern. Der Unverstand gewisser Milchhändler, denen das Ausladen wegen der kleineren Türen der Kühlwagen zu langsam geht, sollte die Eisenbahnverwaltung nicht irre machen. Vielleicht könnten unsere Polizeichemiker auch einmal im Sommer regelmäßige Temperaturmessungen der ankommenden Milch auf der Rampe durchführen.“

Ein Tierarzt als Buttersachverständiger. In Nr. 175 des „Kauf- beurer Anzeigeblattes“ vom 6. August d. J. erschien folgende Bekannt- machung: „Als anwaltschaftlicher Vertreter des Käsereibesitzers Herrn Johann Schaber in Landsberg gebe ich bekannt:

Die von dem prakt. Arzt Herrn Dr. Hilbing in Landsberg am 3. April 1910 bei Schaber gekaufte Butter, welche durch die Untersuchung des Herrn städt. Bezirkstierarztes Dr. Boehme in Landsberg als gefälscht bezeich- net worden war, wurde durch Vermittelung der Polizei, bei welcher die Butter durch Dr. Hilbing hinterlegt worden war, von der milchwirtschaft- lichen Untersuchungsanstalt in Kaufbeuren und von der königlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in München einer genauen Untersuchung durch chemische Analyse unterworfen.

Das übereinstimmende Resultat dieser beiden Untersuchungen war, daß die fragliche Butter als absolut einwandfrei und unverfälscht befunden wurde.

Auch Dr. Hilbing hat dieses nunmehr nach Einsichtnahme der genauen Untersuchungsergebnisse ausdrücklich anerkannt und in diese Veröffentlichung auf seine Kosten gewilligt.

Landsberg a. L., den 5. August 1910.

Dr. Rath, Rechtsanwalt."

Diese Bekanntmachung zeigt wieder einmal zur Genüge, zu welchen Irrtümern und Unannehmlichkeiten es führen kann, wenn mit der Untersuchung von Nahrungsmittel Leute betraut werden, die mangels fachlicher Vorbildung dazu nicht imstande sind. Im Uebrigen wäre es interessant, zu vernehmen, wer für den dem betr. Käsereibesitzer infolge dieser unrichtigen Untersuchung entstandenen Schaden verantwortlich gemacht werden kann.

Kammergerichtsentscheidung betr. Milchfälschung. Wegen Zuwiderhandlung gegen das Nahrungsmittelgesetz und eine Polizeiverordnung vom 6. November 1905 war gegen den Milchhändler S. aus Waldenburg Anklage erhoben worden, weil er schmutzige Milch mit zu geringem Fettgehalt als Vollmilch in den Verkehr gebracht habe. Es war festgestellt worden, daß die betreffende Milch nur 2,4 Prozent Fettgehalt besessen habe, während Vollmilch mindestens 2,7 Prozent Fettgehalt besitzen soll, auch wurden in der Milch Schmutzstoffe vorgefunden. Eine Stallprobe ergab, daß die Milch 3,05 Prozent Fettgehalt aufwies. Die Strafkammer verurteilte S. auf Grund der Polizeiverordnung vom 6. November 1905 zu einer Geldstrafe, erachtete es aber nicht für nachgewiesen, daß S. selbst der Milch Wasser zugesetzt habe. Diese Entscheidung focht S. durch Revision beim Kammergericht an und bestritt jedes Verschulden. Das Kammergericht hob auch die Vorentscheidung am 10. August auf und wies die Sache zur erneuten Verhandlung und Entscheidung an die Strafkammer zurück, indem u. a. ausgeführt wurde, nach dem Nahrungsmittelgesetz mache sich strafbar, wer wissentlich Nahrungs- oder Genußmittel, die verdorben oder nachgemacht oder verfälscht seien, unter Verschweigung dieses Umstandes verkaufe oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhalte; es sei aber nicht erforderlich, daß die angeklagte Person die Verfälschung selbst vornehme. M.

Anlieferung der Eier bei Eierverkaufsgenossenschaften. Bei Eierverkaufsgenossenschaften, deren Geschäftsbezirk sich auf mehrere Orte ausdehnt, macht manchmal noch die Anlieferung der Eier an die Hauptsammelstelle Schwierigkeiten, namentlich in der Beziehung, daß sich die Kosten für die Heranschaffung der Eier zu hoch stellen. Verschiedene Genossenschaften mit größerem Umsatz, so u. a. Wettrup, Wittingen, Bawinkel, Bremervörde, haben mit Fuhrleuten für das Anfahren der Eier besondere Abmachungen getroffen oder sind zur Einstellung von Eierfuhrwerken übergegangen. Bei anderen Genossenschaften, so auch bei der Eierverkaufsgenossenschaft Börry, Kreis Hameln, haben die Mitglieder in den einzelnen angeschlossenen Orten selbst für die Heranschaffung der Eier aufzukommen. Einzelne Genossenschaften sodann benutzen im Benehmen mit Molkereigenossenschaften, die sich in demselben Orte befinden, zur Anfuhr der Eier die Milchfuhrwerke. Der letztgenaannte Fall trifft u. a. auch bei der Eierverkaufsgenossenschaft Wallensen, Kreis Hameln, zu, die mit Vorteil zur Heranschaffung der Eier an die Hauptsammelstelle die Milchfuhrwerke der Molkerei in Anspruch nimmt und für je 1000 Eier an Anfuhrkosten 75 Pfg. vergütet. Die im Februar 1908 mit 48 Mitgliedern ins Leben gerufene Eierverkaufsgenossenschaft Wallensen hat sich sehr gut entwickelt. Im Jahre 1909 stieg die Mitgliederzahl auf 139, während sich die Gesamtmenge der angelieferten Eier im Jahre 1909 auf 222 576 Stück stellte im Gewicht von 12 116 Kilo. Der nach Abzug aller Unkosten im Jahre 1909 an die Mitglieder zur Auszahlung gekommene Durchschnittspreis für 1 Ei betrug 6,76 Pfg. Im Vergleich zu dem von den ländlichen Eieraufkäufern gezahlten Preis werden für ein Ei jetzt 1 bis 1½ Pfg. mehr erlöst. (Hannov. land- u. forstwirtsch. Zeitung.)

Ausland.

Der Wassergehalt australischer Butter. Aus Melbourne schreibt man uns: In der australischen Butterindustrie wird gegenwärtig ein heftiger Kampf gefochten, der den Wassergehalt der für den Export bestimmten Butter zum Gegenstand hat. Ein Ausschuß von medizinischen Sachverständigen, mit der Festsetzung einer Norm für gewisse Nahrungsmittel beauftragt, ist nämlich in Gemeinschaft mit dem Direktorium des Zollamtes bemüht, die Regierung zu veranlassen, den zulässigen Wassergehalt in Butter von 16 auf 14 Prozent herabzusetzen. Die leitenden englischen Importeure stimmen dem zu, ja einige Firmen verlangen sogar sehr energisch die Reduktion des Wassergehaltes, der, wie sie behaupten, vielfach noch wesentlich mehr als die zulässigen 16 Prozent beträgt. So z. B. wurde unlängst eine Sendung in London einer Prüfung unterzogen, die folgendes Ergebnis lieferte: von acht Proben enthielt nur eine 16,7 Prozent Wasser, während zwei andere mehr als 17 Prozent, drei mehr als 18 Prozent und zwei sogar 19,5 Prozent aufwiesen. Das Resultat jener Agitation wird von den australischen Butterproduzenten und Exporteuren mit größter Spannung erwartet. (414

Tuberkulöse Milch in London. Seit dem Jahre 1902 beschäftigt sich die Londoner Sanitätsbehörde mit eingehenden Untersuchungen der daselbst zum Verkauf gelangenden Milch, die noch nie zuvor so unbefriedigende Resultate lieferten, wie in dem soeben beendeten Wirtschaftsjahr. Von 32 Proben waren nämlich nur 14 so leidlich rein, während der Rest mehr oder minder unrein war und 4 sogar Tuberkelbazillen enthielten. Die Wirtschaften, aus denen die letzteren Proben stammten, wurden kontrolliert und es ergab sich, daß einige der Kühe Lungenschwindsucht und andere tuberkulöse Euter hatten. Von einer Anzahl Proben, die auf den Zentralbahnhöfen Londons den mit der Bahn beförderten Milchkannen entnommen wurden, enthielten nicht weniger als 90 Prozent Unreinlichkeiten verschiedener Art, was man auf die mangelhafte Konstruktion der üblichen Blechkannen zurückführte, die keinen genügenden Schutz gegen das Eindringen von Staub und Schmutz bieten. Das Sanitätsamt schlägt die Verwendung staubsicherer Behälter für die Bahnbeförderung vor, doch bleibt es gewöhnlich bei derartigen Vorschlägen und der nächste Jahresbericht dürfte eine ebenso unbefriedigende Lage der Dinge enthüllen wie der letzte. (415

Die Einfuhr von kondensierter Milch in Japan. Angesichts der bevorstehenden Erhöhung der japanischen Einfuhrzölle auf kondensierte Milch dürften nachstehende Einzelheiten über das Exportgeschäft in diesem Artikel von Interesse sein. Der Verbrauch ist während der letzten 15 Jahre in geradezu bemerkenswertem Umfange gestiegen, denn während sich der Wert der Einfuhr noch im Jahre 1894 nur auf etwa 17 000 £ belief, erreichte er 5 Jahre später bereits 40 000 £. Im Jahre 1904 betrug er bereits 120 000 £ und im vorigen Jahre sogar 239 000 £. Den wichtigsten Lieferanten bilden die Vereinigten Staaten, die im Jahre 1909 439,095 Dtz. Büchsen im Wert von 129,000 £ nach dem Mikadoreich exportierten. Der Anteil der übrigen Länder geht aus nachstehender Tabelle hervor:

	1908		1909	
Vereinigte Staaten	471,547 Dtz.	134,600 £	439,095 Dtz.	129,0 £
Vereinigtes Königreich	224,809 „	55,800 „	189,964 „	47,2 „
Schweiz	147,524 „	38,900 „	106,206 „	26,5 „
Norwegen	31,396 „	7,700 „	121,590 „	30,0 „
Kanada	10,032 „	2,400 „	16,529 „	4.2 „
Deutschland	15,648 „	2,600 „	3,936 „	7 „
Andere Länder	8,204 „	1,800 „	6,896 „	1,5 „
	909,160 Dtz.	243,800 £	884,216 Dtz.	239,1 £

Die einheimische Industrie genügt bisher kaum, um 15 Proz. des panischen Bedarfes zu befriedigen. Die Qualität der japanischen Kondmilch ist auch nicht so gut wie die der importierten, weshalb sich das Pdukt auch nicht so lange hält. Unter diesen Umständen ist es erstaun daß die japanische Regierung eine so gewaltige Erhöhung des Einfzolles, nämlich von 5 Proz. auf 40 Proz., beabsichtigte und sich erst längerer Agitation entschloß, den Zoll auf 20 Proz. festzusetzen. Die mittelbare Folge davon bildete die Erteilung bedeutender Aufträge bei leitenden europäischen und amerikanischen Fabrikanten, die vor dem krafttreten der neuen Zölle riesige Verschiffungen zu bewirken haben wer weil die japanischen Importeure und Verkäufer noch möglichst große räte anzusammeln beabsichtigten. Welchen Einfluß die Erhöhung in nach dem 1. April n. J. auf das Einfuhrgeschäft ausüben wird, läßt leicht ausmalen. Jedenfalls wird die einheimische Industrie eine mäch Anregung erhalten, doch dürfte man sich noch für die Dauer vieler Jc nicht vom Auslande unabhängig machen können. (

Sprechsaal.

Die Behandlung der bei der monatlichen Abrechnung entstehen Reste. Über die Behandlung der bei der monatlichen Abrechnung sich gebenden Reste ist schon wiederholt geschrieben worden. Wenn man darüber klar ist, daß unter Resten nur die von den Genossen oder Liranten durch Milchlieferung nicht gedeckten Beträge für entnommene Mkereierzeugnisse, Kannen, Kannenringe, Kontrollbücher usw. zu verste sind, so kann man gar nicht in Zweifel geraten, daß diejenige Behandlu dieser Reste als die praktischste und zweckmäßigste genannt zu werden dient, welche neben peinlichster Kontrolle die einfachste Verbuchung u Ausschaltung irgend welcher Zwischenbücher gewährleistet. Dies dü unbestritten sein, hat jedoch zur Voraussetzung, daß in den beteilig Kreisen der kaufmännische Grundsatz Wurzel geschlagen hat: „Hier W hier Geld", und dies um so mehr, als ja die Genossen oder Milchlieferan bekanntlich eine fast auf den Tag pünktliche Milchgeldauszahlung warten, eine Verrechnung der „Reste" allmonatlich und demnach fol richtig nur im Interesse der Genossenschaft und der Genossen selbst li um einerseits die Buchführung so einfach wie möglich zu gestalten, ande seits den Schein der Bevorzugung dieses oder jenes Genossen zu vermeid

In den in Nr. 63 der Molkereizeitung erschienenen Sprechsaalart ist der Versuch unternommen, diese Materie für den Anfänger u Lernenden verständlich zu machen. Ob durch die dort gemachten A führungen dieses Ziel erreicht worden ist, will ich dahin gestellt sein la Auf alle Fälle dienen Zahlen, welche in Paranthese in Bücher eingest werden, nicht zur Vereinfachung und Klarstellung, da in manchen Geg den die Gpflogenheit besteht, versehentlich falsch eingetragene Zahlen d Einklammern kenntlich zu machen.

Wenn ich nun den Versuch wage, diese Materie nochmals zu behand so bin ich davon überzeugt, daß die hier angewandte Praxis als eine einfachsten Lösungen vielfach Nachahmung finden wird. Vorausgesch wird, daß es sich um einen ländlichen Betrieb von ca. 4000 Kg. Tag lieferungen von ca. 145 Genossen mit ausgedehnter Produktenrückg (monatl. Werte von 2—3000 ℳ und mehr) handelt. Die Kasse wird einem von seinen Revenüen lebenden Landwirte besorgt, dagegen die Bführung vom Betriebsleiter. In dem vom Kassierer geführten Kassenbu herrscht das Prinzip der einfachen Buchführung, während in allen ande Büchern (einschl. des vom Betriebsleiter geführten Gegenkassabuches) Prinzip der doppelten Buchführung Anwendung findet. Die Abrechn wird vom Betriebsleiter dem Kassierer fix und fertig zur Auszahlung üb wiesen. Angeschlossen sind 6 Ortschaften; die Auszahlungen finden in betr. Ortsgasthöfen statt. Angenommen, der Wert der gelieferten M betrüge ℳ 8943,21, der Wert der zurückgenommenen Butter ℳ 3353,03, betrüge die Nettoauszahlung ℳ 5590,18, was durch folgenden Vermerk der für den Kassierer bestimmten Abrechnung deutlich zum Ausdruck bracht wird:

Ausgabe für Kg. Milch . . . . . ℳ 8943,21
Ausgabe für Kg. Butter . . . . . „ 3353,03
bleiben Netto-Auszahlung ℳ 5590,18

Den Betrag von ℳ 8943,21 trägt nunmehr der Kassierer unter A gaben in sein Kassabuch ein, während der Betrag von ℳ 3353,03 in E nahme verbucht wird.

Nun haben mehrere Genossen für entnommene Butter in verschiede Posten den Betrag von ℳ 207,55 zuzuzahlen. Dieser Betrag von ℳ 207 erscheint in der Abrechnung in der Spalte „Soll bezahlen" und von Gesamtsumme in Spalte „Hat erhalten" in Abzug gebracht, ergibt wieder obige Nettoauszahlung ℳ 5590,18.

Außerdem sind den Genossen für Kontrollbücher, Gummiringe u noch Beträge in Abrechnung zu bringen, welche in der Abrechnung in Sp „Bemerkungen" bei den betr. Genossen mit roter Tinte vermerkt werd Nachdem nun der Kassierer letztgenannte Beträge der Gesamtzahl o Menge der einzelnen Gattungen nach in Einnahme verbucht hat, bri er obigen Betrag von ℳ 5590,18 nach Abzug der oben genannten Betr für Entnahme in die für die einzelnen Ortschaften mit Ortsabrechnung sehenen Geldhüllen. Diese sind mit drei Geldrubriken auf der Vorder versehen, in deren ersten die Beträge für Auszahlungen, in der zwei die Zuzahlungen für Produkte und in der dritten die Beträge für die haltenen und zu bezahlenden Materialien usw. (ebenfalls in rot) Aufnah finden. Von der ersten Summe ist die zweite in Abrechnung gebracht der Restbetrag wird eingetutet, nachdem vom Kassierer auf der Rück die einzelnen Geldsorten des Hülleninhaltes vermerkt und die in der dri Rubrik vermerkte Endsumme der anderweiten Abzüge (rote Zahlen) d einzelne Quittungen als baar Geld mit verrechnet sind. Durch diese v

che Kontrolle sind Fehler nahezu zur Unmöglichkeit geworden und kommen um vor. Bei der Auszahlung selbst werden die zuzuzahlenden Beträge bei Aushändigung der Quittungen baar zugezahlt, so daß der Wirt dann stets das Geld zur Auszahlung in ganzer Summe zur Verfügung hat. Diese Praxis ist schon so in Fleisch und Blut der Genossen übergegangen, daß man sich darum nicht weiter zu kümmern braucht.

Die für Entnahme geleisteten Beträge (rote Zahlen) werden durch uns vom Betriebsleiter nach dem Prinzip der doppelten Buchführung geführte Gegenkassabuch den einzelnen Konten wieder gutgebracht und verrechnet, so daß also langatmige Zwischenbuchungen vollständig ausgeschaltet sind.

Es mag nicht unerwähnt bleiben, daß die hiesige Praxis bei einer Revision durch einen Verbandsrevisor als nicht ganz sachgemäß und richtig bezeichnet wurde, derselbe jedoch Beweise für seine Behauptung nicht erbrachte. Der vom Amtsgericht gestellte und bestellte Revisor (hiesige Molkerei ist aus dem Verbande ausgetreten) hat bei seiner mehrmaligen Tätigkeit die hiesige Praxis nicht allein als richtig anerkannt, sondern sich sogar anerkennend über die einfache Handhabung ausgesprochen.

Wenn diese meine Ausführungen zur Vereinfachung der Behandlung der in Rede stehenden Materie mit beitragen, wäre der Zweck derselben vollständig erfüllt. R. in H.

Sägewerk in Verbindung mit einer Molkerei. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 63.)

Mit großem Interesse habe ich die verschiedenen Antworten und Ansichten betreffs Angliederung einer Kreissäge an den Molkereibetrieb gelesen und möchte ich es daher nicht unterlassen, dem Fragesteller noch eine andere Art und Weise zu empfehlen, wie ich dieselbe während meiner langen Praxis als Molkereigehülfe kennen gelernt habe.

In einer städtischen Molkerei lag bei uns der Fall so, daß der nebenan wohnende Zimmerman von uns die Kraft zum Betriebe einer kleineren Kreissäge haben wollte. Da uns aber von vielen Seiten abgeraten wurde, weil die Dampfmaschine schon genug belastet war, so machten wir dem Zimmermann den Vorschlag, sich selber eine kleine Dampfmaschine von 2 bis 3 Pferdestärken aufzustellen, wozu wir alsdann den Dampf liefern wollten. Der Zimmermann akzeptierte diesen Vorschlag zur beiderseitigen Zufriedenheit.

Als Vergütung erhielten wir sämtliche Holzabfälle und Sägespäne gratis und außerdem pro Tag noch 1,50 *M*. Der Abdampf wurde zum Molkenkochen benutzt.

Da unser Kessel genügend groß war, so war es dem Heizer ein leichtes, stets hohen Druck zu halten, auch war ein Mehrverbrauch an Kohlen nicht festzustellen, ein Beweis dafür, daß der zur Kreissäge verbrauchte Dampf ganz von den Holzabfällen erzeugt wurde .

Der Zimmermann hatte sich so einzurichten, daß er in der Zeit von morgens 6 bis 9 Uhr mit seiner Arbeit fertig war; für evtl. Ueberstunden waren pro Stunde 1 *M* zu zahlen.

Vielleicht ist es dem Fragesteller möglich, sich nach oben Gesagtem zu richten, weil alsdann jedwede Betriebsstörung, wie sie mit direkter Verkuppelung vorkommen kann, gänzlich ausgeschlossen ist. Wenn jedoch elektrische Energie zur Verfügung stehen sollte, so wird es der Zimmermann wohl vorziehen, sich einen Elektromotor anzuschaffen. W. Th. in H.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Heißdampflokomobile System Wolf. Wie hat sich die Heißdampflokomobile System Wolf bewährt, vor allem wie ist die Haltbarkeit der Schiebersteuerung und was kostet die PS pro Stunde? Sind die Schnellläufer überhaupt zu empfehlen? Da ich eine 12 PS Maschine aufstellen will, so wäre mir ein Urteil aus Fachkreisen erwünscht. H. in W. [1894

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

H. in R. Es liegt unlauterer Wettbewerb vor, wenn der Konkurrent, der weder in R. eine Molkerei hat, noch daselbst die Butter herstellen läßt, seine Butterfromen mit dem Stempel „Molkerei R . . .“ versieht. Sie müssen ihn auffordern, diese Bezeichnung zu unterlassen, andernfalls Sie klagbar werden würden. — Die Nichteintragung Ihrer Firma in das Handelsregister ist ohne Einfluß auf die vorliegende Sache. (1857

A. in S. Schicken Sie den geringen Kostenbetrag noch ein; Sie würden sonst nach unserer Ansicht dazu verurteilt werden. Zum Zahlungsbefehl haben Sie Anlaß dadurch gegeben, daß Sie bei Verweigerung des Postauftrages erklärt haben, nichts zahlen zu wollen, da Sie nichts schuldig seien. Sie haben doch aber in der Tat eine zweimalige Insertion bestellt und waren der betr. Zeitung daher auch Insertionskosten schuldig geworden. (1876

Molkerei O. Bis zur Beendigung seiner Mitgliedschaft muß der Genosse seine statutarischen Pflichten erfüllen und Ihnen die Milch seiner sämtlichen (14) Kühe liefern. Sie haben infolge der Zuwiderhandlung mit Recht die Konventionalstrafe festgesetzt; wenn diese in Güte nicht gezahlt wird, so müssen Sie auf Zahlung klagen. Im übrigen ist wohl mit Sicherheit anzunehmen, daß, wenn der Genosse jetzt von seinen 14 Kühen 12 Stück an seine Frau verkauft hat, dieser Verkauf von ihm in der Absicht vorgenommen ist, sich seinen Verkaufspflichten der Genossenschaft gegenüber zum größten Teile zu entziehen. Der Verkauf wäre also anfechtbar und nichtig. (1869

P. K. Sie haben eine Kaution gestellt, die dann von Ihrem Chef bei einer jetzt in Konkurs geratenen Bank hinterlegt worden ist. Ob Ihnen der Chef für den Teil der Kaution, der Ihnen durch den Konkurs verloren geht, haftbar ist? — Haben Sie zur Hinterlegung bei der Bank ausdrücklich oder stillschweigend Ihre Zustimmung gegeben, so haben Sie einen Schadensersatzanspruch gegen Ihren Chef nicht. Hat er dagegen eigenmächtig, ohne Ihr Einverständnis, das Geld bei der Bank eingezahlt, so halten wir ein Verschulden auf seiner Seite für vorliegend und ihn zum Schadensersatz für verpflichtet; denn er mußte bei der Einzahlung die im Verkehr nötige Sorgfalt beobachten, hätte also das Geld bei einem Geldinstitut hinterlegen müssen, das als mündelsicher galt; das war die betr. Bank unseres Wissens nicht. Aus der Nichtbeobachtung der nötigen Sorgfalt ergibt sich daher die Verpflichtung zum Schadensersatz. (1831

D. U. Zwecks Versicherung Ihrer Schweine wenden Sie sich an den Schweine-Versicherungs-Verein in Magdeburg, Lüneburgerstr. 40.

A. J. in G. Bei Rahmlieferung ist die Bezahlung nach Fettgehalt die einzig richtige. Es muß deshalb von dem Rahme jedes Lieferanten gleich nach Ankunft in der Molkerei eine sorgfältige Durchschnittsprobe genommen werden. Dabei ist zu beachten, daß der Rahm gut durchmischt wird. Die einzelnen Proben müssen Sie entweder täglich untersuchen oder mit Kaliumbichromat konservieren, um sie für spätere Untersuchungen aufzubewahren. Die Untersuchung können Sie nach dem Verdünnungsververfahren vornehmen. Man benutzt dabei die gewöhnlichen, für die Milchuntersuchung gebräuchlichen Butyrometer. Von dem zu untersuchenden, gut durchgeschüttelten Rahm mißt man sich mit der Pipette genau ein bestimmtes Quantum (etwa 10 Kbztm.) in ein Gläschen ab und verdünnt dieses genau mit der 3-, 4- oder 5fachen Menge Wasser und untersucht dieses Gemisch dann genau wie Milch. Das gefundene Resultat muß mit der entsprechenden Verdünnungszahl multipliziert werden. Empfehlenswerter als das Verdünnungsverfahren sind allerdings die neueren Methoden zur Untersuchung des Rahms nach Dr. Köhler und Dr. Hammerschmidt oder unter Benutzung der Gerberschen Produktenwage. Wieviel Sie für das Fettprozent im Rahm bezahlen können, läßt sich ohne Kenntnis aller in Betracht kommenden Umstände (Anfuhrkosten, Betriebskosten usw.) nicht genau sagen. Vielleicht wird ein Preis von 2,5 ₰ pro Fettprozent ungefähr zutreffend sein. (1732

W. R. S. Es ist wirklich schwer, Ihnen zu sagen, worauf der hohe Fettgehalt Ihrer Buttermilch zurückzuführen ist, denn nach Ihren Angaben haben Sie ja schon alles mögliche versucht, ohne Abhilfe schaffen zu können. Wahrscheinlich rührt der Fehler zum Teil von Ihrem abgenutzten Butterfasse her. Den Rahm müssen Sie sofort nach dem Zentrifugieren möglichst tief abkühlen und so stark ansäuern, daß er bis zum nächsten Morgen gut sämig (dickflüssig) ist. Ferner achten Sie darauf, daß Sie das Faß nicht zu stark füllen und daß Sie vor der Zusammenbutterung den am Deckel und an den Wandungen des Fasses hängenden Rahm früh genug abspülen, damit derselbe noch mit verbuttert wird und nicht etwa in die Buttermilch übergeht. (1745

M. in G. Die fehlerhaften Eigenschaften Ihrer Butter können sowohl von der Fütterung herrühren als auch von der fehlerhaften Behandlung des Rahms. Wahrscheinlich ist das letztere zutreffend. Auf jeden Fall wäre eine Erhitzung des Rahms auf etwa 80 Grad Celsius angebracht und nachherige möglichst tiefe Abkühlung. Es wäre die Ansäuerung mit Reinkulturen zu empfehlen. Sorgen Sie ebenfalls dafür, daß alle bei der Butterbereitung verwendeten Geräte peinlich sauber gehalten werden. Wenn Sie auf diese Weise aufmerksam arbeiten, wird auch wohl der Fettgehalt der Buttermilch, der viel zu hoch ist, niedriger werden. (1739

A. J. in P. Welche Reinkultur zur Herstellung feinster Butter am empfehlenswertesten ist, läßt sich überhaupt nicht sagen und hat es deshalb wohl auch keinen Zweck, diese Anfrage an den Leserkreis zu richten. Die von unseren verschiedenen milchwirtschaftlichen Versuchsstationen abgegebenen Reinkulturen dürften wohl so ziemlich gleichwertig sein. (1873

W. W. in K. Ob nach Ablauf der jetzigen Handelsverträge mit Rußland auf Milch und Rahm, die aus Rußland eingeführt werden, Zoll erhoben wird, läßt sich jetzt noch nicht vorhersagen. (1872

Molk. K. Eine Anfrage an den Leserkreis zu richten über die Brauchbarkeit der Butterfertiger, hat keinen Zweck, denn daß die Butterfertiger wirklich brauchbar sind, ist schon längst erwiesen. Schaffen Sie sich also ruhig einen solchen an. Ob Sie die kurze oder lange Form wählen, hängt lediglich von dem Ihnen zur Verfügung stehenden Platz ab. (1870

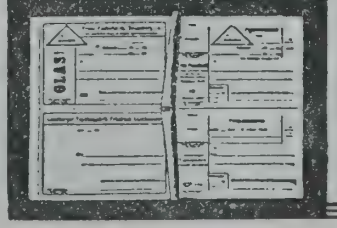
Konk. Die Besitzer sind selbstverständlich an den Vertrag, den sie unterschrieben haben, gebunden. Der Inhalt Ihres Schreibens bietet keinerlei bestimmte Anhaltspunkte für das Gegenteil. Ihnen ist es unbenommen, den Versuch zu machen, die Leute für die Lieferung an Ihre Molkerei zu gewinnen, aber wenn sie auf Grund des Vertrages angefaßt werden, müssen die Leute doch wieder an die Konkurrenzmolkerei liefern. (1848

M. in K. Die Klausel „in ähnlicher Weise“ ist außerordentlich dehnbar und ob dieselbe im vorliegenden Falle Anwendung finden kann, das können wir um so weniger entscheiden, als wir weder das eine noch das andere Verfahren kennen. Wenn Sie klagen sollten, so würde das Gericht zunächst in eine genaue Feststellung der beiden Verfahren eintreten, von beiden Parteien vorzuschlagende Sachverständige darüber hören und sich danach auf Grund eigenen Ermessens ein Urteil bilden. (1836

M. G. Mündliche Abmachungen neben einem schriftlichen Vertrage haben volle Gültigkeit. Wie die in § 3 Ihres Vertrages eingeklammerte Bemerkung (3 % Fettgehalt) auszulegen ist, kommt deshalb wesentlich auf die mündlichen Besprechungen bei Abschluß des Vertrages an. Wenn Ihr Vorgänger gesagt hat, er würde auch Milch von 2,7—2,8 Proz. „noch annehmen“, so ist das nur so aufzufassen, daß er auch für diese Milch den vollen Vertragspreis noch zahlen würde. Milch unter 2,6 Proz. können Sie als minderwertig betrachten und zurückweisen. Zu einer niedrigeren Bezahlung dieser Milch sind Sie nur berechtigt, wenn Sie dem betr. Lieferanten sofort nach Ermittelung des Fettgehaltes darüber genaue Mitteilung machen. — Nachdem im Vertrage bestimmt ist, daß zur Probeentnahme zwei Zeugen zugezogen werden müssen, wird die mit nur einem Zeugen vorgenommene Probeentnahme vor Gericht als ungültig angesehen werden. — Bei Zwangsmaßregeln und Prozessen gegen die Milchlieferanten kommt in der Regel für den Molkereibesitzer wenig heraus. Auch in Ihrem Falle werden Sie viel mehr durch ein friedliches Verhältnis erreichen. (1842

Grütter's Postpaket-Versand-Block

nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis

und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter
D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von

Josef Grütter, Hannover.

G. in H. Zur Zurückweisung der saueren Milch waren Sie berechtigt und durfte daher der Lieferant aus diesem Grunde seine vertragliche Milchlieferung nicht einstellen. Wegen dieser Einstellung haben Sie einen Schadenersatzanspruch, gegen welchen Sie das Milchgeld für Juli verrechnen konnten. Deshalb muß die von dem Lieferanten wegen des Milchgeldes erhobene Klage abgewiesen werden, vorausgesetzt, daß Ihre Darstellung des Sachverhaltes sich vor Gericht als richtig herausstellt. Daß der Lieferant ohne vorherige Zahlungsaufforderung klagt, fällt demnach nicht mehr ins Gewicht. — Zu einer Beleidigungsklage liegt keine Veranlassung vor, denn der Lieferant hat nur in Wahrnehmung seiner Interessen gehandelt, aber keine Beleidigungsabsicht gehabt. (1850

R. in W. Schadenersatz wegen der bis jetzt gelieferten mangelhaften Ware können Sie nur dann verlangen, wenn Sie die Ware unverzüglich nach der Ablieferung untersucht und den Mangel unverzüglich dem Verkäufer angezeigt haben. Ist diese rechtzeitige Mängelanzeige unterblieben, so gilt die Ware als genehmigt und ein Schadenersatzanspruch wegen des Mangels ist ausgeschlossen. — Haben Sie auf keine bestimmte Zeit abgeschlossen, so können Sie jederzeit mit der Abnahme der Ware aufhören. Liegt aber ein Abschluß auf längere Zeit vor, so fordern Sie den Verkäufer auf, Ihnen in Zukunft vertragsmäßige gute marktfähige Ware zu liefern und teilen Sie ihm hierbei mit, daß Sie bei Weiterlieferung mangelhafter Ware diese nicht annehmen und vom Vertrage zurücktreten würden. (1840

A. W. in G. Wenn Ihnen das bei der Bewerbung eingesandte Original-Zeugnis trotz Aufforderung nicht zurückgesandt wird, so müssen Sie auf Herausgabe klagen. Fordern Sie am besten, indem Sie gleichzeitig Klage androhen, noch einmal zur Zurückgabe des Zeugnisses auf und fügen Sie ein mit Ihrer Adresse versehenes genügend frankiertes Kuvert bei. (1864

E. in E. Kauf bricht nicht Miete oder Pacht. Ihr Pachtvertrag dauert also trotz des Verkaufes der Molkerei bis zum Ablauf der Zeit, für die er abgeschlossen ist. (1859

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat September 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

27. August. Ia 119—121/23 Mk., IIa 115—120 Mk., IIIa 110—115 Mk., abfallende 97—108 Mk. Tendenz: ruhig.

Berlin, 30. August. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 130 Mk., 9 Faß 129 Mk., 28 Faß 128 Mk., 18 Faß 127 Mk., 19 Faß 126 Mk., 8 Faß 125 Mk., 15 Faß 124 Mk., 11 Faß 123 Mk., 4 Faß 122 Mk., 3 Faß 121 Mk., 2 Faß 119 Mk., 5 Faß 117 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten. Im Durchschnitt für Ia Qualität 125,58 Mk. Zugeführt 124 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 30. August. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Produktion zeigt wiederum eine kleine Abnahme und lassen sich die Eingänge räumen. Zum Ultimo ist für gewöhnlich das Geschäft etwas ruhiger und ist mit Anfang des nächsten Monats eine Belebung zu erwarten.

Berlin, 30. August. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 27. August. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Wenngleich die Preisforderungen vom Ausland für feinste Butter wieder höher lauten, ließ hier die Kauflust in der zweiten Hälfte dieser Woche etwas nach und machte sich die Nähe des Monatsschlusses, wo der Konsum gewöhnlich schwächer zu werden pflegt, bereits bemerkbar. Die Zufuhren in Hofbutter waren nicht übermäßig groß und sind für den momentan schwächeren Bedarf ausreichend; für feinste, reinschmeckende Qualitäten konnten sich Preise unverändert behaupten; wogegen geringe, abfallende, fehlerhafte Sorten nach wie vor zu billigen, unregelmäßigen Preisen angeboten blieben. Bei fester Tendenz wurde von Kopenhagen eine Erhöhung der Notierung von 2 Kronen, von Hamburg von 3 Mark gemeldet. Landbutter in frischer Ware fand trotz anziehender Preise bessere Beachtung. Die Einlieferungen sind nur klein.

Hamburg, 30. Aug. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die in den letzten Berichten vielerseits laut gewordenen Mahnungen gegen zu vorzeitige und zu heftige Preiserhöhungen haben, besonders hier in Hamburg, leider keine Beachtung gefunden und nun mehr eine recht merkbare Abflauung der Kauflust gezeitigt. Um so bedauerlicher ist dieses, als tatsächlich begründete Hoffnung für eine Gesundung des Handels vorhanden gewesen ist. Die erzielbaren Preise bewegen sich einige Mark unter den amtlichen Notierungen und nur größere Preiskonzessionen vermögen die Eingänge unterzubringen. Eine Herabsetzung unserer Notierung ist wünschenswert. Das Geschäft in sibirischer Butter ist ebenfalls ruhiger geworden.

Leipzig, 29. August. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Der Monatsschluß wirkt lähmend auf die Stimmung im Buttergeschäft. Bei den anhaltend kleinen Einlieferungen sieht man dem weiteren Verlauf des Buttermarktes aber zuversichtlich entgegen und die Preise werden daher leicht behauptet.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 126—128 Mk., für geringere Ware 114—122 Mk. pro Zentner.

London, 27. August. Der hiesige Buttermarkt verkehrte diesmal in ausgesprochen steigender Tendenz. Die Verbrauchsnachfrage hat sich belebt und das Angebot von feinen festländischen Sorten vermindert. Infolgedessen sind die Preise gestiegen und beste dänische Butter erzielte wieder einmal 117—120 Schill. Für holländische Rahmbutter machte sich zu 114—116 Schill. guter Begehr bemerklich und sibirische ging flott zu 104—106 Schill. für feinste Qualität ab. Hier und da machte sich Knappheit fühlbar und die verfügbare Ware wurde im Handumdrehen geräumt. Für auserlesene neuseeländische Ware legen die Käufer 114—116 Schill. an, doch wird in selbi ger nicht viel gemacht. Sehr befriedigend ist die Lage der Dinge in Manchester, wo ebenfalls Preisaufschläge stattfanden. Feinste dänische stieg do selbst auf 121—122 Schill., schwedische auf 119—120 Schill. und irische au 114—115 Schill. Für letztere bestand ausnehmend reges Interesse. I Liverpool herrschte ein kräftiger Ton und die Räumung ging flott vo statten.

Käse.

Berlin, 30. August. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk. Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk

Berlin, 30. August. Marktbericht der städtischen Markthallen Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk. Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edame 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pr pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Back steinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk. Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pr Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Bodegraven (Holland), 30. August. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 315 Partien Käse, welche etwas flauer verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 4—6 kg 29—30 fl., 8 bis 12 kg 30—31,50 fl., schwerere 32,50 bis 34,50 fl., 2. Sorte 6—12 kg 26—28 fl., ¾ fett Gouda 28,50 fl. Ia Edamer 33—34 fl., Edamer mit Kümmel 35 fl., Kantertkäse 32 fl. Geheimratskäschen à 1 kg 34 fl., ½ kg 35 fl. Hochfeine Maikäse (Lagerware) 37—40 fl., überjährige 42—43 fl. Für wirklich prima Ware bleibt noch immer starke Nachfrage.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 27. August 9503 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 68—00 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 67—68 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr Lebendgewicht, 66—68 Mk., d) fleischige 65—67 Mk., e) gering entwickelte 64—65 Mk., f) Sauen 62—64 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht Tendenz: geräumt.

Hannover, 29. August. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 903 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 66—69 Mk., Klasse V 62—64 Mk., Klasse VI 60—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 30. August. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5450 Stück. Preise: Schwere 64,00—64,50 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 52,00—58,00 Mk., Ferkel 59,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Aug.	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	27.	9503	68 bis 64			Schlachtgew.	glatt
			54 bis 51			Lebendgewicht	
Hamburg	27.	1910	66,50 bis 64			20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	29.	952	69 bis 63			Schlachtgew.	—
Hannover	29.	903	69 bis 66			„	langsam
Magdeburg	30.	1428	69 bis 63			„	mittel
Leipzig	29.	2240	69 bis 64			„	mittel
Dresden	29.	1361	72 bis 67			„	—
Chemnitz	29.	1893	74 bis 71			„	—
Dortmund	29.	1909	70 bis 64			„	langsam
Duisburg	29.	568	71 bis 68			„	mittel
Essen	29.	4002	70 bis 66			„	lebhaft
Barmen	29.	980	70 bis 68			„	—
Köln a. Rhein	29.	4732	70 bis 66			„	mittel
Mainz	30.	361	75 bis 74			„	flau
Frankfurt a. M.	29.	1779	74 bis 70			„	mäßig
Mannheim	29.	—	74 bis 73			„	lebhaft
Stuttgart	30.	820	74 bis 71			„	langsam
Augsburg	25.	755	77 bis 71			„	—
Nürnberg	29.	1874	74 bis 73			„	flau
Breslau	29.	1350	56 bis 53			Lebendgewicht	—
Königsberg, Pr.	27.	364	58 bis 42			„	—
Danzig	30.	1017	53 bis 49			„	ruhig
Posen	29.	127	58 bis 50			„	—
Mülhausen i. E.	29.	288	75 bis 73			Schlachtgew.	—
München	29.	1092	78 bis 67			„	—

Eier.

Hamburg, 29. August. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,13 Mk. netto.

Auskunftsstelle der Molkerei-Zeitung
über sämtliche Butter- und Käsefirmen.

Jede Auskunft kostet 1 Mk. 50 Pf.; ein Heft mit 20 Anfragezetteln 25 Mark. Beträge sind gleichzeitig mit Anfrage oder Bestellung eines Heftes einzusenden.

Soweit bei uns Material vorhanden, wird kurze Auskunft per Postkarte an Abonnenten der „Molkerei-Zeitung" kostenfrei erteilt.

Mitteilungen aus dem Leserkreise über schlechte Zahlweise oder über unreelle Abrechnung von Butter- und Käsesendungen sind uns stets erwünscht.

Alle milchwirtschaftlichen Bücher

liefert zu Originalpreisen schnellstens

Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Bücher
für Käser:

Isberg, Die Bereitung von Rundkäsen nach Emmenthaler Art. 68 Seiten m. 26 Abbild., kart. . . . Mk. 1.—
Isberg, Dasselbe, II. Teil. Ergänzungen und Nachträge mit einem Anhang. Die Bereitung von Tilsiter Käsen. 74 Seiten, m. 8 Abbild., kart. . . . . „ 1.—
Isberg, Die Bereitung von Weichkäse im Algäu . . . . . „ —.40
Isberg, Labbüchlein f. d. Käser nach Emmenthaler Art. 22 Seiten „ —.40
gling, Handbuch für die prakt. Käserei. 2. Aufl., 286 Seit. m. 125 Abbild., geb. . . . . „ 5.—
lschmann, Die Bereitung von Backsteinkäsen aus Zentrifugenmagermilch. 2. Aufl., 60 S. . . „ 1.—
tzen, Die Herstellung der französischen Weichkäse. 100 S. . . „ 1.20

für Buchhalter:

ader, Tabellen zum Ablesen des Milchgeldes bei Bezahlung nach Milchmenge. A. Milchpr. 6 Pf., um $^1/_{10}$ Pf. steigend bis 12 Pf. . . . Mk. 4.50
Nachtrag, Milchpreis 12—15 Pf. . „ 2.50
Milchpreis 5 Pf., um $^1/_4$ Pfennig steigend bis $11^1/_4$ Pf. . . . . „ 4.50
ader, Tabellen für Bezahlung nach Fettgehalt, C für 2, D für 2,1, E für 2,2, F für 2,3, G für 2,4, H für 2,5, J für 2,6 N für 3 Pfg. pro Prozent Fett, à Band . . . „ 4.50
ost, Bezahlung von Milch und Rahm nach Butteranteilen. 48 S. „ 1.50
aus-Advokat. Nachschlage- und Formularbuch für Klagen, Bittschriften, Kontrakte, Verträge, Testamente, Erbschafts-Angelegenheiten, Konkurssachen etc. 1000 Seiten, geb. . . . . „ 3.—
eim, Tabelle für die Bezahlung von Milch und Rahm nach Gewicht und Fettgehalt . . . . „ 1.50
ertens, Anleitung zu Dietrichs u. Mertens Molkerei-Buchführung nebst Anweisung zur Geschäftsführung in Molkereien . . . . „ 2.—
elscher, Praktische Molkereibuchführung. Leitfaden zum Selbstunterricht in der Molkereibuchführung. 122 Seiten, geb. . . . „ 4.—
elscher, Buchführung für Milchgeschäfte und Privatmolkereien „ 0,75
llers Geschäftshandbuch. Die Kaufmännische Praxis. 14. Aufl., 111.—130. Tausend. 384 S., geb. „ 3.—
tto, Der Haussekretär, enthaltend über 1000 Muster zu allen möglichen Briefen und Schriftsätzen (Glückwunsch, Einlad., Polizei, Militär, Gericht), Wechsel, Vereinsangelegenheiten, Wörter- u. Fremdwörterbuch usw. 672 S., geb. „ 3.—
chellenberger und Schwarz, Anleitung zur Buchführung für Molkereigenossenschaften. 2. Aufl. „ 2.—
ledel, Milchwirtschaftl. Ratgeber. Anleitung zur richtigen Lösung milchw. Berechnungen u. zur Abfassung der diesbez. Korresp. 92 S. „ 1,60

Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Chiffre-Inserate
erden nur unter der Bedingung ufgenommen, daß die Besteller icht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung olcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 3802 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Niederrheinische Käserei (Holl. u. Edamer) sucht einen durchaus tüchtigen, kautionsfähigen
Verwalter.
Selbiger hat die Fabrik ganz selbständig zu leiten. Nur Leute, die sich der Aufgabe gewachsen fühlen, wollen Offerten mit ausführlichem Lebenslauf unter **3713** an diese Zeitung einreichen.

Kautionsfäh. Verwalter
erste Kraft, welcher vorzüglicher Tilsiter Käser und mit Schweinemast gut vertraut sein muß, wird in dauernde Stellung zum baldigen Antritt für eine größere Molkerei Ostpreußens gesucht. Offerten mit Lebenslauf, Zeugn. u. Gehaltsanspr. einzureichen u. **C. C. 3756** an d. Z.

Kaufmann

per 1. Oktober 1910 gesucht für Molkerei-Maschinenfabrik als
Expedient und Fakturist.
Branchekenntnis erforderl. Bewerb. mit Lebenslauf und Gehaltsansprüchen unter **L. S.** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Berlin W. 8.** (3704

Gesucht zum baldigen Antritt ein
Kontorist
flotter Rechner u. Maschinenschreiber. Gehalt Mk. 50.00 bei fr. Station und Wäsche. (3818
1 jüngerer Kontorist
mit guter Handschrift, der früh im Betrieb mit zu helfen hat. Gehalt Mk. 30 bei fr. Station u. Wäsche.
Wickboldt, Direktor der Molkerei-Genossensch. **Schwientochlowitz O.-S.**

Junger Buchhalter
firm in doppelter Buchführ., möglichst in großstädtischem Molkereibetriebe erfahren, z. 1. 10. ds. Js. gesucht. Kaution erforderlich. Bewerbungen nebst Lebenslauf und Zeugnisabschriften erbeten an die
Stettiner Molkerei-Gesellschaft zu Stettin. (3916

Zur Aushülfe suche sofort jungen
Gehülfen
bis 1. Oktober. Gehalt pro Tag 1 *M* nebst freier Reise und Kassen. Offerten erbittet (3927
Süfke, Molkerei-Verwalter, **Neuenkirchen** im Lüneburgischen.

Suche zum 1. Sept. einen ordentl.
jungen Gehülfen
für Betrieb und Hülfe im Stall.
Molkerei **Fürsten-Ellguth,** Kr. Öls.

Junger, fleißiger Gehülfe
nicht über 20 Jahre, der im Butt. gut eingearbeitet und auch mit Maschinen umgehen kann, wird für 1. Sept. oder einige Tage früher gesucht. Gehalt 45 Mk. monatlich bei freier Station. (3682
Walhalla Molkerei, Regensburg.

Für Annahme u. sämtl. Kontorarbeiten suchen zu bald einen unbedingt zuverlässigen
Buchhalter.
Sicheres Rechnen und Kenntnis der Buchführung Bedingung. Etwas Kenntnis für Betrieb und Untersuchung erwünscht. Reflekt., mögl. militärfrei, denen an dauernder Stellung liegt, einfache, solide Lebensführung gewöhnt sind, wollen sich melden. Anfangsgeh. 45 Mk., Kost und Logis frei. (3952
Genossensch.-Molkerei **Apolda.**

Kontrolleur.
Für ca. 50 Rahmstationen wird ein zweiter Mann gesucht, der die Stationen und hauptsächlich die Milchlieferung zu überwachen hat. Es wollen sich nur streng solide Leute, welche nur gute Kenntnisse in der Milchuntersuchung besitzen, melden. Offert. mit Gehaltsanspr. unter **3941** an diese Zeitung.

Suchen zum baldigen Antritt ein.
tüchtigen, kath. Gehülfen
für sämtliche vorkommende Arbeiten. Stellung dauernd. (3984
H. König, Zentralm. **Kaunitz i. W.**

Ein ordentl. Gehülfe
bei hohem Lohn gesucht. Meld. an **Gottl. Lanz, Pr. Holland,** Ostpr.

Suche zu sofort einen jungen
Gehülfen.
Gehalt 25 Mark. (3998
Molkerei **Uelitz** b. Rastow i. M.

Wir suchen für Kontor u. Milchuntersuchung einen
Gehülfen.
Selbstgeschriebene Bewerbung mit Lohnforderung an die (3985
Keekener Käse-Molkerei, E. G. Keeken b. Cleve.

Suchen zum 15. Sept. einen jung.
tücht. Gehülfen.
Gehalt 50 Mk., freies Mittagessen, Molkereiprodukte und Wohnung. Off. mit Zeugnisabschr. erb. (3987
Molkerei-Gen. **Marköbel,** Bz. Cassel.

Suche zum 1. Oktober d. J. 3 an Ordnung und Sauberkeit gewöhnte

Gehülfen

kath. Religion, bei 30 Mark Gehalt und fr. Kassen. Offert. unter Beifügung von Zeugnisabschriften erbeten. (3866
C. Winter, Molk. Burgwedel b. Hannover.

Gewandter Gehülfe
der in Butterei firm, fixer Former und mit Führung der Maschinen und Alfa-Separatoren vertraut ist, wegen Erkrankung des jetzigen per sofort gesucht. Gehalt 25—30 *M* bei fr. Station u. fr. Kassen. (3928
Neuroder Gebirgs-Molkerei in **Neurode,** Schlesien.

Suche zu sofort oder später einen jungen, tüchtigen (3931
Gehülfen.
Gehalt 30—35 *M* und Station. Bewerbung mit Zeugnisabschriften u. Alter erbittet
H. Thies, Otterndorf, U.-E.

Suche zum 15. September zwei
tüchtige Gehülfen.
Gehalt 30—35 *M*. Offerten unter **K. 3874** an diese Zeitung erbeten.

Suchen per sofort einen jungen, tüchtigen (3915

Gehülfen

bei 30 *M* Anfangsgehalt ohne Abzüge.
Molkerei Ihrhove, E. G. m. u. H.
(Ostfriesland.)

Suche zu baldigem Antritt einen jüngeren, tüchtigen (3929
Gehülfen
für Kessel und Maschine. Gehalt 30 *M* und freie Kassen. Gefl. Offerten an
A. Büeler, Verwalter, **Kirch-Baggendor** b. Wend-Baggendorf i. Vp

---

Junger, kräftiger (3939
Gehülfe
der keine Arbeit scheut, kann eintreten. Elektrischer Betrieb. Anfangsgehalt 30 *M*.
Johann Reis, Straßburg i. Elsaß.

Da der engagierte Gehülfe nicht angetreten ist, suche ich sofort oder etwas später einen jungen, tüchtigen
Gehülfen.
Gehalt 22 *M*, freie Kassen u. Wäsche. Stellung gut und dauernd.
Menzel, Genossenschafts-Molkerei Zobenitz-Calvörde, Braunschweig.

Suche zum 15. September einen tüchtigen, nüchternen und arbeitsamen (3875
Gehülfen
bei gutem Gehalt. Offerten mit Zeugnisabschriften an
Otto Riemann, Düsseldorf, Warringerstraße 78.

Suche per sofort einen jungen, tüchtigen (3872
Gehülfen
für meinen neuen Betrieb. Gehalt 30 *M* bei freier Station und Kassen.
H. Ebeling, Dampfmolkerei **Welsickendorf,** Kr. Jüterbog, Post Oehna.

Für die Molkerei Schwekatowo wird z. 1. Oktbr. ein tücht., junger, militärfreier, katholischer **Gehülfe** bei gutem Gehalt und freier Station als **Verwalter gesucht.** Off. m. Zeugnisabschr. an **P. Ruhnke, Schwekatowo,** Kreis Schwetz, Westpr. (3849

Jüngerer, kräftiger (3892
Gehülfe
zu allen vorkommenden Arbeiten im Molkereifach kann sofort eintreten.
Molkerei Höflin b. Kamenz, Post Rökelwitz.

Suche zum 15. September, evtl. einige Tage früher jungen (3880
Gehülfen
welcher sich jeder Arbeit willig unterzieht. Gehalt 25 *M*, freie Station und Kassen ohne Wäsche. Off. erb. Dampfmolkerei **Krebs** bei Kleinsedlitz, Bez. Dresden.

Zum 10. September oder früher junger, williger **Gehülfe** gesucht, der sich jeder vorkommenden Arbeit unterzieht. Betrieb beschränkt, Stellung dauernd. Gehalt monatlich 30 *M* bei freien Kassen. Off. erb.
Molkerei Eickendorf, Post u. Bahnst. Rätzlingen, Bez. Magdeburg. (3846

Jg. **Gehülfe** sof. od. 1. September bei 25 Mk. ges. **Albert Winziger, Straupitz** (Brandenburg). (3877

Wir suchen zu sofort einen tüchtigen, evangel. (3964
Gehülfen
für Maschinen und Butterei. Gehalt 35 *M* und freie Kassen.
Molkerei „Eintracht", Legden i. W.

Gesucht zum 10. September evtl. früher ein anständiger, solider
Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut und durchaus zuverlässig ist. Gehalt monatlich 45 *M* bei freier Station. Junge Leute, denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen Offerten nebst Zeugnisabschriften einsenden.
Königl. Eifel-Domänen. Verkaufsstelle Aachen. Rheinland.

Wegen Einberufung zum Militär suche einen sauberen (3973
Gehülfen
für Butterei und Ausformen. Gehalt pro Monat 75 *M*, freie Kassen und Wohnung.
Molkerei Kammergut Ostra in Dresden, Fr.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, nächsten Sonnabend voraussichtlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

31. August. Ia **119—121/123** *M*, IIa **115—121** *M*, IIIa **109—116** *M*, abfallende **97—107** *M*. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 31. Aug. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meiereiverbände für Schleswig-Holstein). **Es wurden verkauft:**
I. Klasse 310 Drittel zu 118,00 bis 127,00 *M*, im Durchschnitt 124,05 *M*,
II. Klasse 37 Drittel zu 100,00 bis 117,50 *M*, im Durchschnitt ——— *M*.
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 330 Dirttel, im Durchschnitt 126,45 *M*.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 31. August 15 474 Stück. a) **67—68** *M*, b) **66—68** *M*, c) **65—67** *M*, d) **63—66** *M*, e) **61—64** *M*, f) **62—63** *M*. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Ueberstand.

Suche zum 10. oder 15. September einen jungen, tüchtigen (3982
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 25 ℳ, später 30 ℳ.
Molkereigenossenschaft Brome in Hannover. **Bebenroth**, Verwalter.

Junger tüchtiger (3971
Gehülfe
kann sofort als zweiter eintreten.
Dampfmolkerei Nausitz in Thür., Kr. Weißensee.

Suche zum baldigen Antritt einen jungen, tüchtigen, evangel. (3969
Gehülfen.
Gehalt 35 ℳ und freie Stat. Off. erbittet
M. Thiede, Molkereiverwalter in **Labbeck**, Niederrhein.

Suche zum 15. September einen jungen, tüchtigen (3967
Gehülfen.
Gehalt 25 ℳ ohne Abzug.
Selbert, Königsberg, N.-M.

Zum 15. September ds. Js. suchen wir zwei jüngere, exakte (4004
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten.
Milchgenossenschaft Trier, e.G.m.b.H.

Suche zu sofort einen jungen
Gehülfen
bei 25 ℳ Anfangsgehalt und freien Kassen. Offerten an die (4002
Molkereigenossenschaft **Kittlitz i. Sa.**

Suche zum 15. September oder später einen tüchtigen (4000
Gehülfen
der an flottes Arbeiten gewöhnt ist, für Kessel und Maschine bei einem Anfangsgehalt von 30 ℳ monatlich. Auch kann daselbst ein
Gehülfe
antreten, der die Wartung von 250 Schweinen übernimmt bei einem Anfangsgehalt von 40 ℳ monatlich. Gefl. Offerten erbeten an
Zentralmolkerei Eldingen, Kr. Celle.

Suche sofort einen tücht., sauberen **jungen Gehülfen.**
3953) Dampfmolk. **Neuwedell.**

Suche **zu sofort** einen tüchtigen **Gehülfen**
Gehalt monatlich 30 Mk. Stellung dauernd. Offerten an (3940
Westphal, Wilhelmsau, Posen.

Suche zu sofort einen jungen **angehenden Gehülfen.**
Bugewitz b. Ducherow i. Pommern.
3960) Molkerei-Gen. **Reetz.**

Suche sofort einen mit Kessel und Maschine erfahrenen und sauberen **Gehülfen**
bei einem Anfangsgehalt von 30 Mark und fr. Kassen in dauernde Stellung. (3962
Harms, Molkerei **Bunde**, Ostfriesl.

Junger, kräft. Gehülfe
findet bei 30 Mk. Anfangsgeh. zu sofort Stellung. Zum 20. Sept. ein

flotter Milchverkäufer

dessen Frau resp. erwachsene Kinder ständig mithelfen. Lohn Prozente, garantiert 120 Mark. (3951
Dessauer Molkerei, **Dessau**, Anhalt.

Zum Antritt per 1. Septbr. oder später suche sofort einen (3943
ersten Gehülfen
für Expedition u. Maschinen. Desgleichen **zwei jüngere Gehülfen.** Gehalt zahle für 1. Gehülfen mon. 40 Mk. und freie Station, für die jüngeren Gehülfen je 30 Mk. und freie Station. Bei zufriedenstellenden Leistungen erfolgt bald Zulage.
Paul Mücke, Hennersdorf b. Görlitz, Käsefabr. m. elektr. Betr.

Zum 15. resp. 20. September suche zuverlässigen, tüchtigen (3428
Gehülfen
für Tilsiterkäserei als Ersten. Anfangsgehalt 35—40 ℳ. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet
Dampfmolkerei Tarputschen, Ostpr.

Für größeren Betrieb wird ein

erster Molkereigehülfe

gesucht, welcher bereits mit Bergedorfer oder Ahlbornschen Rahmreifern mit Erfolg gearbeitet hat. Gute Bezahlung. Lebensstellung. Ausführliche Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit erbeten unter **N. W. 559 an Invalidendank, Leipzig.** (3841

Suche zu sofort oder 15. September einen tüchtigen, soliden (3972
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ bei fr. Station. Off. mit Altersangabe erbittet
Körber, Dampfmolkerei **Wörlitz i. A.**

Gesucht zum 1. Sept. ein tüchtiger **junger Gehülfe.**
Anfangsgehalt 30 Mark und freie Kassen. (3837
Zentralmolkerei **Büchen Bhf.**

Suche zum 8. September einen jungen, sauberen (3833
Gehülfen.
Anfangsgeh. Mk. 25 bei fr. Kassen. Evang. Religion erwünscht.
Gr.-Sottrum bei Bremen.
Kofahl.

Ordentlicher Gehülfe
findet angenehme Stellung bei ein. Anfangsgehalt von 30.00 Mk. nebst freien Kassen zum 15. September.
Dampfmolkerei **Blankenhain**, Thür.

Molkereigehülfe
für selbständige Leitung ein. größeren Gutsmolkerei zum 1. Okt. ds. Js. gesucht. Ders. muß die Beaufsichtigung im Vieh- und Schweinestall sowie Hofverwalterdienste mit übernehmen. Einkommen neben fr. Station ca. 900 Mk. pro Jahr. Nur in Viehwirtschaft erfahrene junge Leute (Holsteiner od. Dänen bevorzugt) wollen ihre Bewerbungen einreichen an die (3831
Guts-Verwaltung Chinow b. Althammer i. Pomm.

Suche zu baldig. Antritt jungen, **tüchtigen Gehülfen** bei 25 Mk. monatlich und fr. Station. **Paul Zühlke**, Molkerei **Groitzsch.** (3328

Ein junger Gehülfe
der keine Arbeit scheut, kann sich sofort bei gutem Lohn melden.
August Schuster, Dampfmolkerei **Wischütz**, Kr. Wohlau. (3819

Zum baldigen Antritt suchen wir einen jungen, tüchtigen **Gehülfen**
für Butterei und Kontor. Gute Handschrift u. sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt bei freier Station und freien Kassen 30 Mk. p. Mon. Bewerbungen m. Zeugnisabschrift. erbittet (3817
Neue Molkerei-Gen. Stralsund e. G. m. u. H.

Tüchtiger, an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnter (3805
Gehülfe
gesucht. Gehalt 35 Mk. bei freier Station.
Genossenschaft rheinischer Landwirte Cöln, Saarstraße 6.

Gesucht wird zu sofort od. später **ein Lehrling, Lernmädchen und junger Gehülfe**
bei Familienanschluß. (3814
Molkerei-Genossensch. **Dombrowken** b. Gottersfeld.
Desgleichen suche Stellung für einen jungen, kräftigen **Gehülfen**
der mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut ist, am liebsten für Annahme und Kontor.
Homm, Verwalter.

Wir suchen zum 15. oder 20. September einen kath. (3655
Gehülfen.
Meldungen erbittet
Molkerei Rheinbach bei Bonn.

Gehülfen-Gesuch.

Für kleinere Molkerei (beschr. Betrieb), suche einen zuverl., erfahrenen jungen Fachmann, speziell für Kessel, Maschine u. Alfa. Wartung eines Pferdes, sowie kleine leichte Geschäftsfuhren sind zu übernehmen. Gehalt 35 Mk. bei fr. Station, Wäsche und Kassen, sowie 6 Mark Reiseentschädigung. Antr. 15. Sept. Gefl. Offerten erb. C. F. Wolff, Klum, Post Dauba 3609) (Nord-Böhmen).

Suche zum 5. September für meine Dampfkäserei, verbunden mit Butterei einen tüchtigen, zweiten **Gehülfen.**
Gehalt 25 ℳ monatlich bei freier Station. Off. erb. (3418
H. Goede, Trempen in Ostpreußen.

Zum 15. September cr. suchen wir einen zuverlässigen, soliden, älteren **Gehülfen**
zur Bedienung von Kohlensäure-Eismaschine, Kessel, Maschine und Balance-Zentrifuge in dauernde Stellung. Derselbe muß auch kleine Reparaturen und Lötarbeiten ausführen können. Gelernter Schlosser pp. bevorzugt. Gehalt neben freier Wohnung 80 ℳ pro Monat. Offerten mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbeten. (3663
Molkereigenossenschaft Lauenburg in Pommern.

Suche zum 15. September kräftigen, fixen (3729
Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut, bei 25 bis 30 ℳ Gehalt.
E. Sauer, Molkerei Silbitz, Post Nimptsch, Schlesien.

Wegen Einrückens meines seitherig. Gehülfen zum Militär suche ich zum 15. Sept. wieder einen jüngeren **tüchtigen Gehülfen**
der eine kleine Dampfmolk. selbst. führen kann und sich jeder ins Fach schlagenden Arbeit willig unterzieht. Kenntnisse in der Quarkkäserei erforderlich. Gehalt 30 Mk. b. fr. St.
A. Schmidt, Dampfm. **Ortenberg** i. Hessen. (3676

Gesucht auf Anfang September ein junger, tüchtiger, solider **Tilsiterkäser**
bei schönem Lohn in eine Gutskäserei in Österreich. Offerten mit Zeugnisabschriften unt. **St. 3835** an diese Zeitung.

Milchverkäufer (3904
zum Verkauf in der Stadt gesucht. Gehalt 30 Mk. u. 1/2 Pfg. pro Ltr. Zeugnisabschr. einsend. an Gutsverwaltung **Krusauhof** b. Flensburg.

Sofort fleißiger, jüngerer

Milchverkäufer

gesucht. (3902
Molkerei **Neuenhof** b. Schwelm.

Fleißiger und solider (3843
Schweinefütterer
für ca. 200 Schweine zu sofort od. später für hiesige Molkerei gesucht. Lohn monatlich 30 Mk. bei freier Station und Kassen.
Molkerei **Ahlten** b. Hannover.
Beilke, Verwalter.

Zum 1. Septbr. ein junger **Gehülfe**
für Betrieb und Kontor gesucht. Gehalt 25 Mark. (3781
Ronke, Molkerei-Gen. **Überbrück** Kreis Neustadt, Westpr.

Zum 1. Oktober suche ich einen tüchtigen, kräftigen und soliden **Schweinefütterer**
für etwa 300 Schweine. Gehalt bei freier Station u. Trinkgeld 40 Mk.
Carl Reßmeyer, Molkerei **Soßmar** b. Hohenhameln, Hann.

Tücht. Schweinemeister
der Erfahrung in Zucht und Mast hat, findet bei ca. 300 Schweinen Anstell. Wenn derselbe sich Wohn. im Dorfe verschafft, kann Verheirat eintreten. (3912
Molkerei **Meseberg-Osterburg.**

Suche für meinen Molkereibetrieb einen tüchtigen, unverheirateten **Arbeiter**
bei 30 Mk. Lohn und fr. Station.
Moser, Berlin, Zehdenickerstr. 13

Gesucht wird ein tüchtiger, **verheirateter Mann** ohne Kinder, der mit Pferden Bescheid weiß, z. Fahr von Landtouren mit Butter und Käse. Selbiger muß äußerst redegewandt sein. Stell. dauernd. Jetz 6 J. hier. Off. m. Gehaltsanspr. b fr. Wohn. u. **P. Sch. 3991** an d. Z

Gesucht für bald ein tüchtiger **Maschinist**
oder Molkereigehülfe für den Betrieb. Derselbe muß verheiratet sein und die Frau muß den Haushalt besorgen. Selbständiges Arbeiten i Bedingung. Offerten mit Gehaltsforderungen bei freier Station.
Gleichzeitig zum 1. Oktober ein **Gehülfe**
für Milchannahme und Kontor und einer für Butterei und sonstige vorkommende Arbeiten. Gehalt 30 ℳ und freie Station. (362
Molkerei Patschkau

Kräftiger, junger Mann
nicht unter 16 Jahren, welcher Lus hat, das Molkereifach zu erlernen findet zum 1. Oktober oder späte Aufnahme. (372
F. Büsch, Grünberger Molkerei i **Grünberg** in Schlesien.

Nach **Hannover** wird für Bearbeiten, Abwiegen und Formen so wie für den Verkauf von Butte an Privat- u. Wiederverkaufskund schaft ein
junger Mann
mit gutem Verkaufstalent in ange nehme Stellung zu sofort gesuch Angebote m. Lohnforderungen un Zeugnissen unter **3878** an diese Zei tung erbeten.

Lehrling oder Lernmeierin such
3970) Molkerei **Othfresen.**

Suche zum 1. Oktober einen krä tigen jungen Mann nicht unter 1 Jahren (385
als Lehrling.
Lehrzeit 1 Jahr bei monatliche Vergütung. Gute Behandlung un gründliche Ausbildung wird zug sichert. Auch könnte eine **Lern meierin** eintreten.
Cheine bei Salzwedel.
Otto Pengel.

Zum 1. Okt. od. später kann hie ein kräftiger, junger Mann als **Lehrling**
eintreten. Lehrzeit 2 Jahre un etwas Taschengeld.
Dampfmolkerei **Neustadt** a. Saal 3891) **Hermann Broose.**

Meierin
die selbständig arbeiten kann, fir in feiner Butterbereitung und Ver sand ist und die Aufsicht im Kuh stall übernimmt, sucht bei 35 ℳ Mo natsgehalt und freier Station zu 1. 10. 1910. (293
Dominium Bziunkau, Post Gutter tag, O.-S.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote. Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 69. Hildesheim, den 2. September 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die ordentliche Generalversammlung.

Mitteilungen. Die Verbreitung ansteckender Krankheiten durch Milch und der Nutzen der Pasteurisation.

Maschinen und Geräte. Neues Butyrometer.

Unterrichts- und Versuchswesen. Aus dem Jahresbericht der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle für Mecklenburg-Schwerin zu Güstrow für das Jahr 1909.

Rundschau. Butterschauen in Württemberg. — Neuer Schweinemarkt in Lehrte. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Euterkrankheiten. — Hohe Butterpreise. — Auszeichnung. — Auch ein Jubiläum. — Einfuhr von Rahm aus Dänemark. — Nachspiel zur Otterndorfer Typhusepidemie. — Geschäftliche Notizen.

Sprechsaal. Die Alfa-Separatoren und ihre Behandlung. — Einiges über die Behandlung der Transmissionen. — Nachträgliche Richtigstellung an dem Aufsatz: Ueber einen weitverbreiteten Fehler bei der Reinigung der Milchtransportgefäße. — Milchtrocknungsanlage.

Briefkasten.

Die ordentliche Generalversammlung.

Für die Gültigkeit der in den Generalversammlungen gefaßten Beschlüsse ist es von größter Wichtigkeit, daß die gesetzlichen und statutarischen Bestimmungen genau innegehalten werden. Obgleich in den meisten Statuten der Molkereigenossenschaften die erforderlichen Maßnahmen für die Abhaltung der Generalversammlungen festgelegt sind, setzt man sich doch sehr oft über diese Bestimmungen hinweg, weil sich bisher noch keine Schwierigkeiten ergeben haben. So lange in der Genossenschaft das beste Einvernehmen unter den Genossen besteht und den geschäftsführenden Organen (Vorstand und Aufsichtsrat) und dem Betriebsleiter das nötige Vertrauen entgegengebracht wird, so lange werden sich so leicht keine folgenschweren Erscheinungen bemerkbar machen, wenn in irgend einer Form dem Gesetz oder Statut nicht genügt ist. Meinungsverschiedenheiten zwischen den Genossen und den Organen, die von tiefer gehender Bedeutung sind, und Streitigkeiten in der Genossenschaft sind in sehr vielen Fällen auf persönliche Zwistigkeiten zurückzuführen und die Genossenschaft muß der Sündenbock sein, um die Sache zum Ausdruck zu bringen. So manche Molkereigenossenschaft ist in ihrer Existenz beispielsweise gefährdet gewesen, daß man sich nicht über eine zu vergebende Jagd einigen konnte. Am meisten kommen natürlich politische Meinungsverschiedenheiten in Frage. Einzig und allein der Leidtragende bei allen Zwistigkeiten ist nur immer der Molkereiverwalter. Da wird dann heimlich und öffentlich (wer kennt nicht die anonymen Artikel, die im Provinzblatt veröffentlicht werden) gewütet und die Generalversammlung schließlich benutzt, um die betr. Streitigkeiten zum Austrag zu bringen. Ich will hierbei ganz davon absehen, daß von einem bestimmten Teil der Genossen die Berufung der Generalversammlung mit einer bestimmten Tagesordnung verlangt wird, sondern nur erwähnen, daß in den meisten Fällen irgendwelche Streitigkeiten außerhalb der gegebenen Tagesordnung zur Sprache gebracht werden. Hierbei kommt es dann auch häufig vor, daß diesbezügliche Beschlüsse gefaßt werden, ohne daß die Erörterung derartiger Beschlüsse durch die Tagesordnung bekannt gegeben ist. Im Nachfolgenden sollen deshalb eine Übersicht über die vom Gesetzgeber vorgesehenen Bestimmungen und zugleich praktische Vorschläge für die ordnungsmäßige und einwandfreie Abhaltung der Generalversammlung gegeben werden.

I. Zeitpunkt der Generalversammlung.

Nach § 33 des Genossenschaftsgesetzes ist der Vorstand verpflichtet, binnen sechs Monaten nach Ablauf des Geschäftsjahres die Bilanz zu veröffentlichen. Da nun die Genehmigung der Bilanz ausschließlich der Generalversammlung unterliegt, so folgt daraus, daß auch die Generalversammlung spätestens binnen sechs Monaten nach Ablauf des Geschäftsjahres stattgefunden haben muß. In den Statuten der Molkereigenossenschaften ist wohl in allen Fällen ein bestimmter Termin für die Abhaltung der Generalversammlung festgelegt (meistens innerhalb der ersten fünf Monate nach Schluß des Geschäftsjahres). Zu bemerken ist hierbei nur, daß die Generalversammlung nicht später stattfinden darf, wohl aber früher, wie im Statut vorgesehen.

II. Berufung der Generalversammlung.

Der Gesetzgeber gibt für die Form der Berufung der Generalversammlung keine bestimmten Vorschriften, verlangt aber, daß das Statut genaue Vorschriften für die Berufung enthält. Hierunter ist zu verstehen, daß die Berufung der Generalversammlung entweder durch die Zeitung, durch Rundschreiben oder durch die ortsübliche Bekanntmachung (Ansagen, Ausrufen usw.) erfolgen kann.

Zwischen der Berufung (Einladung) und dem Tage, an dem die Generalversammlung stattfinden soll, müssen volle 7 Tage liegen. In der Einladung müssen Ort und Zeit der Generalversammlung und zugleich der Zweck (Tagesordnung) angegeben sein. Da es gesetzlich zulässig ist, daß Gegenstände, über die in der Generalversammlung verhandelt werden soll, noch drei Tage vor Abhaltung der Generalversammlung eingebracht werden können, so genügt es auch, wenn zwischen der Bekanntmachung der Tagesordnung und der Abhaltung der Generalversammlung drei Tage gelegen sind. Es ist jedoch immer zu empfehlen, daß die Tagesordnung stets mit der Berufung in der weiter unten beschriebenen Weise bekannt gegeben wird. Wenn das Statut nichts anderes bestimmt, so erfolgt normal die Berufung der Generalversammlung durch den Vorstand. Im Statut kann hierfür auch der Aufsichtsrat bezeichnet sein. Notwendig ist in beiden Fällen, daß die Berufung ordnungsmäßig von den betr. Organen unterzeichnet wird. (Firma der Genossenschaft und die durch Statut bestimmte Anzahl Unterschriften der betr. Organe.) Außerdem kann die Berufung der Generalversammlung noch durch einen bestimmten Teil der Genossen oder durch die Liquidatoren erfolgen. Es ist unendlich wichtig, daß die gesetzlichen resp. statutarischen Bestimmungen für die Einladung zur Generalversammlung genau innegehalten werden, da sonst die gefaßten Beschlüsse nach § 51 des Genossenschaftsgesetzes angefochten werden können. Die Anfechtung kann in diesem Falle nur in der Weise erfolgen, daß anwesende Mitglieder Widerspruch zum Protokoll erklären und diejenigen Mitglieder, welche nicht anwesend waren, die Klage damit begründen, daß die Berufung der Generalversammlung nicht ordnungsmäßig erfolgt ist. Die Klage muß innerhalb eines Monats eingereicht werden. Die Beschlüsse der Generalversammlung werden nicht dadurch rechtsungültig, daß die Berufung resp. Bekanntmachung der Tagesordnung nicht ordnungsmäßig erfolgt sind. Der Mangel einer nicht ordnungsmäßigen Berufung wird durch die Nichtanfechtung geheilt, d. h. die Beschlüsse einer Generalversammlung sind auch dann gültig, wenn die Berufung der Generalversammlung nicht ordnungsmäßig erfolgt ist, aber kein Widerspruch innerhalb der gesetzlichen Frist erhoben wurde. Im übrigen steht jedem Genossen der Klageweg gegen die Generalversammlungsbeschlüsse offen.

III. Leitung der Generalversammlung.

Das Gesetz gibt keine Vorschriften, welche Personen die Generalversammlung zu leiten haben. Sind auch im Statut keine diesbezüglichen Bestimmungen getroffen, so steht es der Generalversammlung frei, auch ein Nichtmitglied zur Leitung zu wählen. In den meisten Statuten wird jedoch angegeben sein, wer die Leitung der Generalversammlung zu übernehmen hat (Vorsitzender des Vorstandes oder Vorsitzender des Aufsichtsrates).

IV. Pflichten des Vorsitzenden der Generalversammlung.

Der Vorsitzende hat nach Eröffnung der Versammlung zunächst festzustellen, daß die Versammlung ordnungsmäßig berufen und die Tagesordnung gehörig bekannt gegeben ist. Des weiteren ist festzustellen, daß die Bilanz 8 Tage zur Einsicht der Genossen ausgelegen hat. Im Protokoll ist zweckmäßig bei diesen Feststellungen zu bemerken, daß kein Widerspruch erhoben wurde.

Hierauf ist vom Vorsitzenden der Schriftführer zu ernennen. Wenn auch im Gesetz keine Vorschriften bestehen, daß der Schriftführer Genosse sein muß, so kann ich aus praktischer Erfahrung nur empfehlen, stets einen Genossen zum Schriftführer zu ernennen. Weiter sind dann noch die erforderliche Anzahl Stimmzähler zu ernennen (in den meisten Fällen genügen zwei) und von diesen ist die Anzahl der anwesenden Genossen festzustellen. Nicht erforderlich ist, im Protokoll die Namen der anwesendne Genossen aufzuführen; es genügt, wenn die Zahl der anwesenden Genossen festgelegt wird. Bei wichtigen Beschlüssen, die auf Grund der vorliegenden Tagesordnung erforderlich sind, ist es durchaus zu empfehlen, die Zahl der anwesenden und damit stimmberechtigten Genossen durch Verlesen der Mitgliederliste festzustellen.

V. Teilnahme an der Generalversammlung.

Die Teilnahme an der Generalversammlung steht allgemein jedem Genossen zu. Nur in zwei Fällen können Genossen nicht an der Generalversammlung teilnehmen:

1. Wenn ein Genosse aus der Genossenschaft ausgeschlossen wurde. In diesem Falle verliert er auch sein Stimmrecht und kann sich nicht durch einen Bevollmächtigten vertreten lassen.
2. Wenn das Statut die Teilnahme von Frauen ausschließt. Den Frauen ist aber die Möglichkeit gegeben, sich durch einen Bevollmächtigten vertreten zu lassen.

Handlungsunfähige Personen, Korporationen, Handelsgesellschaften, Genossenschaften oder andere Personenvereine können sich gleichfalls durch einen Bevollmächtigten vertreten lassen. Im übrigen gilt die Regel, daß sich Genossen nicht durch einen Bevollmächtigten vertreten lassen können, z. B. wegen Krankheit oder einer dringenden Reise.

Für einen verstorbenen Genossen wird das Stimmrecht durch den Erben ausgeübt. Sind mehrere Erben vorhanden, so wählen diese unter sich einen Bevollmächtigten zur Ausübung des Stimmrechtes. Ist nur ein Erbe vorhanden und war derselbe bereits Genosse, so hat er zwei Stimmen in der Generalversammlung. Der Bevollmächtigte braucht kein Genosse zu sein. Ist dies letztere jedoch der Fall, so hat er ebenfalls zwei Stimmen. In allen anderen Fällen hat jeder Genosse nur eine Stimme; einerlei, ob er mehrere Geschäftsanteile erworben (bei Genossenschaften mit beschränkter Haftpflicht) oder mehrere Kühe gezeichnet hat.

Zu bemerken ist noch, daß die schriftliche Vollmacht mit ℳ 3 zu versiempeln ist und ein Bevollmächtigter nicht mehr wie einen Genossen vertreten kann.

VI. Beschlußfähigkeit der Generalversammlung.

Es ist gesetzlich nicht zulässig, daß das Statut für die Beschlußfähigkeit der Generalversammlung verlangt, daß die in der Generalversammlung anwesenden Genossen eine bestimmte Höhe der gesamten Haftsumme oder eine bestimmte Zahl von gezeigneten Milchkühen vertreten. Die Beschlußfähigkeit der Generalversammlung ist allein davon abhängig, daß die für die Berufung und Bekanntmachung der Tagesordnung gegebenen Vorschriften erfüllt sind. Ungenügende Beteiligung der Genossen an der Generalversammlung hat ebenfalls keinen Einfluß auf die Beschlußfähigkeit der Generalversammlung.

VII. Tagesordnung
für die ordentliche Generalversammlung.

Die in der ordentlichen Generalversammlung alljährlich zu erledigenden Geschäfte werden in den meisten Fällen wiederkehrende sein. De Gesetzgeber verlangt, daß nur die Generalversammlung über folgende Gegenstände Beschlüsse fassen kann:

a) Genehmigung der Bilanz und Verwendung von Gewinn oder Verlust.
b) Beschlußfassung über Statutenänderung.
c) Wahlen für Vorstand und Aufsichtsrat.
(Für den Vorstand schreibt der Gesetzgeber die Wahl nicht ausschließlich durch die Generalversammlung vor; im Statut kann auch beispielsweise bestimmt werden, daß die Wahl des Vorstandes durch den Aufsichtsrat zu erfolgen hat. Auf jeden Fall sind für die Wahl des Vorstandes die statutarischen Bestimmungen maßgebend. Die Wahl des Aufsichtsrats kann nur durch die Generalversammlung erfolgen.)
d) Beschlußfassung über den vom Aufsichtsrat zu erklärenden Revisionsbericht.
e) Festsetzung des Gesambetrages, welchen Anleihen der Genossenschaft und Spareinlagen bei derselben nicht überschreiten sollen und
f) der Grenzen, welche bei Kreditgewährung an Genossen innegehalten werden sollen.

Außerdem kommen noch weitere Funktionen der Generalversammlung in Frage, die jedoch keiner Besprechung unterzogen werden sollen. Die Statuten unserer Molkereigenossenschaften setzen im übrigen genau das Beschlußrecht der Generalversammlung fest. Hierbei möchte ich bemerken, daß etwaige ungesetzliche Bestimmungen des Statuts in bezug auf die Generalversammlung (z. B. daß die Generalversammlung endgültig über Streitigkeiten in der Genossenschaft entscheiden soll und insbesondere der Rechtsweg ausgeschlossen wird) rechtlich ohne Wirkung sind und nicht dadurch, daß die Eintragung der Statuten durch den Registerrichter erfolgt ist, Rechtskraft erlangen.

Die Tagesordnung einer ordentlichen Generalversammlung wird sich im allgemeinen auf folgende Punkte beschränken:

1. Jahresbericht.
2. Genehmigung der Bilanz und Beschlußfassung über Verwendung von Gewinn oder Verlust.
3. Entlastung des Vorstandes.
4. Wahlen für Vorstand und Aufsichtsrat.
5. Erklärung des Revisionsberichtes. (Nur dann auf die Tagesordnung zu setzen, wenn zuvor die gesetzliche Revision stattgefunden hat.)

Des weiteren sollen dann noch die Vorschriften für Statutänderungen und die Festsetzung des Gesamtbetrages der Anleihen und der Kreditgrenze an Genossen besprochen werden.

Alle Beschlüsse der Generalversammlung sind in ein Protokollbuch einzutragen, das mit Seitenzahlen zu versehen ist. Jeder Genosse hat das Recht, das Protokollbuch einzusehen, ebenso die Staatsbehörde. Man gehe bei Abfassung des Protokolls von dem Grundsatz aus, die in der Versammlung zur Besprechung oder Beschlußfassung kommenden Gegenstände möglichst ausführlich wieder zu geben. An den Protokollen der Generalversammlung muß die Entwickelung der Genossenschaft lückenlos hervorgehen. Bei denjenigen Genossenschaften, die alljährlich oder in bestimmten Zeitabschnitten einen ausführlichen Jahresbericht herausgeben, wird man sich auf eine einwandfreie, Irrtümer ausschließende Darstellung der Verhandlungen beschränken können. Nur wenige Molkereigenossenschaften erstatten einen schriftlichen Jahresbericht oder sorgen in anderer Weise dafür, daß die jährlichen Zahlen über die Entwicklung der Genossenschaft dauernd festliegen. In diesem Falle bietet sich in der ordentlichen Generalversammlung bei Punkt 1 der Tagesordnung Gelegenheit, ausführlich auf das abgelaufene Geschäftsjahr einzugehen und die wichtigsten Zahlen über die Produktion und Verwertung der Produkte, sowie über die Einlieferung des Rohmaterials usw. im Protokoll festzulegen. Wenn irgend möglich, sollte man das Protokoll schon in allen Teilen so weit vorbereiten, daß nur noch die von der Generalversammlung gefaßten direkten Beschlüsse festzulegen sind.

Die Bilanz kann nur von der Generalversammlung genehmigt werden. Der Aufsichtsrat ist dazu verpflichtet, die Jahresrechnung und die Bilanz zu prüfen und der Generalversammlung über die Prüfung vor Genehmigung der Bilanz Bericht zu erstatten. Obgleich den Genossen die Möglichkeit gegeben wird, sich schon vor der Generalversammlung über die einzelnen in der Bilanz zum Ausdruck kommenden Posten zu unterrichten (die Bilanz muß 8 Tage zur Einsicht der Genossen ausliegen), so wird von dieser Einrichtung in den wenigsten Fällen Gebrauch gemacht. Daher kommt es auch, daß in der Generalversammlung sehr häufig Fragen in bezug auf die Geschäftsführung (ich erinnere hier nur an das Unkosten-Konto) gestellt werden, die man gar nicht oder nicht genügend beantworten kann, weil die erforderlichen Unterlagen nicht zur Stelle sind. Da gibt dann sehr leicht zu Mißdeutungen und Mißtrauen Anlaß. Man sollte sich deshalb zum Zrinzip machen, eine äußerst eingehende Gewinn- und Verlustrechnung aufzustellen und die sämtlichen, wichtigen Geschäftsbücher (namentlich auch über die Produktion und den Fettgehalt) in der Versammlung zur Stelle haben. Kann man auf jede Frage eine schlagfertige Antwort geben, dann geht für die Nörgler und Quertreiber bald der Reiz verloren, durch chikanöse Fragen die geschäftsführenden Organe in Mißkredit zu bringen. Man gewöhne sich daran, aus der vorzulegenden Bilanz alle Fremdworte oder sonstigen Bezeichnungen, die dem Landwirt nicht geläufig und deshalb unverständlich sind, fortzulassen. Jeder Genosse kann eine Abschrift der Bilanz auf seine Kosten verlangen.

Mit Genehmigung der vorgelegten Bilanz hat die Generalversammlung über die Verwendung des Reingewinnes zu beschließen. (Da eine Besprechung über die Deckung von Verlust über den Rahmen des vorliegenden Artikels hinausgehen würde, so ist davon Abstand genommen.) Bei der Verwendung des Reingewinnes kommen zunächst die statutarischen Bestimmungen in Frage. Hierzu gehören u. a.:

1. Zuschreibung des festgelegten Prozentsatzes zum Reservefonds zur Betriebsrücklage und zu sonstigen im Statut genannten Rücklagen.
2. Die Verzinsung der Geschäftsguthaben.

Über den noch vorhandenen Rest kann die Generalversammlung dann in den meisten Fällen verfügen.

Für die Bildung der Reserven müssen im Statut genaue Vorschriften gegeben sein. Die Zuschreibung muß so lange erfolgen, bis die im Statut genannte Höhe erreicht ist. Über die im Statut genannte Höhe hinaus brauchen keine Zuschriften zu den Reserven gemacht zu werden. Darüber hinausgehende Zuschreibungen können durch Beschluß der Generalversammlung von den Reserven abgeschrieben und anderweitig verwendet, ja sogar unter die Mitglieder verteilt werden. Daß dies letztere aus praktischen Gründen nicht zu empfehlen ist, bedarf wohl keiner Erwähnung. Für die Verzinsung der Geschäftsguthaben, die im allgemeinen wegen der Geringfügigkeit der Summe nicht durchgeführt wird, sind im Statut meistens bestimmte Zinssätze festgelegt. Hierbei ist zu bemerken, daß von einer Verzinsung der Geschäftsguthaben nicht Abstand genommen werden kann, wenn ein entsprechender Gewinn vorhanden ist und die Verzinsung im Statut vorgeschrieben ist. Will man von einer Verzinsung Abstand nehmen, so muß eine entsprechende Änderung der Statuten erfolgen.

Ist die Genehmigung der Bilanz erfolgt und sind die Vorschläge für die Gewinnverwendung angenommen, so kann dem Vorstand Entlastung erteilt werden. Dies wird in den meisten Fällen auf Vorschlag des Aufsichtsrates geschehen.

Sehr viele Genossenschaften nehmen die Wahlen für Vorstand und Aufsichtsrat am Jahresschluß vor, in der Annahme, daß die Amtsperiode dieser Organe mit dem Geschäftsjahr zusammenfällt. Diese Auffassung ist nicht richtig. Da erst in der

ordentlichen Generalversammlung das Ergebnis der geschäftsführenden Organe zur Besprechung und Beschlußfassung kommt (durch die vorgelegte Bilanz) und auf Grund dieser Vorlage der Vorstand von der Geschäftsführung entlastet wird, so folgt daraus, daß auch die Amtsperiode so lange währt, bis die ordentliche Generalversammlung stattgefunden hat.

Bei Wahlen erfolgt die Abstimmung durch Stimmzettel. Wahl durch Zuruf kann erfolgen, wenn diese Wahlart im Statut vorgesehen und von keiner Seite Widerspruch erhoben wird. Ist ein einziger Genosse gegen die Wahl durch Zuruf, dann **muß** Zettelwahl vorgenommen werden.

Bei Stimmengleichheit kann das Statut festsetzen, daß die Entscheidung durch das Loos herbeigeführt wird. Nicht zulässig ist jedoch, daß bei Stimmengleichheit die Stimme des Vorsitzenden der Versammlung zu entscheiden hat.

Dem Amtsgericht muß jede **Neuwahl** von Vorstandsmitgliedern zur Eintragung angemeldet werden. Die Wiederwahl von Vorstands- und Aufsichtsratsmitgliedern und die Neuwahl von Aufsichtsratsmitgliedern bedarf keiner Anmeldung beim Amtsgericht.

Der **Revisionsbericht** ist vom Aufsichtsrat zu erklären. Man lese den Revisionsbericht nur dann vor, wenn dies ausdrücklich von der Generalversammlung verlangt wird. Wird der Revisionsbericht ohne jegliche Erklärung verlesen, dann kann eine an sich ganz nebensächliche Notiz des Revisionsberichtes falsch verstanden werden und zu allerlei Mißdeutungen Anlaß geben. Die Erledigung der im Revisionsbericht angezogenen Mängel wird deshalb praktisch in der Weise erfolgen, daß die einzelnen Punkte desselben in gemeinschaftlicher Sitzung des Vorstandes und Aufsichtsrates einer gründlichen Durchberatung unterzogen und Vorschläge über die geeignete Abstellung der angezogenen Mängel gemacht werden. Die Generalversammlung wird dann zweckmäßig die endgültige Erledigung des Revisionsberichtes auf Vorschlag des Aufsichtsrates diesem Organe und dem Vorstande überlassen. Beziehen sich die Erinnerungen des Revisors auch auf die Festsetzung des Anleihebetrages oder auf die Grenzen, welche bei Kreditgewährung an Genossen innegehalten werden sollen, d. h. sind derartige Beschlüsse noch nicht gefaßt, dem Umfange der Geschäfte nach jedoch erforderlich, oder reichen die durch frühere Generalversammlungsbeschlüsse festgelegten Grenzen für den Geschäftsbetrieb nicht mehr aus, dann müssen diese Punkte naturgemäß in der nächsten Generalversammlung erledigt werden.

Da nach den Bestimmungen des Gesetzes nur über solche Gegenstände Beschlüsse gefaßt werden können, die auf der Tagesordnung gestanden haben, so vermeide man es, unter dem so beliebten Punkt „**Verschiedenes**“ irgend welche Beschlüsse zu fassen. Es sind **Beratungen** unter „Verschiedenes“ im weitesten Sinne zulässig, doch dürfen auf Grund dieser Beratungen keine **Beschlüsse** gefaßt werden. Beschlüsse über die Leitung der Versammlung, sowie auf Berufung einer außerordentlichen Versammlung bedürfen keiner Ankündigung durch die Tagesordnung.

Soll irgendeine **Statutenänderung** vorgenommen werden, so kann dies nur auf Grund einer ordnungsmäßigen Bekanntgabe in der Tagesordnung durch die Generalversammlung geschehen. Zur Statutenänderung gehört nicht allein die Änderung irgend eines wichtigen Paragraphen des Statuts, sondern auch jede redaktionelle Änderung (z. B. Änderung der Zeitung, in welcher die Bekanntmachungen der Genossenschaft zu erfolgen haben).

Während im allgemeinen Generalversammlungsbeschlüsse durch einfache Stimmenmehrheit Gültigkeit erhalten, hat der Gesetzgeber bei Statutenänderungen größere Stimmenmehrheit vorgesehen.

Die ¾ Stimmenmehrheit bedarf es bei

a) Abänderung des Gegenstandes des Unternehmens,
b) Auflösung der Genossenschaft,
c) Erhöhung der Haftsumme,
d) Umwandlung der Genossenschaft in eine andere Haftpflicht.

In den vorstehenden Fällen können durch das Statut noch andere Erfordernisse für die Gültigkeit der Beschlüsse verlangt werden. Diese Erfordernisse können aber nur erschwerende sein und sind hierunter zu verstehen z. B. mehrfache Abstimmung, Zeitraum zwischen der ersten und zweiten Abstimmung, bestimmte Anwesenheitsziffer für die Beschlußfähigkeit. Nicht gültig sind jedoch Bestimmungen, wonach eine bestimmte Haftsumme oder eine bestimmte Anzahl gezeichneter Kühe von den anwesenden Genossen vertreten sein müssen. Die verlangte ¾ Stimmenmehrheit bezieht sich in allen Fällen auf die Zahl der erschienenen Genossen.

Zu sonstigen Statutenänderungen kann durch das Statut gleichfalls ¾ Stimmenmehrheit verlangt werden. Das Gesetz läßt jedoch die Möglichkeit zu, daß in diesem Falle durch Statut nur einfache Stimmenmehrheit verlangt wird. Bei Stimmengleichheit gilt der Antrag als abgelehnt. Durch das Statut kann nicht bestimmt werden, daß bei Stimmengleichheit die Stimme des Vorsitzenden entscheidet.

Jede Änderung des Statuts muß zur Eintragung in das Genossenschaftsregister angemeldet werden.

Wie bereits erwähnt, müssen von der Generalversammlung die Grenzen für die Anleihen der Genossenschaft und die Grenzen für die Kreditgewährung an Genossen festgesetzt werden. Unter Anleihen der Genossenschaften sind nicht allein die aufgenommenen Darlehne, sondern auch die laufenden Warenschulden zu verstehen. Sind derartige Beschlüsse noch nicht gefaßt, nach dem Umfang des Geschäftsbetriebes jedoch erforderlich, so kann dem Vorstande nur dringend anempfohlen werden, das Erforderliche durch die Generalversammlung zu veranlassen.

Für die Beurkundung der Beschlüsse gibt der Gesetzgeber keine Vorschriften, sondern überläßt dies den statutarischen Vorschriften. Allgemein werden die Statuten vorschreiben, daß die Protokolle vom Vorsitzenden der Versammlung, dem Schriftführer und einem weiteren Mitglied aus der Versammlung zu unterzeichnen sind.

Um den mangelhaften Besuch bei Generalversammlungen zu heben, haben sehr viele Genossenschaften Strafen für Nichterscheinen der Genossen in der Generalversammlung festgesetzt. Ich halte derartige Maßnahmen für verfehlt und bin der Ansicht, daß man das Nichterscheinen in der Generalversammlung nicht mit Strafen belegen, sondern vielmehr den Erschienenen sozusagen belohnen soll. Dies kann in der Weise geschehen, daß entweder jedem in der Generalversammlung anwesenden Genossen eine bestimmte Summe gezahlt wird oder Marken für Getränke usw. in bestimmter Anzahl ausgehändigt werden. Zweckmäßig wird man derartige Maßnahmen von der Generalversammlung beschließen lassen und den fraglichen Punkt rechtzeitig der Tagesordnung einfügen.

Muster für das Protokoll der ordentlichen Generalversammlung.

Manndorf, den 25. Mai 1910.

Tagesordnung.

1. Geschäftsbericht.
2. Revisionsbericht.
3. Genehmigung der Bilanz und Beschlußfassung über Verwendung des Reingewinns.
4. Entlastung des Vorstandes.
5. Wahlen für ein ausscheidendes Vorstandsmitglied und für zwei ausscheidende Aufsichtsratsmitglieder.
6. Aenderung der §§ 36, 2 und 39, 3 des Statuts.
7. Festsetzung der Grenzen für Anleihen der Genossenschaft und für Kredite der Genossen.
8. Besprechungen.

Heute nachmittag 4 Uhr fand die 5. ordentliche Generalversammlung der Molkereigenossenschaft, eingetragene Genossenschaft mit unbeschränkter Haftpflicht, zu Manndorf, im Lokale des Herrn Meier in Manndorf, statt. Der Vorsitzende des Vorstandes, Herr Müller, eröffnete die Versammlung und stellte fest, daß dieselbe ordnungsgemäß berufen und die Tagesordnung rechtzeitig bekannt gegeben war und die Bilanz 8 Tage vor der Versammlung im Geschäftslokale der Molkereigenossenschaft zur Einsicht der Genossen ausgelegen hatte. Widerspruch gegen diese Feststellung erfolgte nicht. Zum Schriftführer wurde ernannt Herr Fischer und zu Stimmzählern die Herren Lange und Peters. Anwesend waren 90 Genossen. Verhandelt und beschlossen wurde wie folgt:

Zu 1. Der Geschäftsbericht wurde von Herrn Molkereiverwalter Lemme erstattet. Derselb gab folgendes Bild über die Geschäftsergebnisse des abgelaufenen Geschäftsjahres.

— — — — — — — — — —

Zu 2. Der Vorsitzende des Aufsichtsrates, Herr Nonne, erklärte den Revisionsbericht über die am 10. April 1910 stattgefundene gesetzliche Revision. Die Generalversammlung beauftragte den Vorstand und Aufsichtsrat mit der geeigneten Abstellung der angezogenen Mängel.

Zu 3. Die Bilanz nebst Verlust- und Gewinnrechnung wurde vom Vorsitzenden des Aufsichtsrates, Herrn Nonne, in allen Punkten erklärt und von der Generalversammlung einstimmig genehmigt.

Nach Vorschlag des Aufsichtsrates wurde die Verwendung des Reingewinns in Höhe von 1560,70 ℳ einstimmig wie folgt beschlossen:

dem Reservefonds 50 % = 780,35 ℳ
der Betriebsrücklage 50 % = 780,35 ℳ.

Zu 4. Nach Vorschlag des Aufsichtsrates wurde dem Vorstande für die Geschäftsführung in 1909 einstimmig Entlastung erteilt.

Zu 5. Nach dem Dienstalter scheiden aus: a) vom Vorstande Herr Kühne; derselbe wurde auf Antrag einstimmig durch Zuruf wiedergewählt, b) vom Aufsichtsrat die Herren Mangold und Maaß. Herr Mangold wurde ebenfalls auf Antrag einstimmig durch Zuruf wiedergewählt. Für Herrn Maaß wurde Herr Krüger vorgeschlagen. Es wurde Wahl nach Stimmzettel beantragt.

Es wurden 80 Stimmzettel abgegeben. Hiervon entfielen auf
Herrn Krüger 46,
„ Meier 44.

Herr Krüger ist somit gewählt.

Die gewählten Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder waren sämtlich anwesend und nahmen die Wahl an.

Zu 6. Es wurde einstimmig beschlossen, den § 36 Abs. 2 des Statuts betr. die Bekanntmachungen der Genossenschaft wie folgt zu ändern: die Worte „Bremer Nachrichten“ werden gestrichen und dafür die Worte: „Verdener Anzeiger“ gesetzt.

Beantragt wurde, den § 39, Abs. 3 wie folgt zu ändern: die Worte „¼ der Haftsumme“ zu streichen und dafür zu setzen: „5000 Mark“. Für den Antrag stimmten 74 Genossen, gegen den Antrag 16 Genossen. Der Antrag ist somit angenommen.

Zu 7. Der Gesamtbetrag der Anleihen der Genossenschaft wurde auf 50 000 ℳ, die Kreditgrenze an Genossen auf 1000 ℳ festgesetzt.

Mitteilungen.

Die Verbreitung ansteckender Krankheiten durch Milch und der Nutzen der Pasteurisation. Von G. Lloyd **Magruder**. (U. S. Departm. of Agricult. Bureau of Animal Industry. Circular 153. Seite 1.) Verschiedene Epidemien in der Stadt Washington konnten auf infizierte Milch zurückgeführt werden, beispielsweise mehrere Typhusepidemien. Die Verbreitung des Typhus erfolgt: 1. durch unfiltriertes Flußwasser, 2. durch Verunreinigung des Bodens, durch Kloseit oder schadhafte Kloaken, 3. durch Brunnenwasser und 4. durch verunreinigte Milch. Die Ausbreitung des Typhus wurde verhindert durch Anordnung, daß Flußwasser nur nach vorheriger Filtration gebraucht werden durfte, daß alle Brunnen, bei denen Verunreinigung der oben erwähnten Art nachgewiesen wurde, geschlossen wurden und 3. daß alle Molkereien, die Milch zum direkten Konsum lieferten, sorgfältig überwacht wurden. Keine einzige durfte Milch verkaufen ohne direkte Genehmigung des Gesundheitsamtes. Am

2. März 1895 wurde in den Vereinigten Staaten ein Gesetz erlassen, welches die Überwachung aller Güter anordnete, von denen Milch in die Stadt geliefert wurde. Die Milch wurde hinsichtlich ihrer hygienischen Beschaffenheit durch ein Punktiersystem klassifiziert. Der Nutzen der Inspektion und der sich daran anschließenden Belehrung machte sich sehr bald geltend. Es wurden zu Anfang recht viel unerfreuliche Verhältnisse in den Farmen und den städtischen Milchverkaufsstellen aufgedeckt. Unhygienische Häuser, Milchräume und Ställe waren häufig. Die Tierwärter gaben wenig Acht auf ihre Kleidung und litten häufig an Krankheiten, auch an ansteckenden. Die Tiere waren häufig an den Flanken, Beinen, dem Euter usw. mit Schmutz bedeckt, der beim Melken massenhaft in den Eimer fiel. Sie litten auch nicht selten an konstitutionellen und an Euterkrankheiten. Fliegen wurden massenhaft in den Ställen gefunden und gelangten ebenfalls nicht selten in die Milch, eine nicht zu unterschätzende Gefahr in gesundheitlicher Hinsicht. Ein starker Bodensatz in Milchgefäßen war sehr häufig, Gelegenheit zum Kochen des Wassers, das zum Spülen der Geräte benutzt wurde, war selten. Durch verunreinigtes Wasser wird aber die Milch leicht infiziert, ganz besonders leicht mit Typhusbazillen.

Nachdem die Landwirte den Inspektionen zuerst großes Mißtrauen entgegen gebracht haben, sahen sie den Nutzen der dadurch erfolgten Belehrung ein, und viele waren sehr dankbar dafür. Eine bedeutende Besserung war schon nach sehr kurzer Zeit zu beobachten. Während die erste Inspektion die Milch im Durchschnitt mit 41,5 Punkten von den möglichen 100 bewerten konnte, waren dies 1 Jahr später schon 72. Eine sachgemäße, belehrende und erzieherische Inspektion ist von großem Wert für den Konsumenten sowohl wie für den Produzenten. Sie trägt wesentlich zur Volksgesundheit als auch zur Gesundheit der Kühe bei. Wie günstig das Milchgesetz in hygienischer Beziehung gewirkt hat, geht schon aus der Statistik hervor, die nachweist, daß die Todesfälle von Kindern an Brechdurchfall vor Erlaß des Milchgesetzes von 162 auf 175 von 100 000 stieg, nach Erlaß dieses Gesetzes auf 135, 104,97 und im Jahre 1909 auf 72 fielen.

Die Filtration des Wassers hatte eine vorzügliche Wirkung in hygienischer Hinsicht. Aber die Filtration des in der Stadt verbrauchten Wassers blieb zunächst auf die Typhusepidemien ohne Einfluß, so lange dem in den Milchviehhaltungen verbrauchten Wasser keine Beachtung geschenkt wurde. Die Prüfung der Brunnen auf verschiedenen Gütern zeigte bei einem großen Prozentsatz einen überaus hohen Bakteriengehalt; rund 45 Prozent der Wasser waren absolut ungeeignet, da sie große Mengen Coli-Bakterien enthielten; und dies beweist die Wichtigkeit fortgesetzter bakteriologischer Wasseruntersuchungen. Mit den schlechten Wasserverhältnissen auf dem Lande steht im Einklang, daß Typhusbazillen in großem Maßstabe in die Milch gelangen und mit dieser weiter verbreitet werden. So konnten von 195 Typhusepidemien 148 auf infizierte Milch zurückgeführt werden. Außerdem liegt die Gefahr der Verbreitung der Tuberkulose durch Milch so gut wie immer vor.

Gegen Übertragungen von Krankheiten durch die Milch kann man sich durch Erhitzung schützen. Man muß dabei zwischen Pasteurisation und Sterilisation unterscheiden. Unter Sterilisation versteht man die Abtötung sämtlicher in der Milch vorhandenen Keime, unter Pasteurisation die der Krankheitskeime, also der Tuberkel-, Typhus-, Diphtheritisbazillen usw., die samt und sonders durch eine 20 Minuten dauernde Erhitzung auf 60 Grad abgetötet werden. Durch eine derartige Erhitzung wird der Nährwert der Milch nicht vermindert. Tausende von Kindern sind unter der Aufsicht von kompetenten Beobachtern mit derartig behandelter Milch ernährt worden, ohne die geringsten Anzeichen von Skorbut oder Rachitis bemerken zu lassen. Die zur Sterilisation erforderlichen Temperaturen dagegen vernichten die Enzyme und beeinträchtigen den Nährwert der Milch. Zu beachten ist, daß die Pasteurisation unsaubere oder alte Milch nicht verbessern kann, sondern daß sie nur eine Schutzmaßregel gegen Gefahren bildet, die auf andere Weise nicht verhindert werden können. Auch eine Erhitzung auf eine unnötig hohe Temperatur während des Bruchteils einer Minute ist zu verwerfen. Jede Milch, sei sie pasteurisiert oder nicht, sollte so bald als möglich nach dem Melken genossen werden.

Die Abkühlung der Milch auf eine Temperatur von höchstens 10 Grad C. ist ebenso wichtig wie die Pasteurisierung an sich. Bekanntermaßen vermehren sich die Typhus- und Kolibakterien, ebenso wie alle anderen, bei höherer Temperatur sehr schnell in der Milch.

S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Jahresbericht der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle für Mecklenburg-Schwerin zu Güstrow für das Jahr 1909. Mit Befriedigung kann die Milchwirtschaftliche Zentralstelle wieder auf das vergangene Jahr, in dem sie sich in aufsteigender Kurve weiter entwickelte, zurückblicken.

Da die Butterproduktion die fast ausschließliche Verwertungsart der Milch in den mecklenburgischen Molkereien ist, so richten sich natürlich die Maßregeln der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle darauf, jene immer mehr zu verbessern und zu heben. Zunächst ist da die Einrichtung der Butterwagen mit Eiskühlung zu erwähnen, die ja schon seit mehreren Jahren besteht und die dafür sorgt, daß in den heißen Monaten des Jahres die Butter unverdorben und in guter Konsistenz am Verzehrsorte ankommt. Im letzten Jahre benutzten diese Einrichtung 60 Teilnehmer (65 im Vorjahre).

Auch die so wichtigen regelmäßig seit 1899 bestehenden Butterprüfungen fanden in derselben üblichen Weise viermal im Jahre statt. Am 8. Juli 1909 fand die 40. Butterprüfung statt, so daß man an diesem Tage auf ein zehnjähriges Bestehen zurückblicken konnte.

Die von 4 Richtern geprüfte Butter wird nach folgendem Modus beurteilt. Es werden erteilt:

für Geschmack	25	Punkte
„ Geruch	5	„
„ Ausarbeitung . .	10	„
„ Ansehen	5	„
„ Gefüge	5	„

Zusammen also 50 Punkte.

Einsender, die bei allen 4 Prüfungen des Jahres jedesmal 40 Punkte erzielt haben, erhalten von der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle eine Anerkennung in Form eines Plakats. Im Laufe des Jahres 1909 ausgetreten ist 1 Teilnehmer bezw. Einsender, dafür sind 5 neue Molkereien als Teilnehmer hinzugekommen, so daß das Jahr 1909 mit 43 (39 im Vorjahre) Teilnehmern abschließt.

Die Prüfungen sind an folgenden Tagen abgehalten worden:

Die 1. Prüfung am 1. April 1909,
„ 2. „ „ 8. Juli „
„ 3. „ „ 24. Sept. „
„ 4. „ „ 9. Dezbr. „

Das Ergebnis der vier Prüfungen in diesem Jahre war folgendes:

	hochfein	fein	gut	II. Klasse	abfallend	Anzahl der Proben
1. Prüfung	6	6	9	18	—	39
2. „	4	7	19	12	—	42
3. „	8	8	18	6	—	40
4 „	4	12	15	11	—	42
	22	33	61	47	—	163

Bei einer Vergleichung und Zusammenstellung der seit 8 Jahren abgehaltenen Prüfungen erhält man folgendes Bild. Es wurden beurteilt mit:

	1899—1903	1904	1905	1906	1907	1908	1909	der Proben
Hochfein	2,85 %	7,87 %	9,19 %	22,7 %	19,3 %	14,4 %	13,5 %	
Fein	12,10 „	14,60 „	17,24 „	26,8 „	18,6 „	28,0 „	20,0 „	
Gut	28,82 „	35,95 „	43,68 „	41,2 „	46,6 „	32,9 „	37,5 „	
II. Klasse	47,54 „	38,20 „	28,73 „	9,3 „	15,5 „	24,7 „	28,8 „	
abfallend	8,69 „	3,38 „	1,15 „	—	—	—	—	

Eine Anerkennung für Butter, die auf allen vier Prüfungen im Jahre mindestens jedesmal 40 Punkte erhalten hatte, konnte an 12 Molkereien verteilt werden (14 im Vorjahre).

Das Resultat des letzten Jahres ist demnach ähnlich dem vorjährigen, d. h. in den letzten beiden Jahren hat eine Abnahme der Qualität der eingesandten Proben stattgefunden. Der Grund hierfür ist einerseits in dem Beitritt mehrerer neuer Molkereien, andererseits aber, und damit ist bei uns in Mecklenburg dasselbe der Fall gewesen, worüber man in ganz Deutschland geklagt hat, in den ganz ungewöhnlich ungünstigen Fütterungs- und Witterungsverhältnissen zu suchen. Das schwarze Butterjahr 1908 ist noch lebhaft allen Molkereien in Erinnerung, denn es gab kaum jemals mehr Beanstandungen wie in dem Jahre und nicht viel besser war das Jahr 1909. Das war, wie gesagt, allgemein in ganz Deutschland der Fall. Daß die mecklenburgischen Butterprüfungen genau dies Bild wiedergaben, ist ein Zeichen dafür, daß gewissenhaft geprüft worden ist. Der Ausfall ist aber auch eine Mahnung, daß wir noch längst nicht auf der Höhe mit unserer Butterproduktion sind. Es muß uns möglich sein, derartige widrige Verhältnisse durch die Anwendung geeigneter Gegenmittel zu überwinden. Wir müssen daher immer wieder auf die wirklich so einfachen Mittel die Erhitzung des Rahms und der Ansäuerung mit einem einwandfreien Säuerungsmittel, den Reinkulturen, hinweisen. Aber konsequent müssen diese Mittel angewandt werden. Man darf nicht wieder davon abgehen und zwischendurch zu seinem alten Verfahren zurückkehren, sondern man muß sich hiermit gründlich einarbeiten, dann wird der Erfolg auch nicht ausbleiben. Das zeigen die Butterprüfungen bei denjenigen Molkereien, die seit Jahren konsequent die Pasteurisierung des Rahms und die Anwendung von Reinkulturen durchgeführt haben; diese sind von den ungünstigen Einflüssen des Futters und des Wetters so gut wie gar nicht betroffen worden. Will man an den Butterprüfungen mit Erfolg teilnehmen, dann muß man auch versuchen, die bei den Proben gerügten Mängel abzustellen und auf die Ratschläge hören. So erfreulich es ist, daß innerhalb der letzten 5 Jahre sich die Beteiligung an den regelmäßigen Butterprüfungen um das Doppelte vergrößert hat, so müßten doch eigentlich alle Molkereien daran teilnehmen.

Auch im Jahre 1909 haben sich wieder eine Anzahl mecklenburgischer Molkereien auf Anregung der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle an der Butterausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft zu Leipzig beteiligt. Es nahmen daran 39 Molkereien teil, deren Butter unter dem Namen einer „Sammelausstellung der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle" vereinigt war. Von den 39 ausgestellten Butterproben erhielten 18 einen Preis, d. s. zirka 50 Proz.

Die vom mecklenburgischen Verband von Molkerei- und anderen landwirtschaftlichen Genossenschaften und Gesellschaften in Berlin eingerichteten Butterauktionen hat die Milchwirtschaftliche Zentralstelle auch in diesem Jahre kräftig durch Wort und Tat unterstützt. Der Verlauf und die Resultate der seit Oktober 1907 bestehenden Auktionen hat die Prophezeiungen jener zunichte gemacht, die teils aus Geschäftsneid, teils aus Zaghaftigkeit und Verkennung der Verhältnisse behaupteten, daß Berlin kein Ort für Auktionen sei. Das ist jetzt nach fast dreijährigem Bestehen glänzend widerlegt. Wenn das zugeführte Quantum auch noch verhältnismäßig klein ist, so hat es trotz allen Leugnens der Gegner einen Einfluß auf die den Molkereien vom Handel gezahlten Preise bewirkt, der um so beachtenswerter ist, als wir in den letzten beiden Jahren in Deutschland durchweg über schlechte Butterqualitäten zu klagen hatten, und trotzdem diese hohen Preise. Unter 1 ℳ unter Notiz wird jetzt kaum noch an Molkereien bezahlt. Die Auktionen sind ein Regulator, ein Wächter für die richtigen Preise. Wenn das erst unsere Molkereien erkannt haben, werden sie auch wünschen, daß die Auktionen nie wieder verschwinden. Und wenn, was ja nicht abgeleugnet werden soll, für eine oder zwei Tonnen die Molkereien auf den Auktionen etwas weniger infolge der jetzt noch hohen Unkosten bekommen haben, für ihr an die Händler geliefertes Quantum haben sie einen um so höheren Preis erhalten, der den Verlust mehr wie ausgleicht. Die Auktionen dürfen nicht wieder eingehen, man muß diesen Preisregulator mit allen Mitteln zu erhalten suchen. Dann ist der Einfluß, den die Landwirtschaft bei der Festsetzung der Preise bislang vergeblich versucht hat zu gewinnen, in einfacher Weise errungen. Nach der

Zusammenstellung im Korrespondenzblatt waren die Geschäftsergebnisse der Auktionsverkaufsstelle mecklenburgischer Molkereien in Berlin bis jetzt folgende:

	1907/08 Tonnen	1908/09 Tonnen
Es wurden eingeliefert im ganzen	8701	10319
davon Mecklb. Butter I. Klasse	7279	8590
„ „ „ II. „	351	563
sonstige deutsche Butter	1070	1166
im Durchschnitt pro Woche rund	167	195
	Mark	Mark
Der höchsterreichte Preis für Mecklb. Butter I. Kl. betrug pro Zentner	143,—	141,—
Der niedrigste Preis für Mecklb. Butter I. Kl. betrug	111,—	110,—
Der Jahresdurchschnitt der Auktionshöchstpreise für Mecklb. Butter I. Kl. betrug	127,13	124,02
Der Durchschnitt der Höchsthandelsnotiz war für Butter I. Kl.	125,52	120,68
Der Durchschnittspreis für Mecklb. Butter I. Kl. im Auktionsverkauf betrug	124,91	120,57
Der Durchschnittspreis der Handelsnotierung für Butter I. Kl. — 123 — 125,52 bezw. 118,38 — 120,63	124,26	119,50

Die Auktionspreise verstehen sich ab Bahnhof Berlin bei 2½ Proz. Verkaufsprovision.

Wie man aus obiger Aufstellung ersehen kann, hat sich die Zufuhr und der Verkauf der Butter in den Auktionen um 1618 Tonnen gegen das Vorjahr vermehrt, und zwar wurden mehr eingeliefert:

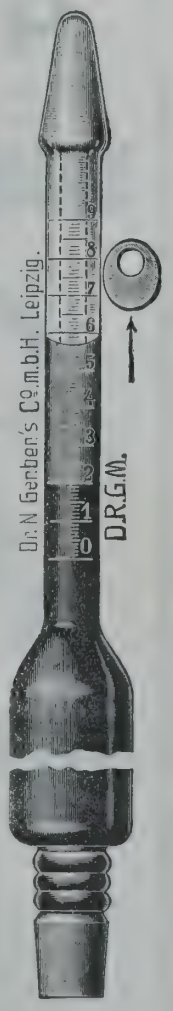
Mecklenburger Butter 1. Klasse 1311 Tonnen
desgl. „ 2. „ 212 „
Andere deutsche Butter 95 „
Im Durchschnitt pro Woche im Ganzen 28 „

Mit Ende dieses Jahres ist der Vertrag mit dem jetzigen Auktionsleiter abgelaufen und von 1911 an sollen auf neuer Basis die Auktionen, deren Verlauf gezeigt hat, daß sie unbedingt in Berlin bestehen bleiben müssen, weiter geführt werden. Insbesondere sollen die Unkosten außer Fracht höchstens 1½ Proz. anstatt 2½ Proz. wie früher betragen.

(Schluß folgt.)

Maschinen und Geräte.

Neues Butyrometer. Von Dr. Lobeck. Bei den für die Milchfettbestimmung benutzten Butyrometern kann bei der geringen Menge der in Betracht kommenden Fettmasse das wie fast bei allen Meßinstrumenten gebräuchliche runde Lumen nur mit einem geringen Durchmesser ausgebildet werden, was aber eine Erschwerung der Ablesung zur Folge hat. Diesen Übelstand versuchte man dadurch zu beseitigen, daß man, wie bei den Flachbutyrometern, durch Zusammendrücken des Skalenrohres eine Verbreiterung des Lumens und damit der Fettsäule zu erreichen strebte. Der Erfolg war zwar der gewünschte, jedoch mit dem Nachteil verknüpft, daß sich infolge dieser Maßnahme bisweilen eine Verzerrung des Meniskus einstellte. Bei dem äußerst schmalen Lumen und der dadurch bedingten Adhäsion wird die Oberfläche der Flüssigkeit verzerrt und dadurch eine genaue Ablesung erschwert. Diese Verzerrung macht sich besonders bei Magermilchuntersuchungen unangenehm bemerkbar. Bei einem Fettgehalte von 0,1 Proz. oder weniger ist eine Ablesung fast unmöglich, da das Fett in solchen Flachbutyrometern keine zusammenhängende Schicht mehr bildet, sondern in Form von Tröpfchen an der Schmalseite der Meßröhre auftaucht. Der einerseits erzielte Erfolg wird also durch den eben beschriebenen Nachteil wieder herabgemindert. Die bekannten Planbutyrometer wahren wohl das runde Lumen und haben außerdem eine breite Schaufläche, nicht aber eine Verbeiterung des Lumens. Mit nebenstehend abgebildeten sog. „Optikbutyrometern“ wird nun eine breite Flüssigkeitssäule ohne nachteilige Beeinflussung des Meniskus erreicht, und zwar dadurch, daß das Lumen exentrisch im Hals des Butyrometers angeordnet, und die Glaswand nach der Skalenseite hin besonders verstärkt ist, Durch solche Anordnung des Lumens wird dann die Wirkung eines Vergrößerungsglases erzielt, welches das immerhin eng bemessene Lumen dem Beschauer viel breiter und deutlicher erscheinen läßt, als es in Wirklichkeit der Fall ist.



Die Fettprozente können somit bei den Optikbutyrometern wesentlich leichter erkannt und abgelesen werden, als dies sonst bei den üblichen Butyrometern mit rundem Lumen der Fall ist.

Die Gestalt des Butyrometers ist, wie auch die Abbildung zeigt, die bekannte. Die Butyrometer sind gesetzlich geschützt und werden angefertigt von Dr. N. Gerbers Co. m. b. H., Leipzig, Carolinenstraße 13.

Bekanntmachung!

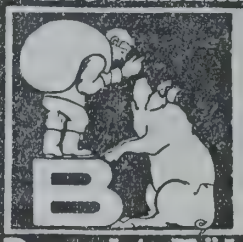
Um nun allen Ärger und Mißverständnisse zu vermeiden, hat sich die Firma

E. Holzapfel, Berlin W. 15

entschlossen, ein neues System einzuführen, und zwar nicht mehr reisen zu lassen. Auf diese Weise spart die Firma größere Geldsummen, welche sie ihren Reisenden für Reisespesen und Provisionen zahlen mußte. Diese ganzen Ersparnisse sollen nun jedem, der bei der Firma direkt per Post bestellt, zugute kommen. Verlangen Sie gefl. auf Grund dieses neuen Systems von der genannten Firma, die seit 18 Jahren bekannt ist, den billigsten Kostenanschlag über ihre berühmten Roststäbe und halbrunden Feuerbrücken gratis und franko. Lassen Sie sich aber in keiner Weise beirren, sondern fragen Sie lieber jedesmal direkt bei der Firma an, sobald Sie neue Roststäbe und halbrunde Feuerbrücken anschaffen wollen.

In den meisten Fällen hat die Firma bereits die Maße von früherher in Händen, bei neuen Kesseln ist ein alter Stab mitzuschicken.

M. Brockmann's ZWERG-MARKE



mästet schneller als sonst Schweine, Geflügel, Kaninchen und andere Tiere! Vorsicht bei Bezug durch Reisende. Man verlange Legitimation! Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt! Broschüre versend. kostenfrei der Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen

+ RHEUMACOLLODIN +

hilft vorzüglich bei allen Arten Rheumatismus, wie: Gicht, Rheumatismus, Gelenkrheumatismus, Zipperlein, Podagra, Hexenschuß usw.

Herr Molkereiverwalter K. schreibt: Durch den stetigen Aufenthalt in den naßkalten Räumen der Molkerei, bekam ich heftige Schmerzen in allen Gelenken und Gliedern. Ich wurde bettlägerig. Zwei Einpinselungen mit Rheumacollodin genügten, um meinen Dienst wieder dauernd zu versehen.

Zu haben in allen Apotheken. — Versand durch die: St. Georgs-Apotheke **Heidingsfeld-Würzburg**, Apotheke **Heepen-Bielefeld**, Apotheke **Nörenberg**, Pommern. :: **Preis 2 Mark.**

Molkerei-Buchführung entworfen von **Dietrichs & Mertens**, Hannover.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.

Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die

Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik
W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

Rud. A. Hartmann, Berlin S.

Fabrik gesundheitstechnischer Apparate.

Hennebergs Milchsterilisator
mit Rückkühlung

zur Bereitung von Säuglingsmilch, für alle örtlichen Verhältnisse passend, für Gas- und Dampfbetrieb.

von 50 bis 10000 Liter Leistungsfähigkeit.

Hennebergs Milchsterilisator eignet sich hervorragend zur Bereitung von **Yoghurtmilch**, da in ihm die Temperaturen von 100° C., dann 40°, dann 12° beliebig eingehalten werden können, daher billigste Yoghurtbereitung.

Hennebergs modernster
Vacuum Milch-Pasteurisierapparat.

Fleischdämpfer
System Becker & Ulmann, System Franke

für alle örtlichen Verhältnisse passend, in liegender und stehender Ausführungsform, für Dampfbetrieb und direkte Feuerung eingerichtet.

Im eigenen Interesse hole man Angebot und Projekt kostenlos ein.

Rundschau.

Butterschauen in Württemberg. Angesichts der immer größeren, volkswirtschaftlichen Bedeutung der württbg. Butterproduktion hat das württbg. Ministerium des Innern, wie schon kurz mitgeteilt, nach dem Beispiel anderer Staaten die Abhaltung regelmäßiger Bezirksbutterschauen (Vorschauen) und Landesbutterschauen (Preisschauen) angeordnet. Nach den nun vorliegenden Bestimmungen werden in jedem Vorschaubezirk in der sich auf zwei Jahre erstreckenden Vorschauperiode im Falle genügender Beteiligung 4 Bezirksbutterschauen abgehalten. Ein Vorschaubezirk umfaßt in der Regel das Gebiet einer Molkereibezirksvereinigung; im Bedarfsfalle werden weitere Vorschaubezirke gebildet. Zu den Vorschauen werden sämtliche Molkereien der betreffenden Vorschaubezirke zugelassen und hat jede Molkerei 1 Pfund Butter (in zwei Stücken zu ½ Pfund) einzuliefern. Über das Ergebnis werden den Beteiligten schriftliche Urteile übergeben. In der Regel alle drei Jahre findet sodann eine Landesbutterschau mit Preisverteilung statt. Zugelassen werden nur Molkereien, welche sich an den in den beiden Vorjahren abgehaltenen vier Bezirksbutterschauen beteiligt und dabei mindestens 72 Punkte erzielt haben; jede Molkerei hat zwei Stücke (1 und ½ Pfund) einzusenden. Zur Verteilung gelangen dreierlei Preise (für hochfeine, feine und gute Butter) von 25, 15 und 10 ℳ.

Neuer Schweinemarkt in Lehrte. Für diejenigen Molkereibesitzer, welche den bisher jeden zweiten Dienstag in Hannover stattfindenden Schweinemarkt besuchen, wird die Mitteilung Interesse haben, daß am 25. August die Gründung einer Viehverkaufshalle in Lehrte perfekt geworden ist. Es ist dafür ein Aktienkapital von 100 000 ℳ gezeichnet und Vorstand und Aufsichtsrat bereits gewählt. Lehrte wird also in nächster Zeit eine große, praktisch eingerichtete Viehmarkthalle mit Gleisanschlüssen erhalten, in welcher wöchentliche Märkte abgehalten werden sollen, für die man auf eine jedesmalige Beschickung mit 5000 bis 6000 Ferkeln und Läuferschweinen rechnet.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war die Preisbewegung in der Woche vom 22. zum 28. Aug. keine einheitliche, doch sind die Preisunterschiede gegen die Vorwoche im allgemeinen recht klein geblieben. In Berlin, Dresden, Chemnitz und Zwickau waren die Preise etwas höher als in der Vorwoche, in Magdeburg, Hamburg, Düsseldorf, Cöln und Stuttgart etwas niedriger, an den übrigen Märkten unverändert.

Auf den Schweinemärktendes Auslandes hat, nachdem in der Vorwoche ein Stillstand der Preisbewegungen eingetreten war, erneut eine Preissteigerung Platz gegriffen. Mit Ausnahme von Rotterdam, wo die vorwöchentlichen Preise unverändert behauptet wurden, und von Manchester, wo sie für Fleischschweine etwas niedriger waren, sind an den übrigen Märkten die Preise durchweg wieder gestiegen.

Euterkrankheiten. Oekonomierat Dr. Wegner, Norden, nennt als Maßnahmen, die geeignet erscheinen, den Euterkrankheiten des Weideviehes vorzubeugen, in dem „Oldenburg. Landwirtsch.-Blatt" folgende:

1. Auf Weiden, die im Vorjahre mit euterkranken Tieren besetzt waren, sind die Nachtlager-, Melk- und Trinkplätze zu verlegen. Umgraben, einfriedigen!

2. Die Lagerstätten sind in kalter Zeit mit Stroh- oder Torfstreu zu versorgen. Die Unkosten machen sich auch dort, wo Euterkrankheiten nicht auftreten, durch höhere Milcherträge, stärkere Gewichtszunahme reich bezahlt.

3. Die auf der Lagerstätte abgemähten Disteln usw. dürfen nicht liegen bleiben, die Stoppeln sind zu beseitigen.

4. Der ausgeleerte Inhalt erkrankter Euter muß ordentlich vergraben werden. Leute, die kranke Tiere gemolken haben, dürfen andere Tiere erst nach gründlicher Reinigung berühren. Händler!

5. Herrscht Euterkrankheit in der Nähe, so werden die Zitzen nichtmilchender Tiere in Zwischenräumen von 14 Tagen mittels eines Schwämmchens mit Gummilösung bestrichen und dadurch verschlossen.

6. Den Angriffen der Fliegen ist durch Einreiben der Tiere mit Salben, welche die Fliegen abhalten, z. B. Abkochung von Lorbeerblättern in Schweineschmalz, vorzubeugen. Kontrollvereinsmitglieder sollten solch billiges Mittel zur Erzielung höherer Erträge ohnehin anwenden!

7. Zu Melktieren gesellt man säugende Tiere, welche die Entleerung und Desinfektion des Euters besorgen.

Hohe Butterpreise. Die Deutsche Tageszeitung schreibt: „Ein Landwirt aus der Umgebung von Lenzen a. d. Elbe hatte an einen hiesigen Verkaufsvermittler 55 Pfund tadelloser Butter geschickt. Er erzielte dafür nach Abzug der Unkosten und Spesen 51 ℳ, also für das Pfund etwa 92 ₰. In Berlin muß man jetzt für das Pfund einigermaßen guter Butter 140 bis 160 ₰ und mehr bezahlen. Woher kommt also die Lebensmittelverteuerung?"

Daß sie, wie die Deutsche Tageszeitung allem Anschein nach glauben machen will, lediglich durch den Zwischenhandel komme, ist hierdurch in keiner Weise bewiesen. Auch diejenigen Käufer, die direkt ohne Zwischenhändler von ländlichen Meiereien oder Gütern beziehen, werden für wirklich gute Butter 1,30 bis 1,50 ℳ bezahlen, ein Betrag, der den betreffenden landwirtschaftlichen Unternehmungen ohne jeden Abzug zugute kommt. Weshalb also der Mann der Deutschen Tageszeitung nur 92 ₰ erhalten hat, ist unverständlich, wenn nämlich die Butter nicht ungewöhnlich schlecht gewesen sein sollte.

Auszeichnung. Anläßlich der Posener Kaisertage ist dem Molkereibesitzer Bönninger in Stralkowo (Kreis Wreschen) der Kronenorden 4. Klasse verliehen worden.

Auch ein Jubiläum. Kürzlich hat die Molkereigenossenschaft Meggerdorf (Schlesw.-Holst.) beschlossen, einen Butterball zu veranstalten, da vor kurzem das 3000. Drittel Butter nach Hamburg gesandt ist. Man muß die Feste feiern, wie sie fallen!

Einfuhr von Rahm aus Dänemark. Aus Kiel wird uns geschrieben: Eine deutsche Gesellschaft hat sich gebildet, die Rahm aus Dänemark einführen will, um ihn hier zu Butter zu verarbeiten. Sie richtete an mehrere Genossenschaftsmeiereien auf Fühnen, die sämtlich an der Bahn Assens-Odensee liegen, die Anfrage, ob sie bereit seien, die Butterproduktion einzustellen und den Rahm nach Deutschland auszuführen. Die Meierei-Genossenschaft Flemlöse hat sich bereits mit der Angelegenheit beschäftigt.

Neu! Neu!

Prüfung!!!

Gemäß Attest vom 11. Januar 1910 des Analytisch-chemischen Laboratoriums der Ladelunder Ackerbauschule

Ladelund (Dänemark)

wurde dort bei voller katalogmäßiger Stundenleistung eines „Tubular"-Turbinen-Separator Nr. 32 folgende Entrahmungsschärfe konstatiert:

1.	Versuch nach	20	Minut.	Arbeitszeit	0,060 %	Fettrückstand
2.	„	„	40	„	0,048 %	
3.	„	„	55	„	0,065 %	
4.	„	„	70	„	0,056 %	

Alte Separatoren anderer Systeme werden zu höchsten Sätzen in Zahlung genommen.

Verlangen Sie gratis und franko unsere Molkerei-Broschüre Nr. 34.

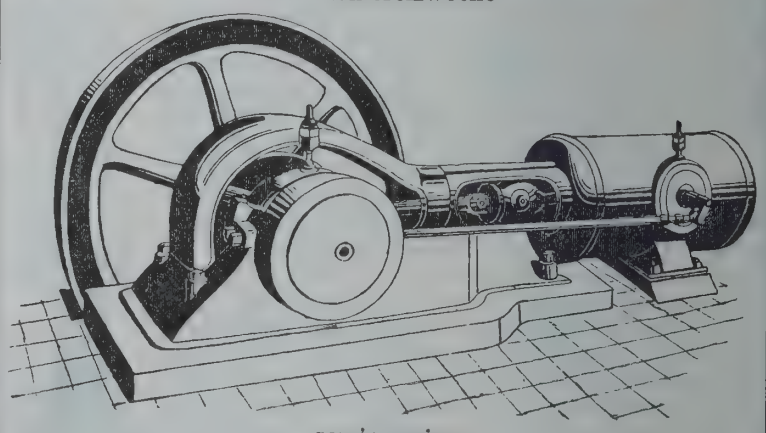
Tubular-Werke, Harburg a. E.

Aufsehen

erregte auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. :: in Hamburg u. a. meine neue im Betriebe vorgeführte ::

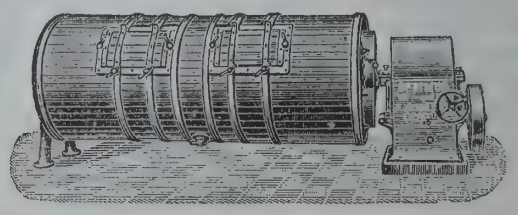
Heißdampfventilmaschine D. R. P.

für Molkereizwecke



sowie mein

neuester Butterfertiger „Optimus"



Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Eisengießerei und Maschinenfabrik.

Generalversammlung war sehr geneigt, den Vorschlag anzunehmen auftragte den Vorstand, nähere Erkundigungen einzuziehen. Die rechnen damit, daß sie durch den Rahmverkauf nach Deutschland ein esseres Geschäft machen als durch die Butterproduktion im eigenen Der Rahm geht bekanntlich zollfrei bei uns ein.

achspiel zur Otterndorfer Typhusepidemie. Das „Hamburger Fremtt" schreibt: „Zwei Knechte aus Otterndorf waren mit Geldstrafen 20 ℳ belegt, weil sie, ohne die vertragsmäßige Kündigungszeit alten, den Dienst verlassen hatten. Diesen Schritt begründeten sie daß sie zur Zeit der Typhusepidemie Magermilch aus der erndorfer Molkerei vorgesetzt erhalten hatten. Gerade diese rei sei aber als der Seuchenherd bezeichnet worden, und so sei ihnen, dere Milch nicht verabfolgt worden sei, nur übrig geblieben, den zu verlassen, indem sie der Infizierungsgefahr ausgesetzt gewesen Die hiesige Strafkammer sah diesen Grund als stichhaltig an und beide Angeklagte frei." Daß der Bericht zutreffend ist, erscheint doch ch, denn die Behörde wird doch seinerzeit der Otterndorfer Molkerei bkochen der Magermilch aufgegeben haben, wodurch sämtliche in der rmilch etwa vorhandene Typhusbazillen abgetötet wären.

Geschäftliche Notizen. In Bartschin und Josephinental ist eine Molenossenschaft gegründet worden. — Herr E. Lühr in Ostorf bei Schwerin ufte seine Molkerei in Klein-Bengerstorf bei Boizenburg an seine bisen Lieferanten, die sich zu einer Genossenschaft zusammengetan haben. Kaufpreis soll dem Vernehmen nach 39 500 ℳ betragen. Die Übererfolgt am 1. Oktober dieses Jahres.

Sprechsaal.

Die Alfa-Separatoren und ihre Behandlung. Auf die Bemerkungen Herrn H. H. in Tgh. in Nr. 66 dieses Blattes will ich folgendes errn: Daß ich nicht auf das Einrücken der Zentrifuge eingegangen bin, einen Grund darin, daß ein jeder wissen muß, wie eine Zentrifuge ein-tt wird; natürlich hat Herr H. H. recht, wenn er sagt, daß ein langs Einrücken Haupterfordernis ist. Was das Anstellen des Tropföles langt, so ist es ganz egal, ob dasselbe vor oder während des Inbesetzens des Alfas geschieht, denn derselbe kann ruhig 10 Minuten ohne ng laufen, ohne daß er heiß läuft, wenn man nur beim Zusammen die Trommelwelle mit einigen Tropfen Oel eingerieben hat. Ich will mit aber durchaus nicht sagen, daß man lässig bei der Bedienung des sein kann und es auf die Schmierung gar nicht so genau ankommt; Gegenteil, die größte Aufmerksamkeit hat man der Schmierung zuzuden, denn wenn ein Alfa erst mal heiß gelaufen ist, dann ist gewöhnlich Beste davon.

Uebertouren sollte ein Alfa niemals machen. Ganz verwerflich ist es, Bedacht den Alfa Uebertouren machen zu lassen, denn Nutzen bringt gar nicht; was bei 5600 Touren nicht herauskommt, kommt auch bei Touren nicht heraus, aber die Gefahr ist bedeutend größer. Jeder tige Praktiker sieht und hört schon am Gang, ob die richtige Touren da ist, deß ungeachtet sollte ein Tourenzähler nicht fehlen; nur haben bis heute noch keinen Tourenzähler, welcher allen Anforderungen get, auch der Braunsche Tourenzähler hat seine Nachteile und ist keinens totsicher.

Wenn Herr H. H. das Reinigen des Fußlagers mittels Pumpe für fehlt hält, so möchte ich dem Herrn raten, doch erst mal Versuche anzulen. Ich hätte mich allerdings etwas deutlicher ausdrücken können und l es hiermit tun. Wie bemerkt, wird an der Pumpe ein Gummischlauch estigt, am besten ist ein solcher, wie er zum Aufpumpen der Fahrräder raucht wird, nur muß man das vordere Ende etwas zuspitzen, damit n recht in die Ecken kommen kann. Hat man das alte Oel möglichst bis den letzten Tropfen aus dem Lager gesaugt, so schütte man dasselbe lb voll frisches Oel, stecke die Welle in das Lager und rühre das Oel mit Schmutzteilen, welche sich noch in dem Lager befinden, tüchtig durchander, indem man die Welle auf und abwärts bewegt, alsdann sauge n das Oel wiederum aus dem Lager; wiederholt man diese Manipulan 3—4 mal, so wird man zuletzt nur noch reines Oel aus dem Lager gen, ein Zeichen, daß jeder Schmutz aus dem Lager entfernt ist.

Daß das schmutzige Oel aus der Pfanne über dem Fußlager so oft als tig entfernt werden muß, ist doch ganz selbstredend; dieses aber prinzipiell den Tag vorzunehmen, halte ich für Verschwendung. Man achte nur rauf, daß gleich nach dem Herausnehmen der Trommel das Halslager gestopft wird, ferner sehe man zu, daß die jungen Leute vorsichtig mit m Wasser umgehen, damit nichts in die Pfanne spritzt. Kommt es aber al vor, daß während des Betriebes oder beim Abtreiben des Alfas asser oder Milch in das Lager läuft, so muß man sofort ausblasen und sches Oel zugeben. Eine gründliche Reinigung hat nach dem Betriebe geschehen.

Ich kann Herrn H. H. nur soviel sagen, daß ein auf diese Weise bendelter Alfa lange Zeit laufen kann, ohne auseinander genommen zu erden. Sehr zu empfehlen sind die Fußlager mit den großen Spurwellen d den verbohrten Stiften, dieselben können jahrelang laufen, ohne ersuert zu werden. Ein Bruch der dicken Spurwelle ist mir noch nicht vorkommen, während ein Bruch der dünnen Welle, wie sie früher ausschließch im Gebrauch waren, gar nicht selten vorkam.

Wenn Herr H. H. sagt, auf einige Tropfen Öl kommt es gar nicht an, möchte ich dem Herrn erwidern, „am verkehrten Ort soll man nicht sparen, er man soll auch bedenken, daß vielmal wenig auch ein viel ausmachen d gerade in Molkereien findet man häufig, daß inbezug auf Sparsamkeit ch vieles zu wünschen übrig bleibt." Schm.-Dbg.

Einiges über die Behandlung der Transmissionen. Ein nicht unichtiger Bestandteil der Maschinen im Molkereibetriebe sind die Transissionen. Sollen sie doch die Dampfkraft von der Dampfmaschine auf die nzelnen zu treibenden Maschinen übertragen. Wie jeder anderen Mahinenanlage, so ist auch der Transmission die weitgehendste Aufmerksamkeit widmen. Als selbstverständlich darf es wohl gelten, daß die Transissionswelle stets in blitzblankem Zustande sich dem Beschauer präsentieren uß. Dies erreicht man am sichersten durch regelmäßiges, sorgfältiges utzen mit feinem Schmiergelleinen an den ein für allemal dafür festesetzten Tagen. Hernach muß die Stelle mit einem feinen Fetthauch überogen werden. Fett schützt bekanntlich sowohl vor Nässe wie auch vor Rost.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit
2 grossen bronzenen Denkmünzen
ausgezeichnet.
Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene
Hauptliste 100
mit vielen **wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten** und in **Faltenmilchsieben** (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.
G. m. b. H.
Berlin N. 4
Chausseestr. 10.

D. L. G.

25. Landwirtschaftliche Wander-Ausstellung Cassel, vom 22.—27. Juni 1911.

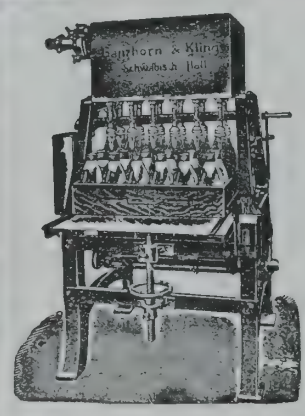
Preisausschreiben
für Dauerwaren für In- und Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf mit Prüfungsreise nach Australien.

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch- und Fischwaren, Obsterzeugnisse, Gemüse, Kartoffeln, Teig- und Backwaren, Trauben-, Obst- und Beerenweine, Frucht- und alkoholfreie Säfte, Bier und alle sonstigen Dauerwaren.

▪▪ Schluß des Anmeldetermins 30. September 1910. ▪▪

Anmeldepapiere sind kostenfrei durch die Hauptstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW., Dessauerstr. 14, zu beziehen. (1328

Ia. Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer **Meß- u. Abfüllapparate** sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Kistenteile
aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Echt Pergamentpapier
◆◆ auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten ◆◆ empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Ein weiterer, fast noch wichtigerer Punkt ist die sorgsame Schmierung der Lagerstellen. Denn nur hierdurch wird die Transmission an den Reibungsflächen vor vorzeitiger Abnutzung geschützt. Man unterscheidet zwei Arten des Schmierens; in einigen Betrieben ölt man die Lagerstellen durch Ölgläser, in anderen Molkereien verwendet man konsistentes Fett, welches durch Schmierbüchsen auf die Lagerstellen gelangt. Die letztere Schmierart ist wohl am häufigsten anzutreffen, weil sie im allgemeinen sparsamer ist und auch reinlicher wie das Oelen durch Oelgläser. Sie hat nur den einen Nachteil, daß man von den Betriebsräumen aus nicht sehen kann, ob die Schmierbüchsen noch genügend mit Fett gefüllt sind; dies muß man daher immer von Zeit zu Zeit durch Nachdrehen derselben feststellen. Beim Ölen durch Ölgläser entsteht auch ein Ölverlust durch Abtropfen des Öles. Man hat zwar hier und dort versucht, dasselbe in geeigneten kleinen, haltbaren Behältern aus Stein oder Eisen aufzufangen, doch erfordert deren Anbringung und sichere Befestigung immerhin einige Schwierigkeiten, auch kann das so gewonnene Öl höchstens noch zum Nachputzen von Maschinenteilen verwendet werden.

Außer den gewöhnlichen Lagern benutzt man bei Neuanlagen von Molkereien jetzt vielfach Ringschmierlager, welche wesentliche Vorteile gegenüber den alten Transmissionslagern aufzuweisen haben. Es liegt bei diesen die Unterschale in einem an allen Seiten fest geschlossenen Behälter für das Schmieröl, so daß also bei diesen Lagern besondere Schmiergefäße ganz in Wegfall kommen. Das Schmieren wird einzig und allein durch einen oder auch mehrere Ringe besorgt, die in dem Lager auf der Welle hängen oder auch wohl darauf festgeklemmt sind, in das Öl hineintauchen und sich drehen, sobald die Transmission in Bewegung gesetzt wird. Man hat durch diese sinnreiche Konstruktion ein sehr gleichmäßiges, äußerst sparsames und sehr reinliches Ölen der Transmission erreicht. Man muß bei Neuanlagen das Öl nach einigen Tagen ablassen und durch frisches ersetzen, denn das erste Öl wird durch den Graphit, der sich immer in den neuen Lagern gesammelt, und auch durch andere schädliche Fremdkörper schwarz und dickflüssig, mithin zum Schmieren unbrauchbar. Später kann das Öl mehrere Monate hindurch in den Lagern verbleiben, ohne daß man es zu ersetzen braucht; nur sehe man vorsichtshalber alle 2—3 Monate einmal nach, ob die Lager noch Öl genug enthalten.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

Nachträgliche Richtigstellung an dem Aufsatz: Ueber einen weitverbreiteten Fehler bei der Reinigung der Milchtransportgefäße.*) In der obigen Veröffentlichung war von mir behauptet worden, daß an den Kühlstellen im allgemeinen nur kaltes und kein heißes Wasser zur Reinigung der Milchtransportgefäße zur Verfügung stände. Aus Kreisen Berliner en gros-Milchhändler wurde ich nun eines Besseren dahin belehrt, daß wohl an sämtlichen Kühlstellen, wo Milch für den Berliner Konsum gesammelt und gekühlt wird — im Gegensatz zu den für Meiereien arbeitenden Kühlstellen — zweckentsprechende Einrichtungen getroffen sind, um kochendes Wasser herzustellen. Dieselben bestehen in der Regel aus großen, mittels Holzfeuerung heizbaren, kupfernen Kesseln, vermögen meistens ein bis zwei Fässer gleichzeitig aufzunehmen und sind begreiflicherweise nicht im Kühlraum selbst, sondern in einem Nebenraum aufgestellt.

Im übrigen bleibt das von mir geschilderte Bild der derzeitigen Reinigungsverhältnisse der Milchtransportgefäße unverändert bestehen.

Dr. F. Reiß.

Milchtrocknungsanlage. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 65.)

Eine allen Ansprüchen genügende Anlage zur Herstellung von Trockenmilch gibt es wohl noch nicht. Die Haltbarkeit des nach dem Trufood-Verfahren hergestellten Produktes ist eine ziemlich geringe. Für dieses Produkt würden wohl nur Schokoladenfabriken und größere Bäckereien in Betracht kommen, in denen die Trockenmilch baldigst verarbeitet wird. Nach dem Verfahren Nikolai läßt sich ein sehr haltbares Produkt herstellen, so daß man im Frühjahr und im Sommer, wo viel Milch in die Molkereien geliefert wird, getrost auf Vorrat arbeiten kann, ohne der Gefahr ausgesetzt zu sein, daß man Verluste erleidet. Die Qualität war in hiesigem Betrieb nach einem Vierteljahr noch dieselbe. Als Abnehmer kommen jetzt wohl nur Schokoladenfabriken, Bäckereien, Konditoreien, Restaurationen und in größeren Städten auch schon Einzelverkauf in Betracht. Wenn die Qualität so verbessert wird, daß nach Auflösen der Trockenmilch diese Lösung der frischen Milch gleich kommt, so wird durch Trockenmilch die Kondensmilch verdrängt werden, weil sich geöffnete Dosen kondensierter Milch nur einige Tage halten. Schließlich kämen als Abnehmer für Trockenmilch auch noch Schiffsproviant und Militärproviant in Betracht. Also wegen Abnehmer braucht man sich nicht zu sorgen und Trockenmilchanlagen gibt es auch noch nicht zu viel. Für eine gute Trockenmilch sind Abnehmer noch jederzeit zu finden. Am besten ist es wohl, wenn Sie sich erst einmal eine derartige Anlage ansehen.

A. G. (426

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

W. S. In Ihrem Falle kommt der § 616 B. G.-B. zur Anwendung; danach geht der Angestellte des Anspruchs auf Gehaltszahlung nicht dadurch verlustig, daß er für eine verhältnismäßig nicht erhebliche Zeit ohne sein Verschulden an der Dienstleistung verhindert wird. Er muß sich jedoch den Betrag anrechnen lassen, der ihm für die Zeit der Verhinderung aus einer Krankenkasse zukommt. — Obgleich Sie erst seit dem 1. Juni dort in Stellung sind, so wird man doch eine vom 5. bis 17. Juli, also 13 Tage dauernde Unterbrechung des Dienstes durch Krankheit als nicht erhebliche Zeit im Sinne des Gesetzes ansehen können, so daß Ihnen für diese Zeit, vorausgesetzt, daß Sie die Krankheit nicht selbst verschuldet haben, der Anspruch auf Fortzahlung des Gehalts zusteht. Sie müssen sich dann aber das Krankengeld, das Sie bezogen haben, vom Gehalt abrechnen lassen. (1888

P. K. in R. Bezugsquelle für Mettlacher Fliesen ist jedes Bauartikelgeschäft. (1915

A. Sp. in B. R. Antwort auf Ihre Frage finden Sie in dem Artikel „Geschäftsordnung der Berliner Butternotierungs-Kommission“ auf Seite 62—65 des Molkerei-Kalenders. (1921

*) Molkerei-Zeitung, 1910, Nr. 67.

„Magnetine“ (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.

Worms, den 8. November 1909.

Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —

Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

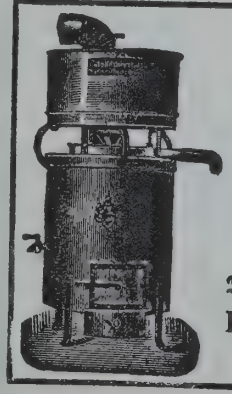
F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

O. Thonack, Berlin 36 Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend. Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

Milchtransportkannen
nahtlos und auch zweiteilig gestanzt, starke Ausführung und Verzinnung!
Ostfriesische Molkereigeräte- und Emder Kannenfabrik
Stanzwerk T. Bartels & Co., Emden 11, Hannover.



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

J. H. 1. Die Lohnforderung aus dem Jahre 1907 ist seit dem 1. Dezember 1909 verjährt. 2. Die verauslagten 17 ℳ (Genossenschaftsbeitrag und Porto) muß Ihnen derjenige, für den Sie die Auslagen gemacht haben, erstatten. Der Verpflichtete kann auch hiergegen nicht etwa mit der Lohnforderung aus 1907 aufrechnen. Die Aufrechnung wäre trotz jetzt eingetretener Verjährung nur dann zulässig, wenn die aufzurechnende Forderung zu der Zeit, zu der sie gegen die andere Forderung aufgerechnet werden konnte, noch nicht verjährt war. Ihre Forderung ist aber erst im Jahre 1910, also nach Verjährung der Gegenforderung, entstanden. (1903

Molk. N. Eine Genossenschaft tritt in Liquidation. Der mit ihrem Verwalter geschlossene Dienstvertrag endigt erst in 3 Jahren. Ist die Genossenschaft verpflichtet, ihm sein vertragsmäßiges Einkommen für den Rest der Vertragsdauer auszuzahlen? — An und für sich hat der Verwalter Anspruch auf Zahlung der vertraglich ausbedungenen Vergütung für die ganze Zeit, auf die der Vertrag abgeschlossen ist. Fällig wird aber dieser Anspruch erst zu verschiedenen Zeiten, nämlich nach Maßgabe der vereinbarten Gehaltszahlung (also z. B. monatlich oder vierteljährlich). Sobald also bei Beendigung der Liquidation das Gehalt des Verwalters noch nicht fällig ist, würde dieses am besten zu hinterlegen sein. Die Sache läßt sich aber auf folgende einfache Weise viel schneller abwickeln. Die Genossenschaft kündigt dem Verwalter trotz des noch 3 Jahre dauernden Dienstvertrages zu dem Zeitpunkte, von dem ab sie voraussichtlich seine Dienste nicht mehr brauchen wird. Der Verwalter ist infolge der Kündigung verpflichtet, sich nach einer neuen Stellung umzusehen. Es ist anzunehmen, daß er eine solche bald erhalten wird; eventuell bemüht sich die Genossenschaft selbst um die Beschaffung einer anderen Stellung für den Verwalter. Nur so lange die Bemühungen um eine neue Stelle erfolglos bleiben, hat der Verwalter Anspruch auf Fortzahlung des Gehalts. Im ungünstigsten Falle würde sich wohl immer noch durch Zahlung einer billigen Abfindungssumme an den Verwalter die Sache für beide Teile am besten regeln lassen. (1852

C. M. in K. Da Ihnen für die Schrotmühle eine einjährige Garantie geleistet worden ist, so brauchen die Kosten der in der Garantiezeit vorgenommenen Ausbesserungen dann nicht von Ihnen getragen zu werden, wenn die Ausbesserungen infolge der vertragswidrigen Beschaffenheit der Mühle, wozu auch ungenügende Leistung zählt, nötig geworden sind. Neue Ersatzteile, die sich aus der gleichen Ursache nötig machen, brauchen Sie ebenfalls nicht zu bezahlen. Ergibt sich aus dem Wortlaut des Garantieversprechens nicht das Gegenteil, so können Sie auch jetzt noch Rückgängigmachung des Kaufes oder Minderung des Kaufpreises verlangen. Die Zahlung des von Ihnen noch geschuldeten Kaufpreises können Sie verweigern, da Sie die Mängelanzeige abgesendet haben, bevor Ihr Anspruch auf Rückgängigmachung des Kaufes oder Minderung des Kaufpreises verjährt war. (1837

K. M. in St. Der Zusatz von Zuckerkalk zum Rahm ist verboten. Zu welchen anderen Zwecken wollten Sie den Zuckerkalk benutzen?

F. & H. in Ch.-H. Die Original-Fleischmannschen Milchtransportkannen werden von Kleiner & Fleischmann in Mödling bei Wien fabriziert. (1906

M. P. in Sch. Wir vermuten, daß die Wellen Butter in einem dunstigen, feuchten Keller gestanden haben. Eine andere Ursache für die farbigen Flecken wissen wir nicht. (1905

G. B. in C. Ratten und Mäuse werden am besten durch gute Katzen vertrieben. (1904

J. Pr. in B. Mais wird am besten in fein geschrotenem Zustande verfüttert. Wenn die Kartoffelflocken mehr als 7,50 ℳ kosten, so halten wir ihre Verfütterung an Mastschweine nicht mehr für rentabel. Mais und Gerste sind das beste Mastfutter für Schweine. Die Produktionskosten eines Zentners Lebendgewicht sind natürlich je nach der Haltung der Tiere und dem Glück, das man dabei hat, recht verschieden: 35 bis 50 ℳ. Die Aufstellung von Läufern ist vorzuziehen. Holzfußboden hat seine Mängel; wir ziehen solchen von Beton vor. (1913

K. Kr. in B. Wenn Ihre Darstellung richtig ist, so glauben wir kaum, daß Sie wegen Verkaufs des Romadurkäses mit dem angeblich zu niedrigen Fettgehalt bestraft werden. Bei dem kleinen Umfang Ihres Geschäftes kann niemand von Ihnen verlangen, daß Sie den Fettgehalt des Käses ermitteln. (1883

B. H. in H. Das eingesandte Butterquantum, zirka 25 Gramm, ist zu gering, als daß wir die Butter auf ihre Qualität prüfen könnten. Senden Sie gefl. ein halb Pfund ein. (1886

W. Kl. in St. Ein Preis von 10 ₰ für die Milch frei Molkerei ist durchaus angemessen und müssen Sie dabei unter normalen Verhältnissen bestehen können. 3,3 ₰ für das Fettprozent ist vielleicht etwas zu hoch; 3,1 dürfte genügen. (1878

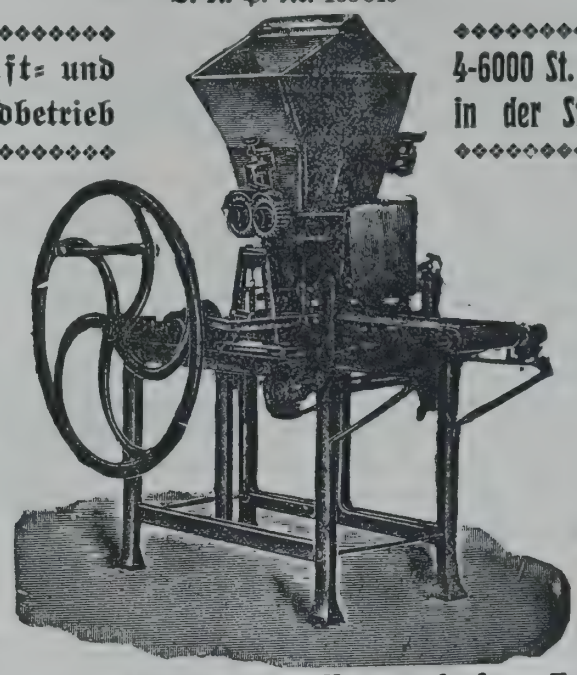
E. R. Auch ohne daß die neue Maß- und Gewichtsordnung vom 30. Mai 1908 mit ihren gegen den bisherigen Zustand noch verschärften Bestimmungen schon in Kraft getreten ist, steht schon unter der Geltung des bisherigen Gesetzes doch über allen Zweifel fest, daß Genossenschaftsmolkereien auch für den Verkehr mit den eigenen Genossen bei der Magermilchrückgabe nur geeichte Maßwerkzeuge gebrauchen dürfen. Wir müssen hieran festhalten, trotzdem in letzter Zeit von anderen Seite gegenteilige Auskünfte erteilt sind und trotzdem fortgesetzt nicht eichfähige Magermilchverteiler in den Verkehr gebracht und benutzt werden. Wenn nun in Ihrem Falle dieser Apparat 3 Tage nach seinem Eintreffen „in Beschlag genommen" ist, so ist das nicht zulässig. Genossenschaften galten bisher nicht als Gewerbetreibende im Sinne des § 369, Ziffer 2 des Strafgesetzbuches, es kann deshalb auch nicht ohne weiteres mit Geldstrafe und Beschlagnahme unzulässiger Maßwerkzeuge gegen sie vorgegangen werden, sondern nur in der Weise, daß beim Vorstande eine Geldstrafe für den Fall des ferneren Gebrauches dieser Werkzeuge angedroht wird. Sie können also den etwa konfiszierten Apparat von der Behörde zurückverlangen und können ihn der Lieferfirma zur Verfügung stellen, weil derselbe mit einem Fehler behaftet ist, der nach § 459 B.G.-B. „die Tauglichkeit zu dem gewöhnlichen Gebrauch aufhebt". Allerdings ist es möglich, daß Sie bei der Bestellung auf diesen Mangel ausdrücklich aufmerksam gemacht sind, oder daß, falls die Bestellung durch einen Fachmann erfolgt ist, derselbe den allgemein bekannten Mangel kennen mußte, dann kann möglicherweise § 460 B. G.-B. Anwendung finden und die Lieferfirma wäre zur Zurücknahme nicht verpflichtet. — Ihre zweite Frage ist dahin zu beantworten, daß Sie sich durch Annahme der Milch von Nichtgenossen gewerbe- und einkommensteuerpflichtig machen, daß jedoch der Steuerbetrag nur ganz gering ist, wenn Sie die monatlichen Milchgeldauszahlungen so hoch bemessen, daß am Jahresschluß kein großer Ueberschuß verbleibt. (1849

Käseformmaschine „Thuringia"

D. R. P. Nr. 158840

Kraft- und Handbetrieb

4-6000 St. Käse in der Stunde



Hans Bohn, Maschinenfabrik, Ilversgehofen-Erfurt.

Milchbezahlungs-Tabellen

zum direkten Ablesen der Beträge bei Bezahlung nach Menge und Fettgehalt.

| | | |

A. Br. in Gr. Sie sagen über die dortigen Molkereiverhältnisse aber auch rein gar nichts; es ist uns deshalb auch nicht möglich, anzugeben, ob Sie bei einem Preise von 3 ₰ für das Fettprozent bestehen können. Annehmen sollte man es ja. — Von 3,5 bezw. 4 Proz. Fett enthaltende Milch sind 12,6 bezw. 11 Kilo zu einem Pfund Butter erforderlich (siehe Ausbeutetabelle im Molkerei-Kalender).

P. T. in N. Kontrollassistentenkurse werden von Zeit zu Zeit an verschiedenen Anstalten abgehalten, u. a. vom 1. Oktober ab in Kiel, der von der Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein veranstaltet wird. Ueber die Abhaltung solcher Kurse wird regelmäßig in der Molkerei-Zeitung berichtet. Eine Lebensstellung ist die Stellung eines Kontrollassistenten nicht. (1880

P. R. Wenn Sie das Anlagekapital für die Molkereieinrichtung mit 5 Proz. verzinsen und mit weiteren 5 Proz. amortisieren sollen, so ist das keineswegs zu hoch. Allein für Abnutzung der Molkereimaschinen und Geräte werden sonst in der Regel mindestens 10 Proz. gerechnet. Eine Abmachung, wonach die Maschinen später in Ihr Eigentum übergehen, ist nur im Rahmen des ganzen Pachtvertrages möglich. Da uns dieser unbekannt, so können wir Ihnen über diesen Punkt keinen Rat erteilen. (1874

F. K. in Pf. Über die Heizung von Käsereiräumen haben wir Ihnen Ausschnitte aus früheren Nummern der Molkerei-Zeitung zugesandt. — Durch Salzsäure wird natürlich das Zinkblech der Käseformen angegriffen; sie ist also nicht zum Reinigen der Formen zu empfehlen. (1895

A. M. in B. Welches die „beste und billigste" Schrotmühle ist, vermögen wir Ihnen nicht zu sagen. Von den vielen guten Bezugsquellen nennen wir Ihnen ohne Wahl Fr. Schöttler, Diepholz (Hannover), F. Komnik in Elbing, Bergedorfer Eisenwerk in Bergedorf, Eduard Ahlborn in Hildesheim. (1897

M. W. in M. An Ihrer Milchprobeentnahme ist nicht das geringste auszusetzen; dieselbe geschieht, wie wir auf Grund Ihrer ausführlichen Angaben urteilen, mit der größten Gewissenhaftigkeit. Die großen Unterschiede im Fettgehalt der Milch Ihrer Lieferanten im Verlauf von mehreren Tagen sind nicht verwunderlich, da es sich nur um Milch von ganz wenigen Kühen handelt. Die Vorwürfe Ihrer Lieferanten sind also nicht berechtigt. (1900

W. R. in B. Es ist uns nicht möglich, auf Grund Ihrer Angaben Ihnen die Ursache des hohen Fettgehaltes in der Buttermilch anzugeben. (1892

G. Br. in W. Stellen Sie zunächst einmal die Ursache des üblen Geruches in Ihrem Keller fest und beseitigen dieselben. Außerdem empfehlen wir Ihnen, einen Versuch mit dem Desinfektionsmittel Autan, das Sie von Carl Mann in Hildesheim beziehen können, zu machen. (1889

G. in H. Sie tun Ihr möglichstes, wenn Sie als Butterhändler von Zeit zu Zeit den Wassergehalt Ihrer Butter ermitteln. Den Fettgehalt brauchen Sie nicht festzustellen. Da das erstere bei Ihnen geschieht, ist es auch fraglich, ob Sie wegen Verkaufs des einen Stück Butter mit zu hohem Wassergehalt bestraft werden. Strafe verdient hat unseres Erachtens die Molkerei, die Ihnen solche Butter lieferte. (1887

L. W. in J. Die Menge der eingesandten Butter war für eine Beurteilung zu gering. Dazu ist mindestens ein halbes Pfund erforderlich. — Ihrer Ansicht, daß vertraglich die Reklamation am Tage des Empfanges der Ware hätte erfolgen müssen, können wir uns nicht anschließen. Das uns eingesandte Schreiben der Käuferin, auf das Sie Ihre Ansicht stützen, ist dahin zu verstehen, daß eine derartig kurze Reklamationsfrist für den Fall festgesetzt wird, daß Sie Ihre ganze Produktion auf ein Jahr fest abschließen. Das haben Sie, wie Sie uns schreiben, aber nicht getan, deshalb scheint ein festes Kaufgeschäft gar nicht vorzuliegen und von einer verspäteten Mängelanzeige könnte somit überhaupt keine Rede sein. Sollte Ihnen aber für die fragliche Sendung 4 Mark unter Notiz vor der Absendung fest zugesagt sein, was aus Ihrer Anfrage nicht zu ersehen ist, so wäre allerdings die Firma an die Innehaltung der handelsüblichen Frist für die Mängelanzeige gebunden. Da diese Anzeige am dritten Tage nach Empfang der Ware von der Firma abgesandt wurde, können Sie sich unseres Erachtens nicht darauf berufen, daß dieselbe verspätet und daher unwirksam sei. (1907

K. in W. Die Stempelsteuer verjährt erst in 5 Jahren. Die Urkunde wäre in Höhe von 440 ℳ stempelpflichtig, wenn ihr Inhalt, trotzdem darin die beurkundete Eigentumsübertragung als „Schenkung" bezeichnet wird, in der Tat einen Kaufvertrag bedeutet. Der Urkundeninhalt schließt aber nicht die Erforschung des wirklichen Willens der Vertragschließenden aus und es müssen äußere, aus der Urkunde selbst nicht hervortretende Umstände, unter denen der Vertrag zustande gekommen ist, bei Auslegung der Urkunde berücksichtigt werden, wenn deren Inhalt erst durch Heranziehung der äußeren Umstände klargestellt wird (s. Bolze, Praxis des Reichsgerichts, Band 3, S. 950). Wenn das Gericht annehmen sollte, daß trotz der Bezeichnung „Schenkung" das Rechtsgeschäft, das durch den beiderseitigen Vertragswillen zustande gekommen ist, ein lästiges Veräußerungsgeschäft darstellt, so hat eine von Ihnen wegen des Stempels anzustrengende Klage gegen den Fiskus oder gegen den Notar keine Aussicht auf Erfolg. (1856

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat September 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

31. August. Ia **119—121/123** ℳ, IIa **115—121** ℳ, IIIa **109—116** ℳ, abfallende **97—107** ℳ. Tendenz: ruhig.

27. August. Ia **119—121/23 Mk.**, IIa **115—120 Mk.**, IIIa **110—115 Mk.**, abfallende **97—108 Mk.** Tendenz: ruhig.

Zusammenstellung der Notierungen für Monat August 1910.

Berlin: 118 118 118 118 121 123 123 123 123 ℳ. Monats-Durchschnitt: 120,56 ℳ (1909: 121,75 ℳ).
Auktionen: 118,00 119,75 123,30 125,73 125,58 ℳ. Monats-Durchschnitt: 122,47 ℳ (1909: 123,53 ℳ).
Hamburg: 120 122 126 129 ℳ. Monats-Durchschnitt: 124,25 ℳ (1909: 118,75 ℳ).
Auktionen: 114,50 117,47 120,83 126,45 124,05 ℳ. Monats-Durchschnitt: 120,66 ℳ (1909: 122,34 ℳ).

Kopenhagen, 1. Sept. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 98 Kronen (ca. 110,25 Mk.). Tendenz: ruhig.

Kempten, 31. August. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., Süßrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 116—118 Mk. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 1. Sept. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 1. Sept. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 118 Mk., Vorbruchbutter 110 Mk.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 1. September. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die hohen Preise haben belebend auf das Geschäft eingewirkt und ist der Konsum besonders am Ultimo schwach. Es ist zu hoffen, daß mit Beginn des neuen Monats wieder eine lebhaftere Nachfrage eintritt. Zweite Qualitäten wie abfallende Butter sind dringend angeboten.

Berlin, 1. Sept. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 31. August. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Mit Beginn dieser Woche setzte das Geschäft in einer recht ruhigen Stimmung ein. Der Konsum ist schwach und der Monatsschluß beeinflußt die Kauflust.

Berlin, 31. August. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In sibirischer Butter waren die Zufuhren in der letzten Woche nicht sehr bedeutend. Auch hiervon konnten nur die allerfeinsten Qualitäten zu guten Preisen geräumt werden. In den geringeren Sorten häuften sich die Läger. Man erwartet mit Beginn des neuen Monats ein lebhafteres Geschäft. In dieser Woche wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 114 bis 118 Mk., IIa 110—114 Mk.

Hamburg, 1. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Das Erwartete ist eingetroffen. Der Markt ist ausgesprochen flau. Die inländischen Aufträge laufen recht spärlich ein und die Eingänge lassen sich nicht räumen. Die ganze Situation erfordert einen Rückgang unserer Notierung. Je größer die Preisermäßigung, desto näher die Aussicht auf eine Besserung des Geschäftes; denn für die augenblicklichen hohen Preise fehlen jegliche begründeten Voraussetzungen.

Hildesheim, 2. Sept. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Durch die hohen Preise ist das Geschäft in feinster frischer Butter wenn auch noch befriedigend, so doch etwas abgeschwächt. Abweichende Sachen lassen sich schwer unterbringen, denn die Kühlhäuser geben die Vorräte heraus und sibirische Butter, die in tadellosen Qualitäten hereinkommt, wird gern und lebhafter gefragt. Für prima Molkereibutter zahlen wir 118—122 Mk., netto frei hier, abweichende Qualitäten nach Verkauf. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 1. Sept. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 126 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 112—122 Mark. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100 Mark. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: unverändert.

Leipzig, 2. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Zum Monatsschluß lag das Geschäft nicht allzu lebhaft, doch räumten sich die nicht großen Eingänge feinster Butter zu den bestehenden Preisen und nur die abfallenden Sachen begegneten im Verkauf Schwierigkeiten.

Preise für feinste Tafelbutter 122—123 Mk., II. Sorten 114—120 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 31. Aug. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Das Geschäft verlief auch zu Anfang der Woche unter dem Einfluß des Ultimo ziemlich ruhig. Die Nachfrage erstreckt sich jetzt hauptsächlich auf allerfeinste Qualitäten, worin aber die Zufuhren verhältnismäßig noch klein sind und deshalb die Preise nicht reduziert wurden.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 128—— Mk., feinste 125—127 Mk., II. Qualität 118—123 Mk., III. Qualität 110 bis 116 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 25. Aug. Bericht von Gebr. Rößler. Bei sehr ruhigem Geschäft bleiben die Preise unverändert.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 120—123 Mk., Ia 117 bis 119 Mk., IIa 110—116 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 31. Aug. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die letzte Berichtswoche zeigte das gleiche Bild der vorhergehenden. Die Nachfrage war nach wie vor schwach, insbesondere aber für zweite und abfallende Qualitäten.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—115 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 31. August. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die Produktion in Sibirien hat weiter abgenommen und wurden in vergangener Woche dem hiesigen Platze ca. 4900 Faß Butter zugeführt. Es ist daraus erklärlich, daß auch die Preise wiederum erhöht wurden und gute reinschmeckende Qualitäten mit Rubel 14,— bis 14,30 bezahlt wurden.

b) Omsk. Die Zufuhren betrugen in letzter Woche ca. 4000 Faß und wurden für hochfeinste Qualitäten wiederum höhere Preise bezahlt. Für gute reinschmeckende Ware wurde bis zu Rubel 14,50 angelegt.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 1. Sept. Bericht von J. Themans Izoon. Letzten Freitag ist die Notierung erhöht auf 51,50 fl. gemäß den Erwartungen. Man hätte diese kleine Erhöhung auch unterlassen können, indem sie denklich morgen wieder gestrichen wird und vielleicht noch etwas mehr. Das Geschäft war diese Woche nicht ohne Festigkeit

aber einigermaßen unsicher, jedoch mit behaupteten Preisen. Ia Molkereibutter Mk. 108—111 pro Zentner.

Hamburg, 1. September. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Unsere Notierungskommission konnte sich in der Vorwoche leider nicht dazu entschließen, die Notierung unverändert zu lassen, obgleich der Markt augenscheinlich eine Erhöhung der Notiz nicht vertragen konnte. Man glaubte infolge des erzielten höheren Durchschnittsresultats der Auktion auch die Notiz heraufsetzen zu müssen und brachte dieselbe dann auf 129 ℳ. Der Markt schloß flau, die Läger waren fast nirgends geräumt. Das dieswöchige Geschäft ist infolgedessen sehr ruhig verlaufen. Trotzdem schon mit Beginn der Woche die Forderungen wesentlich ermäßigt wurden, wollte es nicht gelingen, größere Abschlüsse zu vollziehen, denn die allgemeine Marktlage war inzwischen noch wesentlich weiter abgeflaut. Von allen inländischen Plätzen wurde gemeldet, daß genügend Ware zur Verfügung stände und es sogar schwer falle, selbst die regelmäßigen Zufuhren unterzubringen. Auch das hiesige Konsumgeschäft ist stark zurückgegangen; es ist ja auch erklärlich, daß unsere Kleinhändler nur den nötigsten Bedarf eindecken. Hinzu kommt, daß die von auswärts einlaufenden Nachrichten entschieden ruhiger lauteten und Dänemark usw. von Tag zu Tag dringender und billiger nach Deutschland anbot, ohne allerdings größere Erfolge zu erzielen. Wir sind entschieden verpflichtet, mindestens die in der Vor-Woche stattgefundene Erhöhung von ℳ 3 wieder auszugleichen. Das sind wir nicht allein dem Handel schuldig, sondern auch unseren Abnehmern, die auf Basis unserer Notierung kaufen! Soweit es sich bis heute überblicken läßt, wird auch dadurch eine Besserung des Geschäftes vorläufig kaum zu erwarten sein, da die Produktion eine größere Abnahme noch nicht erkennen läßt. Es gilt für uns also, die flaue Periode möglichst schnell zu überwinden, das ist aber nur durch Preisermäßigungen möglich. Wir erhielten in dieser Woche eine Zufuhr von zirka 4000 Faß russischer Butter. Feinste frische Sachen waren begehrt und erzielten bis ℳ 116, dagegen hat sich die Nachfrage nach billigen Sachen immer noch nicht wesentlich gehoben. Der Hauptgrund hierfür mag der sein, daß alle kleineren Abnehmer noch Rückstände eigener Butter haben, die erst aufgebraucht sein müssen, bevor eine Besserung für diesen Artikel zu erwarten steht. Kopenhagen meldet soeben einen Rückgang der Notierung von 1 Kr. (notiert 98 Kr. gleich 110,25 ℳ). Der Markt schließt flau.

Budapest, 31. Aug. Bericht von M. Düsing jr. Die Zufuhren sind etwas gestiegen, so daß der Bedarf an zweiten Qualitäten gedeckt werden konnte, wobei die Preise für diese Sorte etwas nachließen; an prima Ware ist dagegen noch immer Mangel, so daß die dafür geforderten Preise gezahlt werden. Die teilweise Zunahme der Produktionen in den Comitaten über der Donau wird sich vorläufig fortsetzen, da aber Mitte September der Rückgang der Milcheinlieferungen in Südungarn zu beginnen pflegt, dürfte die Gesamterzeugung des Landes kaum wesentlich größer werden; den eventuellen Ueberschuß wird der inländische Konsum, der im September schon etwas zu steigen pflegt, ohne weiteres aufnehmen können.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,95—3,05 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,70—2,80 Kr., Kochbutter 2,00—2,20 Kr. Tendenz: unverändert.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 31. August. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
11 Drittel 127 Mk., 18 Drittel 126,50 Mk., 58 Drittel 126 Mk., 29 Drittel 125,50 Mk., 70 Drittel 125 Mk., 26 Drittel 124 Mk., 4 Drittel 123,50 Mk., 18 Drittel 123 Mk., 5 Drittel 122,50 Mk., 16 Drittel 122 Mk., 5 Drittel 121,50 Mk., 4 Drittel 121 Mk., 3 Drittel 120,50 Mk., 29 Drittel 120 Mk., 2 Drittel 118,50 Mk., 12 Drittel 118 Mk., unverkauft 25 Tonnen.

1. Klasse: 310 Drittel zu 124,05 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 37 Drittel zu 113,05 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Käse.

Berlin, 1. September. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 1. September. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten, 31. August. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 39—40 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 52—54 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 1. Sept. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 43 „
„ „ 35 „ „ „ „ 47 „
„ „ 40 „ „ „ „ 61 „

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 31. August. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):
mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 42,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 47,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 52,— „ „ „

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 31. Aug. Auftrieb 2834 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 3655 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 49—68 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 40—48 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 15—19 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 10—14 Mk. Verlauf des Marktes: Lebhaftes Geschäft mit Läufern; Ferkel langsam, zuletzt flau, Preise niedriger.

Hannover, 1. Sept. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 904 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—68 Mk., Klasse V 60—63 Mk., Klasse VI 60—64 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: sehr langsam.

Hamburg, 1. Sept. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1119 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 52,00—60,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Aug. Sept.	Auftr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	31.	15474	68 bis 61 54 bis 49			Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	1.	1119	67 bis 60			20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	1.	900	69 bis 63			Schlachtgew.	langsam
Hannover	1.	904	68 bis 65			„	langsam
Leipzig	1.	1623	69 bis 64			„	mittel
Dresden	1.	2124	71 bis 66			„	—
Chemnitz	1.	502	73 bis 71			„	—
Dortmund	1.	146	70 bis 67			„	langsam
Köln a. Rhein	1.	1690	70 bis 66			„	mittel
Mannheim	1.	1712	74 bis 73			„	—
Stuttgart	1.	507	77 bis 73			„	lebhaft
Breslau	31.	2181	70 bis 68			„	mittel
Stettin	1.	142	66 bis 63			„	schlepp.
Posen	31.	582	56 bis 50			Lebendgewicht	schlepp.
Kiel	1.	126	52 bis 49			„	fest
Mülhausen i. E.	31.	726	75 bis 73			Schlachtgew.	—
München	31.	2539	80 bis 67			„	—

Vergleichende Zusammenstellung der höchsten Schweinepreise im Monatsdurchschnitt.

	Berlin	Hamburg	Hannover	Magdeburg	Leipzig	Essen	Nürnberg	Breslau
Aug. 1908 . .	62,57	63,87	68,88	65,75	66,00	66,40	68,00	62,14
Aug. 1909 . .	74,75	70,12	75,50	74,40	73,87	73,60	76,20	71,12
Aug. 1910 . .	67,77	66,35	68,66	71,40	69,44	70,00	74,40	68,25
Letzt. Aug.-Notierung höher (+), niedriger (—) gegenüber Ende Juli 1910.	—2,00	—	+3,00	—	—1,00	+1,00	+1,00	+4,00

Futtermittel.

Magdeburg, 1. Sept. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg September-Dezember 101,— Mk., Januar-August 1911 105,— Mk.
La Plata-Mais September-November 109 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg September-Dezember 117,— Mark, Februar-September 122 Mk.
Rund-Mais September-November 140,50 Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa prompt 135 Mk., Sept.-Dezember 136 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,25 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Okt.-Dezbr. 8,40 „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 91 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Hannover, 24. August. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste ist für vordere Termine im Preise unverändert geblieben, spätere Termine haben sich befestigt. Es sieht auch nicht danach aus, als bekämen wir hierfür billigere Preise. Die Preise für nahe Gerste werden sich halten, weil jeder Käufer die September-Gerste schon gern schnell haben möchte. Dieselbe wird aber wahrscheinlich erst gegen Ende des Monats geliefert, weil sich die Dampfer verspäten und dadurch können die Preise für nahe Gerste sehr leicht anziehen. Wir notieren: Prompt 103 Mk., September bis Dezember 1910 101,— Mk., Oktober 1910 bis März 1911 104,— Mk., Januar bis August 1911 106,— Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: September bis Dezember 1910 109— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 8,40 Mk., spätere Termine 8,80 Mk. franko hiesigen Stationen.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 2. Sept. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 125—129 ℳ, IIa 108 bis 114 ℳ. Tendenz: ruhiger.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

D	3377	9	Br.		3711	1	Br.
	3323	2	„		3674	8	„
	3020	2	„		3791	1	„
	3511	1	„		3794	3	„
B	3564	3	„	MN	3311	2	„
KM	3497	3	„	HD	3783	3	„
KL	3433	2	„		3744	2	„
	3405	2	„		3686	1	„
FK	3360	4	„		3673	4	„
OL	3352	3	„		3649	9	„
	3381	3	„		3792	1	„
	3450	1	„		3746	19	„
	3420	5	„	HN	3634	3	„
	3383	3	„		9289	5	„
	3343	3	„		3752	9	„
WA	3409	10	„		3751	10	„
FH	3459	10	„	EC	3755	1	„
	3462	1	„		3761	3	„
	3402	5	„		3772	2	„
	3414	3	„		3670	1	„
	3233	3	„		3597	5	„
	3097	1	„	XP	3592	9	„
	3196	5	„		3650	2	„
	2890	8	„	JF	3608	5	„
W	7063	2	„		3575	4	„
	2365	3	„		3584	4	„
XYZ	3354	1	„		3602	8	„
SM	3281	2	„		3690	1	„
	3072	4	„		3186	3	„
	3370	1	„		2598	1	„
MS	3443	2	„		3578	1	„
AZ	3472	7	„	MO	3679	1	„
	3346	6	„		3661	1	„
	3340	12	„	PP	3636	6	„
	3077	5	„		3567	12	„
MR	1959	3	„		3571	2	„
K	3485	9	„		3697	2	„
MB	3349	27	„	GlSch	1717	1	„
	3439	6	„		3598	6	„
JH	3406	4	„		3739	7	„
WM	3385	2	„	MB	3758	37	„
	3365	18	„	BE	3586	7	„
	3494	15	„		3589	18	„
MA	3284	2	„		823	9	„
WT	2921	7	„		3653	22	„
	3713	7	„		3562	2	„
EC	3756	5	„		3345	1	„

Chiffre-Inserate

werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 4096 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Privatmolkerei, Besitzer Nichtfachmann, sucht zu sofort energ., tücht.
kath. Verwalter
bezw. Obermeier od. Gehülfen, der unbedingt **selbständig** die technische Leitung übernehmen kann. Nur Herren mit Ia Zeugnissen wollen ihre Angebote unt. **P. A. 4235** zur Weiterbeförd. an diese Ztg. richten.

Kautionsfäh. Verwalter
erste Kraft, welcher vorzüglicher Tilsiter Käser und mit Schweinemast gut vertraut sein muß, wird in dauernde Stellung zum baldigen Antritt für eine größere Molkerei Ostpreußens gesucht. Offerten mit Lebenslauf, Zeugn. u. Gehaltsanspr. einzureichen u. **C. C. 3756** an d. Z.

Kräftiger Gehülfe
kann zu sofort bei 30 *M* Gehalt eintreten. (4107
Dampfmolkerei **Groß-Gardienen** in Ostpreußen. **F. Ballamuth.**

Wegen Einberufung zum Militär suche einen sauberen (3973
Gehülfen
für Butterei und Ausformen. Gehalt pro Monat 75 *M*, freie Kassen und Wohnung.
Molkerei Kammergut Ostra in Dresden, Fr.

Kaufmann
per 1. Oktober 1910 gesucht für Molkerei-Maschinenfabrik als
Expedient und Fakturist.
Branchekenntnis erforderl. Bewerb. mit Lebenslauf und Gehaltsansprüchen unter **L. S.** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Berlin W. 8.** (3704

Junger Buchhalter
firm in doppelter Buchführ., möglichst in großstädtischem Molkereibetriebe erfahren, z. 1. 10. ds. Js. gesucht. Kaution erforderlich. Bewerbungen nebst Lebenslauf und Zeugnisabschriften erbeten an die
Stettiner Molkerei-Gesellschaft zu Stettin. (3916

Zwei Kontrolleure
für Verkaufswagen u. Laden suchen **Königsberger Molkereigenossenschaft E. G. m. u. H., Königsberg i. Pr.** Bewerbungen m. Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an (3070
Johs. Siedel, Königsberg in Pr., Tragheimer Kirchenstr. 8, I.

Vertrauensstellung.
Für kl. Dampfmolk., die momentan außer Betrieb ist, wird ein kathol., äußerst tücht., redegewandt. **Gehülfe,** der befähigt ist, das Geschäft wieder in Fluß zu bringen, sofort gesucht. Meld. mit Zeugnisabschr. u. Lohnanspräch. u. **Westfalen 4055** an d. Ztg.

Suche zum baldigen Antritt, spätestens 15. September, einen äußerst tüchtigen, ehrlichen (4151
Gehülfen
für Betrieb und Butterei. Gelegenheit zu Kontorarbeiten, daher gutes Rechnen erwünscht. Bevorzugt solche, die schon mit Eismaschine u. Butterfertiger gearbeitet haben. Anfangsgehalt monatlich 70 *M*, freie Wohnung und Produkte. Bewerbungen nebst Zeugnisabschriften und Altersangabe erbeten.
Borchert, Molkerei E. G. m. u. H. Berleburg, Westfalen.

Für hiesige Molkerei suche ich zum 15. September einen jungen, kräftigen (4142
Gehülfen
welcher alle vorkommenden Arbeiten verrichtet. Anfangsgehalt *M* 35 bei freier Station und freien Kassen.
Fr. Meier, Verwalter, Molkerei **Bad Driburg i. W.**

Zum 15. September suchen wir einen zuverlässigen, soliden (4138
Gehülfen
zur Bedienung von Kessel, Maschine und Alfa. Gehalt 35 *M* pro Monat.
Molkerei Tostedt in Hannover.

Suche zum 15. September oder früher einen tüchtigen (4134
Gehülfen
welcher sich nicht scheut, im Schweinestall mitzuhelfen. Anfangsgehalt 30 *M* pro Monat.
H. Krause, Gr.-Oesingen, Hannover.

Suche zu sofort oder später einen jungen, kräftigen (4094
Gehülfen
welcher sich jeder in der Molkerei vorkommenden Arbeit unterzieht. Gehalt pro Monat 30 *M* und freie Kassen.
P. Hegner, Molkerei Uehrde bei Schöppenstedt.

Suchen zu möglichst baldigem Antritt einen im Fach bewanderten jungen, fleißigen (4091
Gehülfen.
Gehalt 30 *M* monatlich. Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei E. G. Alsleben a. S.

Suche zum 15. September, evtl. etwas später einen jungen, tüchtigen
Meiereigehülfen.
Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet (4089
N. Tiedemann, Meldorf i. Holstein.

Suche zum 5. September einen jungen, willigen (4122
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 30 *M*. Stellung leicht. Gefällige Offerten erbittet
Adolf Kleinod, Oberhausen, Rheinl.

Gehülfe
als alleiniger, kräftig und fleißig, der mit Mühle gut Bescheid weiß und mit Pferden umgehen kann, zum 20. September oder 1. Oktober gesucht. Gehalt *M* 40 u. fr. Kassen.
Molkerei Rotenburg, Hannover.

Zum 10. September findet junger
Gehülfe
Stellung bei allen vorkommenden Arbeiten. Gehalt 25 *M*, später 30 *M* bei freien Kassen. (4106
Genossenschaftsmolkerei Domsühl bei Parchim in Mecklenburg.

Suche z. 15. Sept. einen kräftigen, soliden, zuverlässigen **Gehülfen,** der mit Maschine, Kessel u. Alfa-Separator vertraut ist u. sich jeder vork. Arbeit willig unterz. bei 32—35 *M* monatl., fr. Kassen nebst Trinkgeld.
P. Schröer, Erödtzberg b. Goldberg.

Suchen zum 15. September jungen und tüchtigen (4041
Gehülfen
bei 25 *M* monatl. u. fr. Station exkl. Wäsche.
Molkerei-Genossensch. Nautzken, Opr.

Wir suchen zum 15. September einen jüngeren, kräftigen, soliden
Gehülfen
(evangel.) für Butterei und Milchausgabe. Bedingung: Bereitung feinster Tafelbutter und Haltung auf größte Sauberkeit. Gehalt bei fr. Station und Kassen ohne Wäsche 25 *M*. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften an (4066
Molkereigenossenschaft Löwenberg i. Schlesien.

Gesucht zu sofort oder 15. September ein tüchtiger (4061
Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, für Butterei und Weichkäserei. Anfangsgehalt 35 *M* bei freier Station. Gefl. Offerten erbittet
Otto Hahne, Dampfmolkerei **Winzlar a. Steinh. Meer.**

Suche zum 1. Oktober einen durchaus fleißigen, zuverlässigen (4062
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt monatlich 30 *M*. Offerten erbittet
M. Freudenberg, Dampfmolkerei **Plotzen** b. Pommeritz i. S.

Suche zum 10. September älteren
ersten Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Derselbe muß selbständig arbeiten, sicherer Rechner mit flotter Handschrift sein. Gehalt monatlich 40 *M*. Zeugnisabschriften mit Altersangabe und möglichst mit Bild an (4194
Zentralmolkerei Fraustadt.

Suchen zum 9. September einen jungen, sauberen und soliden
Gehülfen
für alle vorkommende Arbeiten, auch Schweinehaltung. Gehalt 30 Mk. 4077) Dampfm. **Krappitz,** Schles.

Suche zum 15. d. Mts. oder später einen älteren, gewissenhaften
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und imstande ist, meine beiden Göpelmolkereien praktisch, sowie auch kaufmännisch zu verwalten. Bei gutem Gehalt. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften an (4181
Carl Lehmann, Pustnick b. Sorquitten i. Ostpr.

Suche für meine Butterhandlung einen jungen, kräftigen, ehrlichen
Gehülfen
der sich willig allen Arbeiten unterzieht zum sofortigen Antritt.
Gustav Ullmann, Bischofswerda i. Sachsen. (4197

Junger Gehülfe
welcher sich im Fach weiter vervollkommnen will, findet sofort Stelle. Off. mit Gehaltsford. erbittet (4075
Prey, Bürfelde b. Bernstein Nm.

Gesucht zum 15. Sept. ein junger **kräft. Gehülfe**
welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Anfangsgehalt 25 Mark. (4076
Boos, Pirna.

Suche zum 15. September, evtl. etwas später einen durchaus ehrlichen und strebsamen (4201
Gehülfen
zur Leitung meiner neuen Filial-Molkerei. Gedienter Soldat bevorzugt. Gehalt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
F. W. Cornelius, Zentralmolkerei Huddestorf in Hannover.

Junger Gehülfe
kann als zweiter sofort eintreten.
Dampfmolkerei Torgelow i. Pom.

Per 15. September suche ich einen jungen, anständigen (4199
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Stellung dauernd und angenehm. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche erbeten an
Dampfmolkerei Reichenau b. Frauenstein in Sa.

Gesucht zu sofort ein tüchtiger
Gehülfe
für Maschinen und Quarkfabrikation und sonstige vorkommende Arbeiten. Offerten erbittet (4167
Zentralmolkerei Wittenberge.

Suche zu sofort oder zum 15. September einen tüchtigen, zuverlässigen und jungen (4196
Gehülfen
der sich keiner Arbeit scheut. Gehalt monatlich 25 *M* ohne Abzüge.
H. Lohl, Dampfmolkerei **Friedersdorf** bei Dobrilugk.

Zum 1. Oktober kann ein zuverl., ehrlicher, katholischer (4176
Gehülfe
bei mir eintreten. Derselbe muß tüchtiger Fachmann sein, sich im Betriebe jed. Arbeit willig unterziehen u. vor all. Dingen sicherer Rechner u. guter Schreiber sein, da viel Kontorarbeit zu erledig. ist. Bei gut. Leist. u. Führg. sorge f. weit. Fortkommen, da 4 Molk. z. Verfg. Beglaubigte Zeugnisabschr. u. Gehaltsanspr. bei fr. Stat. u. Kassen von nur erstklass. Leuten nimmt entgegen
A. gr. Darrelmann, Werlte i. H.

Suche zu sofort einen tüchtigen
Gehülfen.
Gehalt 30 bis 40 *M*. Beschränkter Betrieb mit Kühlanlage. (4188
H. Dahnke, Molkereiverwalter, **Lockstädt** bei Laaske, Westprignitz.

Suche zum 15. September einen tüchtigen (4160
Gehülfen.
Gehalt 35 *M*.
Marsen, Westerloog bei Ogenbargen in Ostfriesland.

Gesucht für sofort ein tüchtiger, fleißiger, sauberer (4159
Gehülfe
der mit Kessel und Maschine gut vertraut ist. Anfangsgehalt *M* 40 pro Monat inkl. Station und freien Kassen. Offerten und Zeugnisabschriften an
Kurmilch-Anstalt Gottschalk, Frankfurt a. M./Bockenheim.

Suche zum sofortigen Antritt jungen, kräftigen (4251
Gehülfen
in kleinen Betrieb für alle vorkommenden Arbeiten. Selbiger muß mit Kessel und Maschine sowie Alfa Bescheid wissen und auch mit einem Pferde umzugehen verstehen. Stelle gut. Gehalt 25 *M*, freie Wäsche, Kassen und Trinkgeld.
Dampfmolkerei Nägelstedt b. Langensalza.

a State College Library

Molkerei-Zeitung.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 70. Hildesheim, den 7. September 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Über auffallend niedrigen Fettgehalt der Weidemilch.

Mitteilungen. Die Lebensfähigkeit der Typhusbazillen in Milch und Butter.

Unterrichts- und Versuchswesen. Aus dem Jahresbericht der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle für Mecklenburg-Schwerin zu Güstrow für das Jahr 1909. (Schluß.) — Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz zu Grieth bei Cleve. — Meierinnenschule zu Stralsund.

Rundschau. Ein- und Verkaufspreise von Milch in 26 größeren Städten Deutschlands. — Die Milchlieferungspflicht der Genossen besteht auch im Stadium der Liquidation der Genossenschaft unbeschränkt fort. — Entscheidung des Reichsversicherungsamts und des Königlichen Sächsischen Landesversicherungsamts. — Eine Viertelmillion Schadenersatz wegen Einstellung der Milchlieferung. — Die Ausfuhr von Butter und gefrorenem Fleisch aus Australien.

Sprechsaal. Abrechnung mit den Genossen. — Die ordentliche Generalversammlung. — Milchtrocknungsanlage. — Heißdampflokomobile System Wolf. — Treppenrost oder Planrost?

Briefkasten.

Über auffallend niedrigen Fettgehalt der Weidemilch.

Bereits im Jahre 1903 berichtete H. Weigmann (Arbeiten der Versuchsstation f. Molkereiwesen in Kiel, 1903, Heft III, S. 60 bis 68) über auffälliges Verhalten von Milch, welche im Sommer 1902 auf der Weide gewonnen war. Es handelte sich hier einerseits um Fälle aus der Molkereipraxis, in denen die Milch ganzer Herden einen sehr niedrigen Fettgehalt bei sonst normaler Zusammensetzung aufwies, andererseits aber auch um Fälle, bei denen in der Milch selbst oder öfter noch in dem daraus gewonnenen Rahm fehlerhafte Erscheinungen biologischer Natur auftraten.

Ein typischer Fall ersterer Art, also des Rückganges des prozentischen Fettgehaltes der Milch (und der Milchmenge) infolge der nassen Witterung wurde auf einem Gute der Provinz Brandenburg bei einer Herde von 117 vorzüglich gehaltenen, meist reinblütigen Ostfriesen beobachtet. Diese Herde war am 7. Mai auf die Weide gekommen, tags über auf dieser gehalten und des abends in den Stall gebracht worden, wo den Tieren noch Haferstroh gereicht wurde.

An diesem Tage betrug die Milchmenge 915 Lt., sank am 10. Mai auf 765 Lt. und stieg dann wieder am 13. Mai — scheinbar infolge etwas wärmeren Wetters, das in dieser Zeit vorübergehend geherrscht hatte — auf 851 Lt. Milch mit einem Fettgehalte von 3,30 Prozent an. Da die Kühe offenbar auf der Weide schon genug zu fressen hatten, wurde vom 17. Mai ab des Abends kein Haferstroh mehr gegeben und vom 23. Mai ab verblieben die Kühe auch des Nachts auf der Weide. Am 23. Mai betrug nun das Gemisch von der Abendmilch vom 22. und der Morgenmilch vom 23. insgesamt 990 Lt. mit einem Fettgehalte der Milch von nur 2 Prozent. Von da ab hielt sich der Fettgehalt längere Zeit auf einer sehr niedrigen Stufe; er betrug am 24. Mai 1,90 Prozent und am 25. wieder 1,90 Prozent. Die Zusammensetzung dieser im Kieler Institut untersuchten Milch war folgende:

Spezifisches Gewicht	1,031
Trockensubstanz	10,34 %
Fett	1,90 „
Fettfreie Trockensubstanz	8,44 „
Fettgehalt der Trockensubstanz . . .	18,40 „

Während die fettfreie Trockensubstanz dieser Milch einen für die Milch von Niederungskühen normalen Wert zeigte, war einseitig nur der Fettgehalt abnorm niedrig.

Am 30. Mai betrug der Fettgehalt 2,10 Prozent und am 3. Juni, an dem die Milchmenge auf 1111 Lt. gestiegen war, 2,45 Prozent.

In der zweiten Hälfte des Mai 1902 hatte durchweg kaltes und regnerisches Wetter geherrscht.

Ein ähnlicher Fall wird von demselben Autor (l. c.) erwähnt. Man hatte in einer Meiereigenossenschaft, welche die Milch nach Fettgehalt bezahlt und daher monatlich Milchuntersuchungen vornehmen ließ, die Beobachtung gemacht, daß entgegen allen bisherigen Erfahrungen der Fettgehalt der Milch in den Monaten Mai und Juni derart zurückgegangen war, daß er in der gesamten Mischmilch nur 2,3 bis 2,5 Prozent erreichte.

Wie mir privatim von befreundeter Seite aus der Praxis mitgeteilt wurde, kam im Mai des Jahres 1909 ein Fall ähnlicher Art in einer Genossenschaftsmeierei des östlichen Holstein vor. Dem Molkereiverwalter war es aufgefallen, daß der Lieferant R., der 13 Milchkühe besaß und täglich 150 bis 170 Liter Milch lieferte, einen sehr niedrigen Fettgehalt in der Gesamtmilch hatte, nämlich 2,4, 2,3, 2,1 Proz. usw. Als nun am 26. Mai der Durchschnittsfettgehalt der Milch 1,4 Prozent betrug, bat der Verwalter den Lieferanten (da ein Verdacht auf Milchfälschung von seiten des letzteren durchaus nicht vorlag) darum, die Melker zu kontrollieren. Am nächsten Morgen zeigte die Milch jedoch nur 1,3 Prozent Fett. Darauf war dann der Molkereiverwalter abends und am nächsten Morgen beim Melken zugegen. Die Mischmilch zeigte aber wieder einen Fettgehalt von nur 1,3 Prozent.

Am Abend des 28. Mai wurden nun seitens des Verwalters von jeder Kuh eine Milchprobe entnommen und auch gleichzeitig die Tagesleistung nach Litern festgestellt. Der Fettgehalt wurde leider nur von der Abendmilch ermittelt; er ist in Spalte 4 der Zusammenstellung angegeben.

Name der Kuh	Abkalbezeit	Menge Milch in Ltr. am 28. Mai	Fettgehalt in Prozenten der Abendmilch am 28. Mai	der Einzelmilchen einige Tage später I.	II.
Dora . . .	6. IX. 09	8,5	3,50	3,70	3,20
Cilla . . .	—	8,5	2,40	3,10	3,00
Bertha . .	19. III. 09	12,5	2,60	2,40	2,90
Anna . . .	3. V. 09	23	2,40	2,00	2,80
Cobra . . .	6. IV. 09	14	3,30	3,10	3,20
Zierrat . .	8. IV. 09	27	1,70	2,00	2,30
Christa . .	10. I. 09	15	1,30	2,30	2,60
Krone . . .	24. IV. 09	21	2,65	2,90	2,90
Diana . . .	1. VIII. 09	4,5	2,05	3,10	2,80
Bär . . .	30. III. 09	18,5	1,50	2,50	1,80
Betty . . .	30. I. 09	13	1,00	2,20	2,90
Ceres . . .	22. IV. 09	16	1,50	2,50	2,90
Buntrock . .	19. III. 09	16	2,90	2,90	2,90

Die Kühe weideten auf einer Koppel, die nicht lange vorher mit Chili-Abfall gedüngt worden war. Da ein starker Regen inzwischen nicht gefallen, der Chili-Abfall also möglicherweise noch nicht völlig gelöst und dem Erdboden zugeführt war, so lag die Vermutung nahe, daß die Kühe von dem Dünger immerhin etwas mit aufgenommen hatten und, obgleich äußerlich nicht wahrnehmbar, in ihrem Allgemeinbefinden gestört worden waren. Ein vom Besitzer deswegen zu Rate gezogener Tierarzt ordnete die Überführung der Kühe auf eine andere, nicht in gleicher Weise gedüngte Weide an, worauf bis zum 9. Juni der durchschnittliche Fettgehalt der Milch wieder auf 2,8 Prozent stieg.

Für die Wissenschaft hätte es Interesse gehabt, wenn die zuerst beobachteten Mischmilchen mit abnorm niedrigem Fettgehalte wie 1,3, 1,4 und 2,1 Prozent auf die Menge ihrer übrigen Bestandteile hätten geprüft werden können. Es würde sich dann gezeigt haben, ob nur der Fettgehalt ein außergewöhnlich niedriger war, oder ob auch ein oder mehrere Bestandteile der fettfreien Milchtrockenmasse in abnormer Menge zugegen waren.

Wahrscheinlich ist es, daß solche Fälle, in denen die Mischmilch ganzer Herden bzw. ganzer Meiereien einen abnorm niedrigen Fettgehalt aufweist, viel häufiger vorkommen, als man anzunehmen geneigt ist. Leider werden sie nur zu wenig bekannt. Burr.

Mitteilungen.

Die Lebensfähigkeit der Typhusbazillen in Milch und Butter. Von Henry J. Wachburn. (25. Jahresber. d. Bureau of Animal Industry über d. Jahr 1908, Washington 1910, S. 297.) Die Untersuchung der Typhusfälle, die im Staate Columbia während der letzten 3 Jahre aufgetreten sind, hat gezeigt, daß die Marktmilch ein wichtiger Faktor für die Verbreitung dieser Krankheit ist. 10 Proz. der Epidemien werden im Durchschnitt der 3 Jahre dadurch verursacht. Nach Angaben anderer Autoren werden sogar bis zu 15 Proz. der Typhusfälle durch Molkereiprodukte verursacht. In Anbetracht dessen, daß Typhus in allen Ländern, zu allen Jahreszeiten, in allen Bevölkerungsschichten auftritt, ist es von großer Bedeutung, wenn 10 Proz. der Fälle verhindert werden können. Der Typhusbazillus gedeiht in Milch vorzüglich und vermehrt sich unter günstigen Temperaturverhältnissen sehr schnell. Wenn die Milch von der Kuh kommt, enthält sie niemals Typhusbazillen, aber sie kann sie von äußeren Quellen leicht aufnehmen, z. B. beim Umgießen in Gefäße, die entweder mit Typhuskranken in Berührung gekommen oder mit typhusbazillenhaltigem Wasser gewaschen waren, durch Fliegen oder durch Personen, die entweder selbst leicht typhuskrank sind oder die Typhuskranke gepflegt hatten. Wenn man die geringe Anzahl von Bazillen bedenkt, die zur Infektion einer Kanne genügen, und die Schnelligkeit, mit der sie sich in der Milch vermehren, muß man sich darüber wundern, daß nicht mehr Infektionen stattfinden. Ganz gefährliche Bazillenüberträger sind die Fliegen, die nicht selten in die Milch fallen, und zwar am häufigsten in der Zeit, in der der Typhus am meisten verbreitet ist, nämlich im Sommer.

Die Typhusbazillen bleiben in der Milch und den Molkereiprodukten wochen-, ja selbst monatelang lebendig und virulent. In besondern, vom Bureau of Animal Industry angestellten Versuchen wurde Rahm mit virulenten Typhus-Reinkulturen geimpft, daraus Butter in der üblichen Weise hergestellt, in kleinen Glasgefäßen auf Eis aufbewahrt und alle zwei bis drei Tage auf das Vorhandensein lebender Typhusbazillen geprüft, bis acht aufeinander folgende Prüfungen ein negatives Resultat gaben. Auf diese Weise wurden lebende Typhusbazillen in Butter bis zu 150 Tagen nach ihrer Herstellung nachgewiesen. In Milch, die unter Eiskühlung aufbewahrt wurde, wurden bis zu 20 Tagen stark bewegliche Bazillen ohne merkliche Verminderung ihrer Zahl nachgewiesen. Nachdem nahm ihre Beweglichkeit und ihre Zahl ab und nach 33 Tagen waren sie verschwunden. Durch eine Temperatur von 60 Grad werden die Typhusbazillen sicher abgetötet. Man sollte also Milch und Rahm stets pasteurisieren, wodurch gleichzeitig die Keime der meisten anderen Krankheiten abgetötet werden. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Jahresbericht der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle für Mecklenburg-Schwerin zu Güstrow für das Jahr 1909. (Schluß.)

Die Heizerprüfungen sind in diesem Jahre in derselben Weise wie 1908 abgehalten worden. Auf Antrag des Molkereibeamtenvereins sind bekanntlich zwei Prüfungen eingerichtet worden, eine schwierigere für Gehilfen und weiter Fortgeschrittene und eine leichtere hauptsächlich für die Molkereilehrlinge. Die Prüfungen wurden abgenommen von dem Vertreter des Magdeburger Vereins für Dampfkesselbetrieb, Herrn Ingenieur Bentrup-Rostock in der Güstrower Gesellschafts-Molkerei. Zu der 18. Heizerprüfung, die am 24. März stattfand, hatten sich 5 Schüler der Molkereilehranstalt, 3 Gehülfen und 9 Lehrlinge gemeldet. Die 5 Schüler, sowie 3 der übrigen Teilnehmer erhielten das erste Zeugnis, die übrigen das zweite Zeugnis. Zu der 27. am 24. September abgehaltenen Prüfung waren 7 Schüler und 19 Lehrlinge erschienen, von denen 5 Schüler das erste Zeugnis bekamen, während die übrigen die Prüfung für Lehrlinge bestanden. Insgesamt wurden also 43 Teilnehmer geprüft, gewiß ein schönes Resultat. Vom Vorstand der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle war bei beiden Prüfungen Herr Harder-Rukieten zugegen.

Die Lehrlingsprüfungen sind ebenfalls regelmäßig, und zwar die 19. am 25. März, die 20. am 28. September abgehalten worden. Als Vertreter des Vorstandes der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle war bei beiden Prüfungen Herr Harder-Rukieten anwesend. An der Prüfung am 25. März nahmen 15 Lehrlinge, an der am 28. September 19 Lehrlinge teil. Zusammen wurden also 34 Lehrlinge geprüft, die alle die Prüfung bestanden.

Wenn auch leider noch lange nicht alle Lehrlinge, welche in den Molkereien des Landes ausgebildet werden, sich diesen Prüfungen unterwerfen, so ist es doch immerhin erfreulich, daß regelmäßig wenigstens ein großer Teil zu den Prüfungen kommt, durch deren Besuch den Teilnehmern bekanntlich ja keine Kosten erwachsen, da die Milchwirtschaftliche Zentralstelle den Lehrlingen die Reisekosten zahlt und für deren Unterkunft und Beköstigung hier in Güstrow sorgt. Man wird nicht leugnen können, daß durch dieses Zusammengehen der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle und des Mecklenburgischen Molkereibeamtenvereins auf dem Gebiete der Ausbildung des Molkereipersonals eine vortreffliche Einrichtung geschaffen worden ist, deren segensreiche Einwirkung auf das gesamte Molkereiwesen in Mecklenburg sich von Jahr zu Jahr mehr zeigen wird, deren tatkräftige Unterstützung aber auch für alle Molkereien des Landes eine zwingende Pflicht ist.

Die Molkereischule war auch in diesem Jahre wieder sehr gut besucht, ein erfreuliches Zeichen, daß man immer mehr Verständnis für die Erfahrungstatsache bekommt, daß es heutzutage nicht mit der Praxis allein getan ist, sondern daß die Theorie die Praxis unterstützen muß. Durch den Besuch einer Molkereilehranstalt soll dem Schüler beigebracht werden, daß er seine in der Molkerei zu verrichtende Arbeit mit Verständnis auszuführen imstande ist und nicht gedankenlose Arbeitsmaschine ist. Nur derjenige, der sich den Arbeitsvorgang erklären kann, wird bei Betriebsfehlern und Schwierigkeiten nicht rat- und tatlos dastehen, sondern sich selbst helfen können. Die Schule immer mehr auszubauen und zu verbessern, damit die abgehenden jungen Leute für alle Fälle des praktischen Lebens gerüstet sind, soll wie bisher Zweck und Ziel der Bestrebungen der Schulleitung sein. Den Wert der Molkereischule sieht man denn auch im Lande immer mehr ein, denn bei neuzubesetzenden Molkereiverwalterstellen wird meistens jetzt der Besuch einer Molkereischule zur Bedingung gemacht, und der weitaus größte Teil der in den letzten Jahren in Mecklenburg erbauten neuen Genossenschaftsmolkereien ist mit Schülern der Molkereischule der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle besetzt worden. Selbstverständlich werden nur diejenigen Schüler empfohlen, die auch wirklich imstande sind, und das auf der Lehranstalt bewiesen haben, praktisch und moralisch einen Betrieb leiten zu können.

An dem Kursus bis zum 31. März 1909 nahmen 9 Schüler und 2 Hospitanten teil. An dem Sommerkursus vom 1. April bis 30. September 1909 nahmen 9 Schüler und 6 Hospitanten, an dem Winterkursus vom 1. Oktober 1909 bis 31. März 1910 13 Schüler und 4 Hospitanten teil. Die Abgangsprüfungen fanden am 31. März 1909 und am 30. September 1909 statt.

Durch den guten Schulbesuch ist es der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle möglich gewesen, in häufigen Fällen Molkereien und Gutsmolkereien durch Personal auszuhelfen. Allerdings können die Schüler nicht allzulange auf Vertretung gehen, da sie zuviel am Unterricht versäumen würden. Wo es sich aber irgend mit dem Geschäftsbetrieb der Güstrower Gesellschaftsmolkerei, wo die Schüler der Lehranstalt verpflichtet sind, praktisch zu arbeiten und mit dem Schulbesuch vereinigen läßt, ist die Molkereischule gern bereit, in notwendigen Fällen, wie Erkrankung oder Abgang des betr. Betriebsleiters und Gehülfen mit Personal auszuhelfen.

Außer der regelmäßigen Ausbildung von Schülern und Hospitanten wurden wieder einige Herren dem milchwirtschaftlichen Laboratorium von Stadtverwaltungen und Molkereien überwiesen, um über spezielle Untersuchungsmethoden in wenigen Stunden sich zu unterrichten. So z. B. wurde einigen Herren die Untersuchung der Milch, anderen die Rahmuntersuchung, anderen die neuesten Erscheinungen auf dem Gebiete der Milch- und Butteruntersuchung, Bestimmung des Schmutzgehaltes der Milch usw. gezeigt.

Häufig wurde auch das milchwirtschaftliche Laboratorium und die Lehranstalt von Interessenten besucht, um die Einrichtung und etwaige Neuerungen kennen zu lernen.

Von sonstigen Veranstaltungen ist noch ein Vortrag des Molkereikonsulenten zu erwähnen, der am 18. September in Güstrow stattfand und in dem, verbunden mit praktischen Versuchen, das neueste über Milch-, Rahm- und Butteruntersuchungen vorgeführt wurde. Der sehr zahlreiche Besuch von Vorstandsmitgliedern und Betriebsleitern (zirka 70 Personen) war ein Zeichen für das große Interesse an diesen Fragen.

Die Inanspruchnahme des Konsulenten bei Gründung und Bau von Genossenschaftsmolkereien bezw. von Neubauten, Anschaffung und Aufstellung neuer Geräte und Maschinen, bei Abstellung von Betriebsfehlern, namentlich bezüglich der Butterbereitung war auch in diesem Jahre befriedigend, wenngleich nur dringend empfohlen werden kann, den Molkereikonsulenten so oft wie möglich hinzuzuziehen, denn durch die persönliche Aussprache des Konsulenten mit Vorstand und Betriebsleiter ist ein größerer Nutzen gewährleistet als durch schriftliche Auskünfte. Naterteilungen durch schriftliche Mitteilungen wurden neben persönlicher Inanspruchnahme vielfach erteilt. Es mag aber hier nochmals darauf hingewiesen werden, daß allen Mitgliedern und Molkereien, die der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle angeschlossen sind, der Molkereikonsulent kostenlos zur Verfügung steht, und die Vorstände der Molkereien sollten diese günstige Gelegenheit möglichst häufig benutzen, besonders bei Aenderungen im praktischen Betriebe, Aufstellung neuer Apparate und bei Betriebsrevisionen. Die Milchwirtschaftliche Zentralstelle wird, da sie im engsten Zusammenhange mit der Praxis steht und über alles Laufende auf dem Gebiete der Milchwirtschaft orientiert ist, immer in der Lage sein, zu raten. Ebenso wie eine kaufmännische Revision regelmäßig vorgenommen wird, sollte der Vorstand immer alljährlich eine technische Revision durch den Molkereikonsulenten vornehmen lassen. Die mecklenburgischen Molkereien sind in dieser Beziehung ja so günstig gestellt, indem ihnen keine Kosten hierdurch entstehen, weil die Milchwirtschaftliche Zentralstelle ihren Molkereikonsulenten kostenlos zur Verfügung stellt. Wird es mehr Sitte, derartige technische Revisionen ausführen zu lassen, dann wird ein noch größerer Einfluß auf die Hebung unserer Butterproduktion stattfinden können.

Für das Jahr 1909 gehörten der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle als Mitglieder an: 51 (49) Einzelmitglieder mit 5048 (4762) Kühen, 4 unmittelbar angeschlossene Molkereien mit 3380 (3300) Kühen, 101 Verbandsmolkereien mit 60 016 Kühen.

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz zu Grieth a usen bei Cleve. Am 1. Oktober beginnt wieder ein halbjähriger Lehrkursus zur Ausbildung von Molkereibeamten an dieser Anstalt. Der Unterricht erstreckt sich auf alle Zweige des Molkereiwesens, Untersuchung von Milch, Molkereiprodukten und Molkereihilfsstoffen, Maschinenkunde, technische und kaufmännische Buchführung, Viehhaltung und Fütterungslehre, Genossenschaftswesen, Rechnen und Deutsch (geschäftliche Korrespondenz usw.). Im praktischen Molkereibetriebe ist den Schülern Gelegenheit gegeben, die Käserei, hauptsächlich die Herstellung der Holländer Käse, gründlich kennen zu lernen.

Bedingungen zur Aufnahme sind: Alter von mindestens 18 Jahren und mindestens zweijährige Molkereipraxis. Je nach Alter, Vorpraxis und Leistung erhalten die Schüler nach bestandener Schlußprüfung das Betriebsleiter resp. Gehülfen-Zeugnis der Anstalt.

Die Kosten des Kursus betragen: 50 ℳ Honorar und 250 ℳ für Wohnung und Beköstigung in der Anstalt.

Ferner findet vom 1. Oktober bis 31. Dezember ein dreimonatiger Wiederholungskursus zur Erlangung des Betriebsleiterzeugnisses für solche Molkereibeamte statt, welche bereits das Gehülfenzeugnis einer Molkereilehranstalt besitzen. Kosten des Kursus 50 ℳ Honorar und 150 ℳ für Kost und Wohnung in der Anstalt.

Anmeldungen zu beiden Kursen sind an Direktor Müller in Griethausen bei Cleve zu richten, welcher auch unentgeltlich jede gewünschte weitere Auskunft erteilt.

Meierinnenschule zu Stralsund. Am 1. Oktober ds. Js. beginnt an der Meierinnenschule zu Stralsund, Abteilung der Milchwirtschaftlichen Anstalt der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern, ein neuer Lehrgang. Derselbe bietet jungen Mädchen Gelegenheit, sich als Meierin ausbilden zu lassen. Er dauert ein Jahr. Der praktische Unterricht erfolgt

n Betriebe der neuen Molkereigenossenschaft zu Stralsund, während der eoretische Unterricht von dem Direktor der Milchwirtschaftlichen Anstalt i Greifswald erteilt wird. Die Kosten betragen 50 M. Wohnung und ost gewährt die neue Molkerei zu Stralsund. Nach beendigtem Lehrgang erden den jungen Mädchen Stellungen in der Praxis nachgewiesen. Der eruf der Meierin ist dazu angetan, jungen Mädchen eine angemessene ebensstellung bei guter Besoldung zu gewährleisten.

Nähere Auskunft erteilt der Direktor der Milchwirtschaftlichen Anlt, Dr. Eichloff zu Greifswald.

Rundschau.

Ein- und Verkaufspreise von Milch in 26 größeren Städten Deutschnds. Das statistische Amt der Stadt Frankfurt a. M. hat für eine Reihe ößerer Städte die Durchschnittspreise von Milch für März und April 10 festgestellt, die auch im Reichsanzeiger wiedergegeben sind. Die Zahlen llen den Einkaufspreis, den die Milchhändler den Landwirten zahlen, d den Preis, den sie selbst von den Konsumenten verlangen, zur Darllung bringen. Danach würden betragen haben der

in	durchschnittliche Einkaufspreis der Milchhändler für das Liter Pfg.	durchschnittlicher Verkaufspreis der Milchhändler für das Liter Pfg.
erlin	16	22
amburg	—	22
ünchen	15—16½	20
resden	14	20
reslau	13½	17
öln	14½	22
rankfurt a. M.	16	22
üsseldorf	14½	22
ürnberg	15	20
annover	12	18
tuttgart	16	21
harlottenburg	16	22
ssen	—	20
agdeburg	—	20
ortmund	14	20
iel	12½	18
annheim	17½	22
raßburg	16	22
alle a. S.	14	20
ltona	15	22
höneberg	16	22
achen	—	20
arlsruhe	16—17	22
ainz	15	22
lauen i. V.	15	22
übeck	12	17

Die hieran geknüpften Betrachtungen über die Größe der Spannung vischen dem Ein- und Verkaufspreise der Milch glauben feststellen zu sollen, aß die Milchhändler durchschnittlich 6 Pfg. für das Liter mehr forderten, ls sie an den Landwirt zahlten. Dies Ergebnis entspricht aber nicht der irklichkeit, und es konnte nur deshalb gefunden werden, weil der durchhnittliche Einkaufspreis der Milchhändler in der Statistik offenbar zu och angegeben ist. Ob diese direkt irreführenden Angaben in die Erebungen hineingekommen sind, weil die Berichterstatter in mißverständlicher Auslegung der bezgl. Frage einen Teil der Handelsspesen dem Einaufspreis zugerechnet haben, oder weil sie absichtlich ihren Einkaufspreis t hoch angegeben haben, entzieht sich der Beurteilung. Wenn aber z. B. ür Berlin, Charlottenburg und Schöneberg als Preis, den der Landwirt om Milchhändler erhält, 16 Pfg. für das Liter angegeben wird, so muß ies von jedem Kenner der Verhältnisse als falsch anerkannt werden. Der reis, den der Landwirt erhält, beträgt — sogar franko Berlin — nur etwa urchschnittlich 14½ Pfg., er muß aber bei diesem Preis noch die Fracht on der Produktionsstätte bis nach Berlin tragen. Ob die Zahlen für die nderen Orte ebenso unzutreffend sind, konnte nicht nachgewiesen werden. rotz dieser offenbar zu günstigen Darlegung würden aber auch hiernach hon von dem Verkaufspreis der Milch nur ⅔ auf die Produktionskosten nd ⅓ auf die Betriebskosten kommen. (3. L.)

Die Milchlieferungspflicht der Genossen besteht auch im Stadium der Liquidation der Genossenschaft unbeschränkt fort.*) Der Milchhändler K. n Berlin hatte im Sommer 1908 von einer seit März 1907 in Liquiation befindlichen Milchverwertungsgenossenschaft die Milch der im Auftrage und für Rechnung der Genossenschaft liefernden Genossenschafter im täglichen Quantum von ca. 800 Liter gepachtet und ch vertraglich behufs Sicherung der Verpächterin zur Bestellung einer aution und zur Zahlung einer Konventionalstrafe von 2 Pfg. pro Liter es nicht abgenommenen Milchquantums verpflichtet. Im Oktober 1908 eigerte sich jedoch K., die Kaution zu bestellen und erklärte vielmehr, r breche den Vertrag. Dieser sei nach § 88 des Gen.-Ges. nichtig, da er einem Inhalte nach nicht im Rahmen des Geschäftsbetriebes einer liquierenden Milchverwertungsgenossenschaft liege, der bei Eintritt der Liquiation sofort dadurch stillgestellt werde, daß mit diesem die Milchanieferungspflicht der Genossen aufhöre. Das Landgericht nd Kammergericht Berlin traten diesen Rechtsausführungen des eklagten Pächters bei und wiesen die Klage der Genossenschaft auf Bestellung der vertraglich bedungenen Kaution und Zahlung der Konventionalstrafe ab mit der Begründung, daß die statutenmäßige Verpflichtung er Genossen zur Anlieferung der Milch während der Liquidation der Genossenschaft nicht mehr bestehe und der Milchpachtvertrag deshalb außerhalb der Zuständigkeit der Liquidation abgeschlossen sei. Auf die Revision der Genossenschaft hob jedoch der 1. Zivilsenat des Reichsgerichts das Urteil des Kammergerichts auf und wies die Sache zur nderweitigen Verhandlung an das Berufungsgericht zurück. Das Reichsgericht führte zu seiner Entscheidung folgendes aus:

Die Ansicht des Kammergerichts, daß der streitige Milchpachtvertrag außerhalb der durch § 88 des Gen.-Ges. bestimmten Zuständigkeit der Liquidatoren der Klägerin abgeschlossen sei, liegt die rechtliche Auffassung zu Grunde, daß „die statutenmäßige Verpflichtung der Genossen zur Anlieferung der Milch während der Liquidation nicht bestehe". Die Richtigkeit dieser Auffassung muß bestritten und vielmehr grundsätzlich auch für das Liquidationsstadium die Möglichkeit eines weiteren Geschäftsbetriebes und die Fortdauer der Milchanlieferungspflicht der Genossen behauptet werden. Der streitige Milchpachtvertrag ist freilich erst lange nach Beginn der am 30. März 1907 endgültig beschlossenen Liquidation der klagenden Genossenschaft abgeschlossen worden. Gegenstand der Verpachtung ist aber nach § 1 des Vertrages die Milch „der im Auftrage und für Rechnung der Milchzentrale liefernden Genossenschafter zu T." Die wiederholte Bezeichnung als Genossenschafter, liefernde Genossenschafter an verschiedenen Stellen des Vertrages macht es auch unzweifelhaft, daß es sich bei der Verpachtung um Milch handelte, welche diese Genossenschaft auf Grund ihrer statutarischen Verpflichtung und nicht außerhalb des Statutes auf Grund eines besonderen Kaufvertrages liefern sollten. Fest steht also, daß der Milchpachtvertrag sich auf Milch beziehen sollte, die auch noch der liquidierenden Genossenschaft anzuliefern war und insofern zu ihrem Vermögen gehörte. Die im Vertrage selbst zum Ausdrucke gelangte Absicht der Liquidatoren ging hiernach auf die Verwertung eines zum Vermögen der Genossenschaft gehörigen Gegenstandes, und zwar auf eine Verwertung, die unmittelbar den Umsatz in Geld bezweckte. Daß die Liquidatoren zum Abschlusse solcher Geschäfte befugt sind, ergibt der Wortlaut des § 88 Gen.-Ges. Wenn sie im Interesse der Liquidation über einen solchen Vermögensgegenstand verfügen, so rechtfertigt weder der Wortlaut noch der Zweck des Gesetzes die Annahme, daß ein derartiges Geschäft nicht unter ihre Pflicht und Befugnis falle, „das Vermögen der Genossenschaft in Geld umzusetzen". Im Gegensatze zur Ansicht des Kammergerichts ist hiernach die Gültigkeit des streitigen Milchpachtvertrages zu bejahen. Das Urteil war deshalb aufzuheben und die Sache an das Berufungsgericht zurückzuverweisen. (Aktezn.: 1 263/09.) (432

Entscheidung des Reichsversicherungsamts und des Königlichen Sächsischen Landesversicherungsamts. § 88 GUVG. bestimmt, daß unter Einhaltung gewisser Fristen die Herabsetzung einer Unfallrente berechtigt ist, sobald in den Verhältnissen, die für die Rentenfeststellung maßgebend gewesen sind, eine wesentliche Besserung eintritt. Ist bei dieser Festsetzung der Grad der Erwerbsunfähigkeit zu hoch angenommen, so ist bei der Herabsetzung der Rente die Berufsgenossenschaft keineswegs an die Schätzung in dem Sinne gebunden, daß von dem damals geschätzten Grade der Erwerbsunfähigkeit als einer feststehenden Größe auszugehen wäre und die frühere Rente nur um den Prozentsatz gemindert werden könnte, auf den schätzungsweise das Maß der Besserung veranschlagt worden ist. Vielmehr ist die Berufsgenossenschaft berechtigt, die Rente anderweit festzusetzen und zwar auf das Maß, welches der neuerlichen Beeinträchtigung der Erwerbsfähigkeit tatsächlich entspricht. Folgerichtig hat auch das Reichsversicherungsamt in Fällen, in denen es zwar eine eingetretene wesentliche Besserung der Unfallfolgen anerkannte, gleichwohl aber die Überzeugung gewann, daß die bisherige Rente auch noch dem neuen Zustande des Verletzten entsprach, eine Rentenminderung für unzulässig erklärt.

Im Absatz 2 des angeführten Paragraphen wird bestimmt, daß eine Rentenänderung nach Ablauf von zwei Jahren seit der ersten Rentenfeststellung nur in Zwischenräumen von einem Jahre erfolgen kann. Die Berufsgenossenschaft darf daher auch nicht kurz nach der Rentenfeststellung wiederum eine ärztliche Untersuchung veranlassen und ist die Weigerung eines Verletzten, sich vor Ablauf des einjährigen Zeitraums von neuem untersuchen zu lassen, als berechtigt anerkannt worden. Cl. (428

Ausland.

Eine Viertelmillion Schadenersatz wegen Einstellung der Milchlieferung. Ein nicht alltäglicher Schadenersatzprozeß nahm vor einigen Tagen vor dem Kreisgerichte in Brüx (Böhmen) seinen Anfang. Der Gründer der Dampfmolkerei in Redenitz bei Kaaden, der heutige Wirtschaftsbeamte Schreiber in Unterpolaun bei Gablonz, hat gegen 52 Oekonomen und Milchlieferenten aus der Gemeinde Redenitz und Umgebung die Klage erhoben, den mit ihm abgeschlossenen Vertrag auf ständige Milchlieferung nicht eingehalten zu haben. Er klagt nun auf Schadenersatz in der Höhe von Einviertel Million Kronen oder Auszahlung einer Jahresrente von 10 000 Kronen.

Verklagt sind 53 Oekonomen und Milchlieferenten.

Herr Schreiber war, wie er in der umfangreichen Klageschrift aufführt, bis 1905 Molkereibeamter in Unterbrand (Bez. Joachimstal) und ging dann daran, sich mit den ihm zur Verfügung stehenden Mitteln von 20 000 Kronen eine selbständige Existenz zu gründen. Er wandte sich an verschiedene Gemeinden, so auch nach Redenitz und Weiden-Mönnelsdorf bei Kaaden um Auskunft, ob dort günstige Bedingungen für die Errichtung einer Molkerei vorhanden wären. Von den genannten zwei Gemeinden erhielt er bejahende Antwort und so schritt er zur Errichtung einer Molkerei in Redenitz. Die Landwirte sagten ihm vollste Unterstützung zu und bestätigen dies durch den Abschluß von Milchlieferungsverträgen. Der Preis betrug pro Liter 10 Heller. Die Dauer der Verträge schwankte zwischen 5 und 15 Jahren.

Die Bauern von Redenitz und Umgebung — so heißt es im Klage-Elaborat weiter — haben bis 1905, da die Molkerei eröffnet wurde, eine Verwertung ihrer Milchprodukte von höchstens 8 Heller für das Liter erzielt.

Herr Schreiber kaufte in Redenitz ein Grundstück und errichtete dort mit einem Aufwande von 60 000 Kronen eine Molkerei. Die Gegend von Redenitz, die jeder Industrie entbehrt, habe — so lautet es in der Klage weiter — durch das neue Unternehmen eine bedeutende wirtschaftliche Förderung erfahren. Während die Erzeugung und Verwertung der Milchprodukte vorher in der primitivsten Weise betrieben wurde, habe der Molkereigründer die Landwirte in jeder Weise zur Anwendung wirtschaftlicher Methoden in der Wiesenpflege und Viehhaltung angeleitet, so daß sich der Viehstand der Gegend hob. Er habe die Errichtung eines Post- und Telegraphenamtes zustande gebracht und damit der früher jedes Verkehres mit der Außenwelt entbehrenden Gegend den wirtschaftlichen Verkehr mit der Stadt erschlossen usw.

Im Laufe der Jahre sind dann die Preise der Milchprodukte beständig gestiegen. Die Landwirte begannen, sich von dem Einflusse des Molkereibesitzers zu emanzipieren und suchten sich von der vertragsmäßigen Verpflichtung los zu machen. Gegen Mitte Juli des Vorjahres nahmen plötzlich die Milchlieferungen bedeutend ab und am 15. Juli 1909 stellten die Lieferanten, die Gründung einer Genossenschaft planend, mit wenigen Ausnahmen die Milchlieferungen vollständig ein und statt 1500—1800 Liter

*) Nachdruck verboten.

bekam Schreiber lediglich 4—500 Liter Milch. Da eine rationelle Verwendung der Milch bei so geringen Quantitäten nicht möglich war, stellte er den Betrieb der Molkerei am 15. Juli v. J. ein. Die Molkerei wurde später von der Kaadner Sparkasse bei der exekutiven Versteigerung um das niedrigste Angebot erstanden.

In seinem Klagebegehren verlangt nun Schreiber, es haben ihn die vertragsbrüchigen Milchlieferanten, die an dem Ruine seines Unternehmens und an dem Verluste seines ganzen Vermögens die Schuld tragen, den durch ihr vertragswidrigen Verhalten verursachten Schaden in der obengenannten Höhe zu ersetzen.

Die Ausfuhr von Butter und gefrorenem Fleisch aus Australien. Die Saison 1909/10 war für die Ausfuhr von Butter und gefrorenem Fleisch ausnehmend günstig. Die Ziffern für Fleisch stellen einen Rekord dar, während die für Butter nur im Jahre 1906/07 höher waren. Im Verlaufe der mit dem 30. Juni abschließenden 12 Monate gingen aus dem Staate Victoria zirka 17 000 Tonnen Butter, gegen 9402 im Jahre vorher. Hiervon waren fast 32¼ Millionen Pfund englisch für das Ausland bestimmt, während der Rest im Lande blieb. Nimmt man als Durchschnittspreis für die Tonne Butter den Satz von 110 £ an, so ergibt sich für die Farmen in Victoria ein Gesamtbetrag von 1 870 000 £ gegen 1 081 230 in 1908/09. An gefrorenem Fleisch wurde in der soeben verflossenen Jahresperiode 1 097 432 Rümpfe von Hammeln und Lämmern exportiert, die, auf der Basis von 18 Schill. pro Rumpf einen Betrag von 7 713 330 £ ergeben 423 844 £ im Vorjahre. Dazu treten noch etwa 260 000 Rümpfe anderer Tiere, die teils aus dem Lande gingen, teils in den heimischen Eiskellern untergebracht wurden. Die Temperaturverhältnisse, die seit Beginn der jetzt laufenden Saison in den Viehzuchtgegenden herrschen, berechtigen zu der Annahme, daß auch das Jahr 1910/11 sich mit seinen Ergebnissen würdig dem vorhergegangenen anreihen wird. (425

Sprechsaal.

Abrechnung mit den Genossen. In Nr. 68 kommt Herr R. in H. auf meine Ausführungen über die Buchung der Reste bei der monatlichen Abrechnung zurück und schildert das in R. beliebte Verfahren. Dem im zweiten Absatze der Besprechung enthaltenen Satze: „Auf alle Fälle dienen Zahlen, welche in Parenthese in Bücher eingestellt werden" usw., muß ich aus zwei Gründen widersprechen.

1. Es kann keine Gegend geben, in der die Gepflogenheit besteht, versehentlich falsch eingetragene Zahlen durch Einklammern kenntlich zu machen, denn das Handelsgesetzbuch kennt keine solche Berichtigungen, sondern nur ein Durchstreichen. Keine Handelsschule lehrt oder hat es je gelehrt, auf solche Weise fehlerhafte Buchungen zu beseitigen. Kein Revisor wird es ungerügt lassen. Daraus folgt dann

2. daß ich in meiner Darlegung in Nr. 63 die Zahlen nur deshalb in Klammern dort anführte, um die Buchungen auch in ihrem Endergebnis als richtig nachzuweisen.

Diese Absicht habe ich aber auch in der Erläuterung unter 1 ganz klar ausgesprochen. Herr R. in H. hat also nicht sorgfältig genug gelesen.

Endlich noch die Bemerkung, daß ich nirgends behauptet habe, nur so lasse sichs machen, wie ich es darstellte. Ich weiß sehr wohl, daß mehrere Wege möglich sind. Auch ich halte es für richtig, die Genossen daran zu gewöhnen, die sog. Reste bar zu bezahlen. Die wirtschaftliche Seite dieser Frage steht aber auf einem anderen Blatte als die buchmäßige Behandlung der Reste. Und lediglich diese — d. h. die buchmäßige — habe ich in Nr. 63 besprochen.

Ob nicht der Verbandsrevisor seine guten Gründe gehabt hat? Das Auszahlen in den Gasthöfen der Ortschaften erscheint jedenfalls nicht nachahmenswert! Fr.

Die ordentliche Generalversammlung. Den Aufsatz in Nr. 69 muß ich mit einigen Fragezeichen versehen.

1. Wie ist der Satz zu verstehen: „Im übrigen steht jedem Genossen der Klageweg gegen die Generalversammlung offen". „Im übrigen" ist hier doch so aufzufassen, daß der Klageweg auch dann betreten werden kann, wenn die Voraussetzungen des Gesetzes nicht vorliegen! Das kann leicht falsch verstanden werden; denn nicht gegen jeden beliebigen Generalversammlungsbeschluß kann der Klageweg betreten werden, sondern nur dann, wenn durch den Beschluß ein Sonderrecht der einzelnen Genossen berührt wird.

2. Weshalb soll man denn nur einen Genossen zum Schriftführer bestimmen?

3. Weshalb soll die Mitgliederliste verlesen werden?

4. Ist es wirklich gesetzlich zulässig, eine Bestimmung in das Statut aufzunehmen, daß eine Generalversammlung nur dann beschlußfähig sein soll, wenn „eine bestimmte Höhe der gesamten Haftsumme oder eine bestimmte Zahl von gezeichneten Milchkühen vertreten" sind?

Ist es nötig, bei Molkereigenossenschaften die Kreditgrenze festzusetzen?

Vielleicht kann der Herr Verfasser seine Behauptung näher begründen. Einstweilen möchte ich die Fragezeichen aufrecht erhalten. Fr.

Milchtrocknungsanlage. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 65.)

Ich habe die Frage der Milchtrocknung selbst eingehend geprüft und kann, was die technische Frage betrifft, das Verfahren des Herrn Nicolai, Viersen, als das einfachste und billigste bezeichnen. Dagegen haben mich die Versuche mit dem Produkt des letzteren nicht befriedigt, besonders das Pulver aus reiner Magermilch war teilweise unlöslich. Als ein recht gutes Vollmilchpulver erwies sich dasjenige von E. Paßburg, welches die Milch bei niedrigen Temperaturen im Vakuum eindickt und vorsichtig nachtrocknet. Vollständigen Ersatz bieten meines Erachtens die verschiedenen Marken alle nicht für Milch, entweder sind sie schwer löslich, teils unlöslich, oder das Milchfett bildet beim Auflösen Fetttröpfchen und schließlich ist der Geschmack derselben häufig ranzig.

Die Prüfung der Bedürfnisfrage ergab, daß als Abnehmer teils Bäcker und Brotfabriken, teils Schokoladenfabriken und ähnliche Unternehmen der Nahrungsmittelbranche in Frage kommen. Es ist diesen Geschäften sehr erwünscht, stets einen Ersatz für frische Milch zu haben, der sich zu jeder Zeit verwenden läßt. Immerhin dürfte der Bedarf doch ein zu beschränkter sein, um regelmäßig größere Milchmengen auf diese Weise verwerten zu können, da wie gesagt, frische Milch für manche Zwecke nach wie vor erforderlich ist. Besonders die Bäcker müssen schon aus geschäftlichen Rücksichten einen Teil Vollmilch beziehen.

Recht vorteilhaft dürfte die Herstellung von Trockenmilch für solche Molkereien sein, welche größere Mengen Magermilch regelmäßig zu Käse verarbeiten müssen, da bei flauem Kägegeschäft eine Entlastung desselben erzielt werden könnte. Da das Milchpulver lange haltbar ist, läßt sich der Verkauf einer periodischen Produktion in aller Ruhe erledigen.

Alles in allem möchte ich eine einseitige und plötzliche Umgestaltung des Betriebes für Milchtrocknung keineswegs empfehlen, da die Absatzfrage und Verwertungsmöglichkeit größerer Mengen Trockenmilch viel zu unsicher erscheinen. Gewiß werden kleine Posten mit hoher Rente zu verwerten sein, durchweg fehlt aber das Bedürfnis für Erweiterung der Fabrikation und man wird nur durch Preisunterbietungen und dauernde, teure Reklame die bisherigen Lieferanten verdrängen können.

Neuerdings werden durch die Sanatogenfabrikation bedeutende Posten Magermilch aus dem Markt gewonnen. (437

Heißdampflokomobile System Wolf. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 68.)

I.

Ich hatte Gelegenheit, die Heißdampflokomobile Wolf, 12 HP. bei einem Freunde zum Betriebe einer Drahtstiftefabrik in Bezug auf Gang, Kohlen- und Wasserverbrauch und auch das Reinigen genau zu beobachten. Die Maschine arbeitet tadellos und derart ökonomisch, so daß ich Ihnen dieselbe auf das wärmste empfehlen kann. Die Maschine macht 200—300 Touren pro Minute, was bei dem heutigen Stande der Technik doch noch als minimal anzusehen ist, laufen doch verschiedene Motore bis 1000 Touren. Ausgerüstet ist dieselbe mit Achsregler und Rundschieber, welcher bei der 12 HP.-Maschine einen Durchmesser von ca. 2 bis 2½ " hat. Die Kolbenringe bei dem Rundschieber müssen allerdings mit der Zeit je nach Beanspruchung ausgewechselt werden, was aber sehr leicht zu bewerkstelligen ist. Die Maschine, welche ich im Auge habe, treibt 12 Stück Arbeitsmaschinen und braucht den ganzen Tag 10—12 Stunden nur knapp 4 Ztr. Steinkohle. Nun ist dieses aber ein Industriebetrieb und ist mit Molkereibetrieb nicht so ohne weiteres zu vergleichen, denn der Kessel der 12 HP.-Maschine hat nur wenig Dampfreserve und würden Sie unter diesem Punkte zu leiden haben, wenn Sie nicht einen wenigstens zwei Nummern größeren Kessel wählen würden, was die Firma, wie ich hörte, ohne weiteres ausführt, und ich glaube nicht, daß sich die Lokomobile dadurch viel verteuert. Sie würden gut tun, sich über letzten Punkt bei der ausführenden Firma zu erkundigen. Förster-Beggerow.

II.

Genannte Lokomobile hat sich in der Praxis, allgemein gesprochen, glänzend bewährt. Ihre Verwendbarkeit und Haltbarkeit ist unbestritten ganz vorzüglich. Im Molkereibetriebe hat dieselbe verhältnismäßig geringe Verwendung gefunden; die Gründe sind dabei verschiedener Art. Einmal spricht die Dampffrage eine große Rolle, größere Betriebe benötigen größere Mengen Reservedampf; infolgedessen muß der Kessel erheblich vergrößert werden, da der Auspuffdampf zum größten Teil wieder zur Heißwasser-Erzeugung Verwendung findet. Aus diesem Grunde zieht man getrennte Kessel- und Maschinenanlagen vor. Ein zweiter Punkt liegt in der Wartung. Eine Lokomobile benötigt eine intensivere und sorgfältigere Bedienung als die stabiler gebaute Molkereidampfmaschine. Gerade in ländlichen Betrieben läßt diese Wartung, wie die Erfahrung zeigt, oft zu wünschen übrig. Es ist mir gerade dieser Punkt in Molkereibetrieben, woselbst Lokomobilen arbeiteten, stets bestätigt worden.

In Betrieben, in denen stark kesselsteinhaltiges Wasser ist, muß stets eine Reserveanlage gehalten werden, da der Molkereibetrieb nicht stehen kann. Die häufigere Reinigung der Röhrenkessel, die damit verbundenen Reparaturen sind Umstände, die unsere Molkereifachleute nicht gerne in den Kauf nehmen, weshalb die stabileren Betriebsanlagen vorgezogen werden. Im übrigen sei erwähnt, daß eine moderne Heißdampfmaschine, mit den nötigen Vorwärmern usw. ausgerüstet, in Bezug auf Kohlen- resp. Dampf-Verbrauch der Lokomobile, gleich welchen Systems, nicht nachsteht, in vieler Beziehung aber Vorteile hat, wie oben gezeigt, die diese Einrichtung als die Wünschenswertere erscheinen lassen. Auch hier gilt vor allem die Frage, wie liegen die näheren Umstände; ohne diese Kenntnis ist es schwer, ein Urteil zu fällen, denn nicht alles ist auf die gleiche Sache anwendbar.

Die Frage ferner, ob Schnelläufer zu empfehlen sind, kann man dahin beantworten, wenn die Maschinen dafür konstruiert sind, selbstverständlich, und das trifft in diesem Falle ohne Frage zu.

Die schneller laufende Maschine leistet bei gleichen Dimensionen natürlich mehr, wie eine solche von langsamer Tourenzahl, d. h. umgekehrt, der Lokomobilfabrikant kann eine verhältnismäßig kleinere Maschine wählen. Im Punkte Schmierung ebenso Wartung ist allerdings auch größere Sorgfalt nötig und sind bei mangelhafter Bedienung unliebsame Reparaturen die Folge.

Nach meiner Ansicht fährt ein größerer Betrieb besser, eine stationäre, getrennte Anlage zu wählen, diese aber in moderner Weise auszubauen, für entsprechende Dampf- und Kondenswasser-Rückgewinnung und -Verwertung zu sorgen. Eine solche Anlage wird ihm in diesem Falle mehr Freude machen als die schönste Lokomobilanlage, der ich nur, wenn ganz besondere Fälle dazu zwingen, das Wort geredet haben möchte. Antz.

Treppenrost oder Planrost? Anfrage: Wir besitzen einen Flammrohrkessel mit Treppenrostvorfeuerung. Wir beabsichtigen nun die Anschaffung eines Planrostes. Wir brauchen jetzt täglich für ℳ 2 Kohlen, was doch für unseren kleinen Betrieb, ca. 1600 Liter, zu viel ist. Ist die Feuerung mit Planrost billiger und ist dieselbe ohne große Schwierigkeiten anzubringen? Müssen wir dem Kesselrevisionsverein Mitteilung davon machen? S. in E. (1924

Antwort: Wenn die anfragende Molkerei in einer Braunkohlengegend liegt, dann stellt sich die Feuerung mit Braunkohle am billigsten. Braunkohle kann aber am vorteilhaftesten nur auf Treppenrost verfeuert werden, eine Verfeuerung von Braunkohle auf Planrost-Innenfeuerung ist sehr unvorteilhaft und teuer. — Bei dem Kessel an Stelle des Treppenrostes einen Planrost anzubringen, ist leicht möglich und ausführbar, hat aber nur Zweck, wenn anstatt Braunkohlen in Zukunft Steinkohlen verfeuert werden sollen. Die Rostumänderung muß dem zuständigen Kesselverein angezeigt werden.

Die Frage nun, ob für die Molkerei Braunkohle oder Steinkohle sich am billigsten stellt, ist ein reines Rechenexempel, kann aber ohne weiteres aus der Ferne nicht beurteilt werden, da die Wärmeeinheiten der in Frage kommenden Kohlensorten, sowie auch die Frachtsätze nicht bekannt sind. Diese Frage könnte am besten vom zuständigen Kesselverein zu entscheiden sein. Engelke.

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 1331.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

3. Sept. Ia **119—121/23 Mk.,** IIa **117—121 Mk.,** IIIa **112—115 Mk.,** abfallende **93—107 Mk.** Tendenz: ruhig.

Berlin, 6. Sept. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butterauktion erzielten für Ia Qualität 9 Faß 129 Mk., 15 Faß 128 Mk., 5 Faß 127 Mk., 16 Faß 126 Mk., 12 Faß 125 Mk., 9 Faß 124 Mk., 4 Faß 123 Mk., 9 Faß 122 Mk., 9 Faß 121 Mk., 4 Faß 120 Mk., 11 Faß 119 Mk., 2 Faß 117 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten. Im Durchschnitt für Ia Qualität 123,95 Mk. Zugeführt 120 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 6. September. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Markt liegt etwas ruhiger. Insbesondere erschweren die vielen abweichenden Qualitäten das Geschäft.

Berlin, 6. Sept. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion für den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 3. Sept. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze Sohn. Mit Beginn des neuen Monats trat eine günstigere Stimmung ein und war die Kauflust wieder besser. Die Qualitäten lassen aber mehr noch recht zu wünschen, denn ein großer Teil der Zufuhren besteht aus abschmeckender unhaltbarer Ware, während diese zu billigen Preisen jederzeit angeboten wurde, konnte feinste, reinschmeckende Butter zu unveränderten Preisen schlank verkauft werden. Nach reinschmeckender russischer Molkereibutter, welche sich zum 1,20 Mk. Ausstich eignet, zeigte sich ebenfalls große Frage.

Hamburg, 6. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der dieswöchige Markt eröffnete in recht ruhiger Haltung. Die Einkäufe räumen sich nicht. Die erzielbaren Preise sind verlustbringend. Ist die erforderliche Herabsetzung unserer Notierung in dieser Woche vorgekommen wird? Eine Gesundung des Handels wird nicht eher eintreten.

Leipzig, 5. Sept. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Der Monatswechsel hat die erhoffte Belebung des Buttermarktes nicht herbeigeführt, die Stimmung ist vielmehr ruhiger als vorige Woche. Da eine weitere Abnahme der Einlieferungen auch nicht zu bemerken ist, mußte eine kleine Preisermäßignng eintreten.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 123—126 Mk., für geringere Ware 110—120 Mk. pro Zentner.

London, 3. Sept. Auf dem hiesigen Buttermarkt ist es wieder etwas fester geworden. Doch im allgemeinen behauptet sich der Ton. Das Angebot von feinster holländischer Ware ist verhältnismäßig geringfügig und Käufer müssen sich daher vielfach mit zweiten Qualitäten begnügen. Die beste sibirische Butter, die zu 104—106 Schill. erhältlich ist, macht sich lebhafte Nachfrage bemerklich. Feinste dänische findet zu 116—119 Schill. große Beachtung. Die aus Frankreich eintreffenden Mengen lassen in bezug auf Qualität zu wünschen übrig, trotzdem aber erzielt Normandiebutter jetzt 2 Schill mehr als im vorigen Jahre. Auf dem Markte zu Manchester waren befriedigende Räumungen zu festen Preisen statt. Dänische erzielte selbst 117—119 Schill. und irische 111—113 Schill. In Liverpool wurden größere Mengen dänischer und irischer Butter untergeordneter Qualität aufgefangen, was das Geschäft erschwerte. Allerfeinste dänische ging zu 118 bis 120 Schill. ab. Glasgow verkehrte in steigender Haltung. Holländische war daselbst sehr knapp und erzielte 2—3 Schill. mehr.

Käse.

Berlin, 6. September. Marktbericht der städtischen Markthallendirektion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 80—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Goldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück 5 Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Bodegraven (Holland), 6. September. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 320 Partien Käse, welche langsam verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 6—12 kg 29—32,50 fl., schwerere 33 bis 33,50 fl., 2. Sorte 6—12 kg 26—28 fl., ¾ fett Gouda 28,50 fl., Ia Edamer 33,50—34 fl., Heimratskäschen von 1 kg 34 fl., ½ kg 35 fl. Für beste Maiware fordert man 38—42 fl. Billigere Preise sind nicht zu erwarten für wirklich prima Ware, denn für diese Ware bleibt immer noch eine starke Nachfrage. Ein Bauer in dieser Gegend verkaufte 180 Sommerkäse von 20 bis 21 kg pro Stück zu 37 fl.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 3. Sept. 9821 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 69—70 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 68—70 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 67—70 Mk., d) fleischige 66—68 Mk., e) gering entwickelte 64—66 Mk., f) Sauen 64—65 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 5. Sept. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 867 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 68—70 Mk., Klasse V 60—64 Mk., Klasse VI 60—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 6. Sept. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 6500 Stück. Preise: Schwere 64,00—66,00 Mk., leichte 65,00 bis 67,00 Mk., Sauen 54,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Neueste Schweine-Preise:

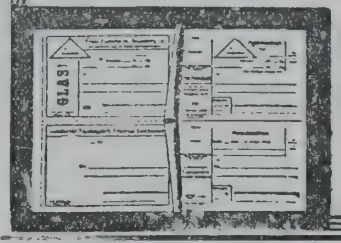
Ort	Sept.	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	3.	9821	70 bis 65 56 bis 52		Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	3.	2655	68 bis 60		20—24 % Tara	flott
Bremen	5.	955	69 bis 63		Schlachtgew.	langsam
Hannover	5.	867	70 bis 60		„	mittel
Magdeburg	6.	1495	70 bis 64		„	langsam
Leipzig	5.	2177	70 bis 65		„	mittel
Dresden	5.	1513	73 bis 68		„	mittel
Chemnitz	5.	2056	74 bis 72		„	—
Dortmund	5.	2203	70 bis 63		„	—
Duisburg	6.	547	72 bis 69		„	mittel
Essen	5.	4144	70 bis 66		„	mittel
Barmen	5.	919	70 bis 68		„	—
Köln a. Rhein	5.	4300	71 bis 68		„	lebhaft
Mainz	6.	269	75 bis 73		„	ruhig
Frankfurt a. M.	5.	2058	74 bis 68		„	—
Mannheim	5.	2115	74 bis 73		„	—
Stuttgart	6.	929	76 bis 73		„	—
Augsburg	1.	561	82 bis 75		„	—
München	5.	1097	82 bis 68		„	—
Nürnberg	5.	1907	76 bis 74		„	flau
Breslau	5.	1548	69 bis 66		„	ruhig
Königsberg, Pr.	3.	531	52 bis 40		Lebendgewicht	—
Danzig	6.	1227	53 bis 47		„	langsam
Posen	5.	224	56 bis 46		„	kaum ger.
Mülhausen i. E.	5.	235	76 bis 74		Schlachtgew.	—

Eier.

Hamburg, 5. September. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,15 Mk. netto.

Grütter's Postpaket-Versand-Block

nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis

und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter
D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von

Josef Grütter, Hannover.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 4255 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Privatmolkerei, Besitzer Nichtfachmann, sucht zu sofort energ., tücht.
kath. Verwalter
bezw. Obermeier od. Gehülfen, der unbedingt **selbständig** die technische Leitung übernehmen kann. Nur Herren mit Ia Zeugnissen wollen ihre Angebote unt. **P. A. 4235** zur Weiterbeförd. an diese Ztg. richten.

Suche zum 1. Oktober oder später einen (4507
Verwalter
für Vollbetrieb, zum baldigen Antritt einen sauberen, tüchtigen
Buttermeier
der auch in der Tilsiterkäserei behülflich sein muß und aus einem Nachbarorte kleine Milchfuhren machen muß und einen tüchtigen, zuverlässigen
Schweinefütterer
zu gleich oder 15. September bei ca. 200 Schweinen und 4 Pferden, falls verheiratet, kann die Frau mit in der Molkerei helfen und ist eine Wohnung vorhanden. Nur ruhige, solide Leute, denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen sich mit Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften melden.
H. K. Horst, Molkereibesitzer, **Eilsum** bei Emden.

Suche sofort für Molkerei und Schweinemast ein. jg., starken **Gehülfen.** Off. mit Gehaltsanspräch. sind zu richten an die (4280
Dampfmolk. **Salesche,** Bez. Bromberg.

Junger, kräft. Gehülfe
bei 28 Mk. pro Monat Anfangsgehalt zum baldigen Antritt gesucht.
Molk. e. G. **Zobten,** Bez. Breslau.

Suche zum baldigen Antritt oder einige Tage später einen (4277
tüchtigen Gehülfen
für Butterei und Annahme. Geh. 30 Mk. Molk. **Augustfehn,** Oldbg.

Tüchtiger Molkereigehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, nüchtern u. ehrlich, kann sofort bei Mk. 35 u. freier Station eintreten.
Freiherrlich v. Wittgensteinscher Molkereibetrieb
Pankow, Schmidtstraße 10.

Angehender Gehülfe
der sich in Käserei ausbild. möchte, für alle vorkommenden Arbeiten zum 15. September gesucht. (4268
Molkerei **Mühlhausen,** Kr. Pr.-Holland. **Pingel.**

Suche zum 15. Septbr. ev. einige Tage früher jungen, fleißigen
sauberen Gehülfen
für Butterei und Betrieb, der sich auch jeder anderen Arbeit willig unterzieht, bei 30 Mk. Gehalt ohne Wäsche. Gefl. Offert. m. Zeugnisabschriften erbittet bald (4266
Dampfmolk. **Wiesenfeld** b. Kobylin.
Inh.: **P. Fuchs.**

Gesucht zum bald. Antritt zwei jüngere, fleißige (4311
Gehülfen
für alle Molkereiarbeiten. Gehalt 30 Mk. Gen.-Molkerei **Dauenhof** in Holstein.

Suche zum sofort. Eintritt einen **tüchtigen Gehülfen.**
Gehalt 30 Mk. monatlich. (4314
D. Wyrsch, Sehlen, Kr. Tuchel i. Westpreußen.

Margarine-Fabrik

sucht einen mit der Branche vertrauten Vorarbeiter zum sofortigen Antritt. Nur gutempfohlene Leute wollen sich mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsanspr. unter 4316 durch diese Zeitung melden.

Suche zum 15. September einen soliden, sauberen und zuverlässigen
Gehülfen
für Butterei, Milchversand u. Bedienung der Separatoren. In der Arbeit abwechselnd mit einem anderen Gehülfen. Gehalt 65 Mark monatlich bei freier Wohnung und etwas Molkereiprodukten. Bei befriedigender Führung und Leistung später Zulage. Stellung angenehm u. dauernd. Offert. nebst Zeugnisabschriften sind zu richten an die
Fürstliche Molkerei Kuchelna
Ober-Schlesien. (4258

Wegen Einberufung z. Militär suche zum 15. Sept. od. einige Tage später ein. solid., fleiß., katholischen
Gehülfen.
Ders. hat den ganzen Betrieb sow. Buchführ. allein zu besorgen. Gehalt 40 Mk. u. freie Stat. Zeugn. mit Altersangabe erbittet (4305
G. Holland, Dampfmolk. **Rheurdt** b. Aldekerk.

Erster Molkereigehülfe.

Für Dampfmolkerei und Weichkäserei wird absol. zuverl. arbeit., erster Gehülfe zum Eintr. am 15 Sept. od. 1. Okt. ges. Für Lieferung von feinster haltbarer Ware muß Garantie übernommen werd. Gut bez. dauernde Stellung bei steig. Gehalt. Auch Provision wird zugef. Gefl. Offert. mit Gehaltsanspr. bei fr. Station erbeten an (4267
Zentralmolkerei Walsdorf i. Taunus, Bezirk Wiesbaden.

Junger, kräftiger Gehülfe
zu bald gesucht. Gehalt 30 Mark.
Leknoer Molkerei, Posen.

Angeh., jg. kath. **Gehülfe** bei gutem Gehalt oder **Lehrling** gesucht. Westfalen. Offerten unt. **B. 4302** an diese Zeitung erbeten.

Zum 1. September tüchtiger
Gehülfe
mit Butt. vertr., als erster gesucht. Sicheres Rechnen Beding. Anfangsgehalt bei freien Kassen 30 Mark. Zeugnisabschriften an **Weber,** Molkereigenossenschaft **Gülzow** i. Pom.

Suchen zum 9. September einen jungen, sauberen und soliden
Gehülfen
für alle vorkommende Arbeiten, auch Schweinehaltung. Gehalt 30 Mk. 4077) Dampfm. **Krappitz,** Schles.

Wir suchen zum 15. September einen jüngeren, kräftigen, soliden
Gehülfen
(evangel.) für Butterei und Milchausgabe. Bedingung: Bereitung feinster Tafelbutter und Haltung auf. größte Sauberkeit. Gehalt bei fr. Station und Kassen ohne Wäsche 25 *M*. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften an (4066
Molkereigenossenschaft Löwenberg i. Schlesien.

Gesucht zu sofort oder 15. September ein tüchtiger (4061
Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, für Butterei und Weichkäserei. Anfangsgehalt 35 *M* bei freier Station. Gefl. Offerten erbittet
Otto Hahne, Dampfmolkerei
Winzlar a. Steinh. Meer.

Suche zum 15. September, evtl. etwas später einen jungen, tüchtigen
Meiereigehülfen.
Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet (4089
N. Tiedemann, Meldorf i. Holstein.

Suche zum 1. Oktober einen durchaus fleißigen, zuverlässigen (4062
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt monatlich 30 *M*. Offerten erbittet
M. Freudenberg, Dampfmolkerei **Plotzen** b. Pommeritz i. S.

Suche zu sofort oder 15. Septbr.
tücht. jungen Gehülfen.
Gehalt 25 Mark nebst fr. Station und Kassen. **P. Zühlke,** Molkerei **Groitzsch,** Sachsen. (4207

Junger, kräftiger
Gehülfe
der keine Arbeit scheut, kann eintreten. Elektrischer Betrieb. Anfangsgehalt 30 *M*. Offerten unter 3939 an diese Zeitung erbeten.

Zum 10. September oder früher junger, williger **Gehülfe** gesucht, der sich jeder vorkommenden Arbeit unterzieht. Betrieb beschränkt, Stellung dauernd. Gehalt monatlich 30 *M* bei freien Kassen. Off. erb. **Molkerei Eickendorf,** Post u. Bahnst. Rätzlingen, Bez. Magdeburg. (3846

Suche zum 15. September oder später einen tüchtigen (4000
Gehülfen
der an flottes Arbeiten gewöhnt ist, für Kessel und Maschine bei einem Anfangsgehalt von 30 *M* monatlich. Auch kann daselbst ein
Gehülfe
antreten, der die Wartung von 250 Schweinen übernimmt bei einem Anfangsgehalt von 40 *M* monatlich. Gefl. Offerten erbeten an
Zentralmolkerei Eldingen, Kr. Celle.

Suche zum 1. Okt. einen erfahr., wirklich zuverlässigen (4352
Gehülfen
zur Bedienung von 3 Alfas. Derselbe muß auch in Fabrikation von Speisequark erfahren sein. Monatsgehalt 90 Mk. nebst fr. Wohnung, fr. Produkt. u. freien Kassen, ebenso Trinkgelder bei Abgabe von Molken Ferner einen tücht. **Gehülfen,** der sich im Betriebe jed. Arbeit unterzieht. Nachmittags Kontorarbeit, vor allen Dingen sich. Rechner und guter Schreiber. Monatsgeh. ebenfalls 90 Mk. bei fr. Wohnung, fr. Produkt. u. fr. Kassen. Zeugnisabschriften nebst Lebenslauf von nur erstklassig. Leut. nimmt entgegen Molkerei-Gen. **Erkelenz,** Rheinland.

Zuverlässiger, kräftiger **Gehülfe** sofort oder zum 15. Sept. gesucht.
Dresdner Gen.-Molkerei, e. G. m. b. H.
Markusstraße 11. (4389

Wegen Einberufung meines jetzig. zum Militär suche zum 25. Sept. einen tüchtigen, sauberen (4393
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 Mk. und freie Kassen.
Herm. Kölling, Molkerei
Kl. Rodensleben, (Magdeburg).

Junger Gehülfe
kann zu sofort oder 15. Sept. bei 25 Mk. hier eintreten. (4381
Molkerei-Gen. **Pila** b. Mur.-Goslin.

Tüchtigen, mit Butterei, Käserei und Maschinen bewanderten
Gehülfen
sucht per bald oder später. (4492
Dampfmolkerei Zaborze, G. m. b. H.

Suche zum 15. od. 20. September einen ehrlichen, fleißigen (4433
jungen Gehülfen
der Lust hat, einen Milchverkaufswagen zu fahren und mit Pferd gut umzugehen versteht. Stellung leicht und angenehm.
Molkerei **Albringhausen** b. Bassum Prov. Hannover.

Tücht., fleißiger Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, zum 15. Sept. gesucht. Gehalt bei freier Station ohne Abzug für Kassen pro Monat 40 Mk. (4363
Molkerei **Lürkens** in **Crefeld.**

Zum 15. Sept. suchen wir für beschränkten Betrieb ein. angehenden
Gehülfen.
Sonntags wird nicht gearbeitet. Offert. erbittet (4327
Dampfmolkerei **Ingelfingen.**
Mortag, Verwalter.

Zum 1. Oktober suche ich einen willigen und sauberen
Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Anfangsgehalt 30 Mk. Offerten von soliden, strebsamen Leuten erbittet mit Angabe des Alters (4449
R. Taiber, Sonnewalde, Nd.-Lauf

Suche zum sofortigen Antritt jungen, kräftigen (4526
Gehülfen
in kleinen Betrieb für alle vorkommenden Arbeiten. Selbiger muß mit Kessel und Maschine sowie Alfa Bescheid wissen und auch mit einem Pferde umzugehen verstehen. Stelle gut. Gehalt 30 *M*, freie Wäsche und Trinkgeld.
Dampfmolkerei Nägelstedt b. Langensalza.

Suchen zu sofort einen jungen katholischen (4467
Gehülfen
der sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht. Gehalt 30 *M*. Offerten erbeten an
Zentralmolkerei Siddinghausen.

Suche für Molkereigen. **Rehden,** Westpreußen, zum 1. Oktober einen tüchtigen (4465
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Gehalt 25—30 *M* u. freie Station und eine
Lernmeierin oder junge Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt 10 resp. 20 *M* und fr. Station. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Thomas, Molkereiverwalter,
Domachau bei Praust, Westpreußen.

Molkereigehülfe
der eine größere Molkerei selbstständig führen, Milchuntersuchen u. sämtliche Arbeiten zuverlässig ausführen kann, findet dauernde Stellung zu sogleich. Gehalt 40 *M* und freie Station. (4464
A. Koriath, Neuhof, Ostpreußen.

Junger, kräftiger **Gehülfe** kann sofort eintreten. Gehalt 20 *M*.
Rahmstation Hohenau, Kr. Gnesen.

Suche zu sofort einen an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten (4489
Gehülfen.
Gehalt 30 *M*. Offerten an
Dampfmolkerei **E. Fette, Wasbüttel** Kr. Gifhorn.

Suche zu sofort einen jungen und fleißigen (4458
Gehülfen
der keine Arbeit scheut, auch ab und zu mit Pferd die Milch zu holen hat. Leute, die mit Schrotmühle arbeiten können, erhalten den Vorzug. Stellung angenehm und dauernd. Gehalt monatlich *M* 25 und freie Station. Gefl. Offerten erb.
Gräntzel, Dampfmolkerei **Hellmitzheim.**

Junger, sauberer Gehülfe
kann sofort eintreten. Gehalt 25 *M* monatlich. (4486
Dampfmolkerei Schneidemühl.

Wegen Einberufung zum Milit
suche für 15. September jünger
oder angehenden soliden (44
Gehülfen.
Stellung leicht und bequem (Ha
betrieb). Lohn 25 *M*.
Einsle, Maifritzdorf, Kr. Franke
stein.

Wir suchen zu sofort einen tü
tigen, jungen (44
Gehülfen.
Gehalt monatlich 30 *M* ohne V
züge. Stellung dauernd.
Schmiegeler Molkerei, e. G. m. b.

Suche zum 15. September od
später fleißigen, jungen, willigen
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit sche
Gehalt 25 *M* pro Monat, fr
Station und Kassen. Stellung leic
Offerten erbittet (44
Dampfmolkerei Hirschbach bei D
poldiswalde, Schlesien.

Zum 15. September evtl. eini
Tage später findet ein junger u
solider (44
Gehülfe
welcher sich vor keiner Arbeit sche
dauernde Stellung. Anfangsgeh
25 *M* nebst freier Station u. Kas
(ohne Leibwäsche). Offerten n
Zeugnisabschriften an
Molkereiverwalter **Degen, Zippno**
Westpreußen.

Suche zu sofort od. 15. Septem
einen tüchtigen, zuverlässigen (44
Gehülfen
welcher firm in □-Käserei ist u
sich auch allen vorkommenden V
beiten unterzieht. Gehalt 30—35
Stellung dauernd und angenehm.
A. Wierer, Molkerei mit elektr. B
trieb, **Altkloster,** Kr. Bomst, Bahn
Neudorf-Mauche.

Suche zu sofort einen jungen u
willigen (44
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeit
Gehalt 30 *M*. Stellung leicht.
fällige Offerten erbittet
Adolf Kleinod, Oberhausen, Rhei

Ein junger, fixer und williger
Gehülfe
für Tilsiterkäserei zu sofort gesu
Offeren mit Gehaltsansprüchen
beten an (4
Dampfmolkerei Pillkallen, Ost

Suche zum 15. September ein
tüchtigen (44
Gehülfen
für Maschinen und etwas Kont
arbeit. Gehalt 30 *M*. Kassen fr
Erbitte Zeugnisse.
E. Koch, Insp., **Fintel** b. Lauenbri

Ordentlicher Gehülfe
zum 15. September für Dampfkess
Maschine und Separator gesu
Offerten mit Gehaltsangabe sind
richten an (44
E. Wunderlich, Molkerei Lichtfel
Kreis Stuhm.

Suche zum 15. September ei
etwas früher einen jungen, **kräftig**
Gehülfen für alle vorkommend
Arbeiten. Gehalt 25 *M* monatli
Zugleich suche ich für meinen jung
Gehülfen Stellung, am liebsten
größerer Genossenschaftsmolkerei
25 *M* Gehalt monatlich. Off. e
Aug. Gieseke, Dampfmolk. u. Ha
käserei **Gr. Lobke,** Kr. Hildeshei

Wir suchen für unsere Molke
einen tüchtigen, jungen (43
Gehülfen
zum baldigen Antritt. Gefl.
ferten erbeten an
Kraatzsche Zuckerfabrik, Osmarsleb
bei Güsten in Anhalt.

Gesucht zum 15. September
älterer, evgl. (44
Gehülfe
bei 45 *M* Anfangsgehalt, fre
Wäsche und Kassen. Bevorzugt w
den solche, die bereits in städtisch
Betrieben tätig waren.
Otto Riemann, Düsseldo

Futtermittel.

Hannover, 6. Sept. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Die Tendenz ist im allgemeinen ziemlich unverändert. Gerste: Infolge des äußerst regen Absatzes macht sich prompte Gerste äußerst knapp und es hat den Anschein, als wenn wir auch für die späteren Termine kaum billigere Preise sehen würden. Es ist noch ein ziemliches Deckungsbedürfnis vorhanden und Rußland zeigt sich absolut nicht nachgiebig. Die Qualität in diesem Jahre wird geringer ausfallen als die vorjährige. Wir notieren: Prompt 105,— Mark, 1. Hälfte September 103,— Mark, September 101 Mk., Oktober 101 Mk., Oktober bis Dezember 102,— Mk., Januar bis August 106,50 Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: Prompt 108,— Mk., Oktober bis Dezember 109,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Auch dieser Artikel ist im Preise gestiegen, da der Osten infolge des feuchten Wetters, eine mangelhafte Ernte in Aussicht stellt. Wir notieren: Prompt 8,50 Mk., spätere Termine 8,80 Mk. franko hiesigen Stationen. Kleinere Partien geben wir mit Mk. 8,50 ab Hannover ab.

Gesucht

zum 1. Oktober ds. Js. ein gewissenhafter, energischer, mit allen Facharbeiten vertrauter (4346

Molkerei-Verwalter.

Derselbe muß auch mit Müllerei vertraut sein. Meldungen mit Zeugnisabschriften und Empfehlungen, Angabe von Alter, Religion u. Ansprüchen sind bis zum 15. September d. Js. zu richten an den Vorsitzenden

Martin v. Glahn, Geestenseth,
Genossenschafts-Molkerei Geestenseth.

Vertretung!

Zum 15. September oder einige Tage früher suche ich einen tüchtigen

Fachmann

zu meiner Vertretung auf 3 Wochen. Selbiger muß mit der technischen Buchführung, sowie mit der Milchuntersuchung nach Dr. Gerber vertraut sein. Gefl. Offerten nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbittet (4387

Kroll, Verwalter, **Molkerei-Gen. Loebsch**, Kr. Putzig, Westpreußen.

Suche zum 1. Oktober für meine Privatmolkerei mit Schrotmühle einen verheirateten

Betriebsleiter.

Die Frau muß die Wirtschaft führen und morgens in der Molkerei helfen (Milchannahme). Nur Herren mit Ia. Zeugnissen wollen sich melden. Selbiger muß das Mecklenburger Plattdeutsch kennen. Offerten unter **H. K. 4456** an diese Zeitung erbeten.

Junger, fleißiger (4399

Gehülfe

kann sofort eintreten.

Dampfmolkerei Brückenau,
Kr. Wreschen.

Alles was im Molkereibetriebe gebraucht wird erhalten Sie preiswert bei

Carl Mann, Hildesheim.

Auf Wunsch sende Hauptpreisliste.

---

kräftigen, sauberen (4383

Gehülfen

welcher mit Butterfertiger gearbeitet hat und flotter Rechner ist. Gehalt *M* 30 und freie Station pro Monat. Offerten mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbittet **Molkereigenossenschaft Cammin** in Pom. **H. Marten**, Molkereiverwalt.

Suche zum 15. September einen tüchtigen (4411

Gehülfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 35 *M*.

F. Pfitzner, Molkerei Leerhafe bei Wittmund, Ostfriesland.

Suche zum 15. September jungen, soliden (4404

Gehülfen

für alle vorkommenden Arbeiten bei 26—30 *M* Gehalt.

Dampfmolkerei Schabenau i. Schles.

Zum 20. September suche einen durchaus tüchtigen, gewissenhaften, sauberen, fleißigen, möglichst soliden

ersten Gehülfen

nicht unter 23 Jahre, der befähigt ist, mich evtl. zu vertreten und dem an dauernder Stellung gelegen ist. Mit Milchannahme, Abrechnungswesen und Milchuntersuchung nach Gerber muß derselbe vollständig vertraut und flott sein. Energisches Auftreten unbedingt erforderlich. Gehalt monatlich 40 *M* und freie Kassen. Ferner suche zum 15. September einen jüngeren (4401

Gehülfen

der gut schreiben und fix rechnen kann, für Betrieb und Kontor. Gehalt monatlich 25—30 *M* und freie Kassen. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet

A. Trachsel, Betriebsleiter, Molkerei **Drebber**, Bez. Bremen.

Wegen Eintritts meines jetzigen zum Militär suche zum 15. evtl. 20. September einen jungen, tüchtigen, soliden (4398

Gehülfen

welcher an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist bei 30 *M* Anfangsgehalt und freien Kassen.

H. Dockwarder, Molkerei- und Mühlerei-Genossenschaft Neerstedt i. O.

Zum möglichst sofortigen Antritt ein junger, kräftiger (4412

Gehülfe

gesucht. Gehalt 33 *M* und freie Station.

Molkereigenossenschaft Bottorf bei Quakenbrück.

Suche zum baldigen Antritt einen jungen, sauberen und flinken

Gehülfen

der sich willig jeder vorkommenden Arbeit unterzieht. Gehülfen, welche schroten können, bevorzugt. Gehalt 30 *M*, Kassen frei. (4424

Dankworth, Molkerei und Mühle Liepe in Mecklenburg.

Suche zu sofort oder 15. September einen jungen, kräftigen, zuverlässigen (4437

Gehülfen.

Anfangsgehalt 33 *M*, freie Station, sowie Kassen und Trinkgeld. Stellung angenehm und dauernd.

F. Bothe, Molkereibesitzer, **Gestorf** bei Bennigsen a. D.

Suche zum 15. September einen willigen (4439

Gehülfen

welcher sich jeder in der Molkerei vorkommenden Arbeit unterzieht. Gehalt 25—30 *M* pro Monat, freie Kassen.

Zentral-Dampfmolkerei Grave, Stat. Holzminden.

Suche zum 15. September einen tüchtigen (4328

Gehülfen.

Gehalt 30 *M*. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet

C. Stoppel, Molkerei Hettstedt, E. G. (Südharz).

Jg., ordentl. **Gehülfe** z. 15. Sept. gesucht. Geh. 30 *M* u. fr. Kassen. Off. m. Zeugnisabschr. an **Dampfmolk. Klostergut Siedenbollentin**, Vorp. **Diedrich**, Verwalter. (4322

Zum 1. Oktober oder einige Tage früher suche ich einen ordentlichen, kräftigen, militärfreien (4329

Gehülfen

der mit Pferden umgehen kann, für dauernde Stellung. Derselbe muß eine Milchtour fahren. Gehalt *M* 35 pro Monat bei freier Station und freien Kassen. Angeboten sind Altersangabe und Zeugnisabschriften beizufügen.

Tilo Brandis, Dampfmolkerei Nordstemmen in Hannover.

Suche zwei tüchtige, zuverlässige

Gehülfen

die sich vor keiner Arbeit scheuen.

Christian Wittwer, Dampfmolkerei **Gr.-Schwansfeld**, Station Wöterkeim, Ostpreußen.

Zum 1. Oktober kann sich ein **junger, kräftiger Gehülfe** für Tilsiter Käserei und eine **Meierin** für Butterei u. Hülfe im Haushalt melden.

Dommert, Molkerei-Verwalter in **Abscherninken**, Postamt Trempen.

Suche zu sofort oder 15. September einen älteren erfahrenen (4357

Gehülfen.

Derselbe muß mit Butterei, Kessel und Maschine gut vertraut sein. Junge Leute, die mit Eismaschinen gearbeitet haben, und gute Rechner sind, erhalten den Vorzug. Gehalt anfangs 30 *M*. Stellung angenehm und dauernd.

E. Schönfeldt, Molkerei-Gen. Alt-Fanger, Post Hindenburg in Pom.

Suche zu sofort oder später einen unverh., kräftigen (4362

Gehülfen

evgl., der an ein selbständiges Arbeiten gewöhnt und sich jeder in der Molkerei vorkommenden Arbeit unterzieht. Stellung dauernd und angenehm. Gehalt monatlich 35 *M* bei freier Station und Kassen. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften an **Hermann Frobarth, Zentralmolkerei in Groß-Vahlberg** bei Dettum in Braunschweig.

Suche vom 1. bis Mitte Oktober einen tüchtigen (4428

Gehülfen

der mich während einer vierzehntägigen Übung vertreten kann. Offerten erbittet

Scharenberg, Verwalter, **Hunteburg** (Hannover).

Suche zu sofort tüchtigen, ehrlichen

Gehülfen

als ersten. Derselbe hat morgens u. abends einen Verkaufswagen im Orte zu fahren und sich jeder Arbeit zu unterziehen. Hoher Verdienst. Kaution von 100 *M* ist bei Antritt zu stellen. (4446

Molkerei Rensefeld bei Lübeck.

Suche zum 15. September einen tüchtigen (4405

Gehülfen

für Maschinen. Gehalt 35 *M* monatlich. Meldungen erbittet

G. Thömcke, Harsefeld, Bez. Hambg.

Jüngerer, tüchtiger (4502

Gehülfe

für unsere Molkerei **(Dorf Gill in Hessen)** zum sofortigen Eintritt gesucht. Gehalt monatlich 40 *M* bei freier Station. Offerten an

Gebrüder Grieb, Dampfmolkerei in **Gießen.**

Für hiesigen städtischen Molkereibetrieb zum 1. Oktober ein tüchtiger, junger (4496

Gehülfe

gesucht, welcher mit Maschine, Kessel und Separatoren vertraut sein muß. Gehalt anfangs monatlich *M* 60 bei freien Kassen und Wohnung sowie für seine Person freie Molkereiprodukte. Offerten erbeten an

Brunken, Molkerei Oldenburg i. Gr.

Ordentlicher Gehülfe

für alle Arbeiten in beschr. Betrieb sofort gesucht. Gehalt 30 *M*.

Diederich, Molkerei Baben b. Goldbeck, Altmark. 4500)

Wegen Erkrankung wird für sofort ein tüchtiger, selbständig arbeitender

Gehülfe

gesucht. Offerten sind zu richten an **F. Sewald, Schweidnitz** in Schles., Langstraße 40. 4508)

Wegen Eintritts zum Militär suche zum 1. Oktober evtl. einige Tage früher zwei junge, fleißige

Gehülfen.

Gehalt monatlich 30 *M*, Kassen frei.

L. Rohde, Meierei Ihlienworth, Station Otterndorf. 4511)

Zum 24. September wird ein sauberer (4513

Gehülfe

gesucht, der firm in der Butterei ist. Gehalt 35 *M*. Gelegenheit zum Einarbeiten in der Abrechnung usw. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet Molkereiverwalter **Siemens, Schilde** bei Dramburg in Pom.

Suche zum baldigen Antritt evtl. auch 15. September zwei jüngere, kräftige (4522

Gehülfen

für Butterei und Käserei. Anfangsgehalt bei freier Station monatlich 30 *M*. Leute, welche an nur schnelles, sauberes Arbeiten gewöhnt sind und denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen Zeugnisabschr. einsenden an

Wilh. Wilke, Molkerei Neu-Holland bei Liebenwalde in der Mark.

Suche zum 15. September einen jungen (4523

Gehülfen

der sich vor keiner Arbeit scheut. Stellung dauernd.

Paul Schulz, Neubrandenburg.

Suche per sofort einen jungen, tüchtigen (4506

Gehülfen.

Antritt kann sofort erfolgen. Gehalt zahle 30—35 *M* bei freien Kassen und Wäsche.

Molkerei Rahden in Westfalen.
H. Thöle.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, nächsten Sonnabend voraussichtlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

7. Sept. Ia 120—121/23 *M*, IIa 116—121 *M*, IIIa 110—118 *M*, abfallende 94—108 *M*. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 7. Sept. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:

I. Klasse 305 Drittel zu 121,00 bis 128,00 *M*, im Durchschnitt 125,17 *M*, II. Klasse 33 Drittel zu 112,00 bis 120,00 *M*, im Durchschnitt ——— *M*. Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 310 Drittel, im Durchschnitt 124,05 *M*.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 7. September 15 885 Stück. a) 68 *M*, b) 67—68 *M*, c) 65—67 *M*, d) 63—66 *M*, e) 61—64 *M*, f) 62—63 *M*. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Ueberstand.

Zuverlässiger, nicht zu junger

Molkereigehülfe

findet zum 15. Sept. od. später in unserem Großbetr. Stellung als Heizer und Maschinenführ. Solche, die kleinere Reparat. ausführen können und mit Kühlmaschine und elektrischer Lichtanlage vertr. sind, werden bevorzugt. Offerten mit Gehaltsansprüchen baldigst erb. Zentralm. E. G. Reichenbach 4442) i. Schlesien.

Suche zum 1. Oktober d. Js. einen fleißigen, soliden, an Ordnung gewöhnten (4368

Gehülfen

mit guter Handschrift. Gehalt bei freier Station ℳ 30.

Molkerei-Genossenschaft Hersfeld. F. Westphal.

Jüngerer Käser

welcher in Herstellung von Thüringer Handkäsen **durchaus erfahren u. absolut sicher** ist und verlangtes durch Zeugnisse nachweisen kann, findet in meiner neu errichteten Käserei angenehme Stellung. (4423 **Paul Unger, Schmiedefeld,** S.-Mein.

Gesucht zum 1. Oktober für Harzkäserei ein (4347

tüchtiger Käser

der selbständig arbeiten kann.

W. Richardt, Bremerhaven, Lloydstraße 28.

Für meine Harzkäserei mit Motorbetrieb suche ich zu sofort eventl. 15. Sept. einen dem Betriebe voll und ganz gewachsenen, in der Harzkäserei gut bewanderten

Käser.

Gehalt nach Uebereinkunft. (4126 **Niederlausitzer Käsefabrik, Golßen.**

Gesucht auf Anfang September ein junger, tüchtiger, solider

Tilsiterkäser

bei schönem Lohn in eine Gutskäserei in Österreich. Offerten mit Zeugnisabschriften unt. **St. 3835** an diese Zeitung.

Junger, tücht. Milchverkäufer

kann zum 15. Sept. eintreten. Gehalt monatl. 40—45 Mk., sowie fr. Station, Kassen und Wäsche. (4133 Molkerei **Vebra-Sondershausen.**

Als Milchverkäufer

junger, fleißiger Gehülfe, durchaus ehrlich und zuverlässig, der gut mit Pferden umgehen kann, gesucht. Gehalt monatlich 30—35 ℳ. freie Stat. und Kassen. Offerten mit Zeugnissen und Alterangabe an (4431

Dampfmolkerei Gommern bei Magdeburg.

Suche zu möglichst baldigem Eintritt einen soliden, gewandten jungen Mann als (4477

Milchverkäufer.

Stelle denselben auf Tantieme und bezieht er hohen Verdienst. Desgleichen suche zum 15. September einen jungen

Gehülfen.

Gehalt 30 ℳ bei freier Station.

L. Kistler, Garbeck bei Cranz.

Zentrifugenführer.

Gewandter, fleißiger sauberer Gehülfe zur Bedienung der Entrahmungs-, Reinigungs- u. Erhitzungsapparate zu baldigem Antritt bei ℳ 80 Anfangsgehalt und freier Wohnung gesucht. Erstattung der Bahnfahrt nach 5 Monaten. Bewerbungsschreiben belegt mit Zeugnisabschriften baldigst erbeten an Direktor **Weiße, Zentralmolkerei München, e. G. m. b. H.**

Sauberer tüchtiger Gehülfe zum baldigen Antritt als (4344

Maschinist

gesucht. Gehalt 35 ℳ.

Molkerei Steinau a. O., E. G.

Milchverkäufer

ledig, sogleich oder später gesucht. Monatslohn 30 ℳ und pro Liter ½ Pfg. Tantieme. Mindestverdienst 55 ℳ und freie Station. Anerbieten mit Zeugnisabschriften einzusenden an die (4521

Gutsverwaltung Krusauhof b. Flensburg, Schlewig-Holstein.

Suche zum baldmögl. Antritt gut empfohlenen, unverheirateten

Schweinefütterer

bei ca. 200 Schweinen. (4276

Zentral-Molkerei **Tennstedt i. Th. K. Seeck.**

Brauche sofort einen **jg. Arbeitsburschen,** dem Gelegenh. gebot. wird, Molkerei- u. Käsereifach kennenzulernen. **Rauh, Schmiedeberg** a. d. Netze, Post Gromaden, Prov. Posen.

Zum 1. Okt. od. später kann hier ein kräftiger, junger Mann als

Lehrling

eintreten. Lehrzeit 2 Jahre und etwas Taschengeld.

Dampfmolkerei **Neustadt** a. Saale. 3891) **Hermann Broose.**

Wir suchen für einen tüchtigen, durchaus zuverlässigen, branchekundigen, mit schriftl. Arbeiten bestens bewanderten **jungen Mann Stelle.** Selbiger ist 6 Jahre in hiesiger Stelle als Buchhalter resp. erster Gehülfe. Off. an Buchhalter **Muhlack, Szirlack,** Post Gr.-Karpowen z. richt.

Suche zu sogleich einen (4370

jungen Mann

welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen. Lehrzeit 2 Jahre. Taschengeld im ersten Jahre 8 ℳ, im zweiten Jahre 10 ℳ pro Monat. Offerten an

Dampfmolkerei Willenberg, Ostpr.

Molkerei Samotschin sucht zum 1. Oktober einen (4331

Lehrling

unter günstigen Bedingungen.

H. Piper, Samotschin.

Zum sofortigen Eintritt evtl. später wird ein (4461

Lehrling

nicht unter 16 Jahren gesucht. Lehrzeit 2 Jahre, freie Station, im 2. Jahre etwas Taschengeld.

Molkerei Gimmel, Kreis Oels.

Lehrling oder Lernmeierin sucht 4374) **Molkerei Othfresen.**

Suche zum baldigen Antritt eine

saubere Meierin

für Butterei und Tilsiterkäserei. Offerten mit Gehaltsansprüchen erb. **A. Schöps, Molkerei Neuteich,** Wpr.

Suche zum 20. September oder 1. Oktober eine junge, saubere (4491

Meierin

für Butterei und etwas Hülfe im Haushalt. Gehalt 25 ℳ und freie Kassen. Gefl. Offerten erbeten an **H. Prieß, Trabuhn** in Hannover.

Meierin.

Zum Eintritt per 15. September od. 1. Oktober tüchtige gewandte jüngere Meierin für Betrieb und Haushalt gesucht. Guter Lohn und 4—5 ℳ pro Monat Tantieme. Angeb. mit nur besten Zeugnissen (Abschriften) erbeten an (4432

Zentralmolk. Walsdorf i. Taunus, Reg.-Bez. Wiesbaden.

Gesucht zum 1. Oktober für unsere Verkaufsstelle eine (4395

Verkäuferin.

Meldungen mit Zeugnisabschriften, Photographie und Gehaltsforderung bei freier Wohnung ohne Kost und Wäsche erbeten an

Molkerei Döbeln, Königr. Sachsen.

Suche zum baldigen Antritt eine tüchtige (4359

Meierin

für Haushalt und Butterei. Gehalt 25 ℳ monatlich.

Molkerei-Genoss. Oberelsungen bei Cassel.

Meierin

geschäftstüchtig, die möglichst eine kl. Kaution stellen kann, wird zu Anfang Oktober zur selbständ. Führung einer Verkaufsfiliale von led. Molkereibesitzer gesucht. Off. m. Bild, Lebenslauf und Empf. unter **4529** an diese Zeitung.

Suche zum 20. September oder früher eine junge, tüchtige (4512

Meierin

die den Haushalt und Butterei zu führen hat. Selbige muß in Butterei gut bewandert sein. Gehalt 30 bis 35 ℳ, je nach Leistung. Gefl. Offerten erbittet

H. Glander, Molkerei Riede, Hann.

Meierin

die selbständig arbeiten kann, firm in feiner Butterbereitung und Versand ist und die Aufsicht im Kuhstall übernimmt, sucht bei 35 ℳ Monatsgehalt und freier Station zum 1. 10. 1910. (3999

Dominium Bziunkau, Post Guttentag, O.-S.

Suche zu sofort od. 15. September eine saubere, tüchtige, evangelische

Meierin

für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt 25 Mk. (3881

Zentralmolkerei **Stolzenau** a. Wes.

Suche zu gleich oder 15. Sept. eine

junge, saubere Meierin

(evang.) bei Familienanschl. Offert. mit Gehaltsforderung erb. (4096 **C. Ramm, Haverlah** b. Ringelheim.

Suche zu sofort od. 15. Sept. eine saubere, nette (4275

Verkäuferin.

Gehaltsford. und Bild erbeten.

Butter- und Käse-Spezialhaus **Memel.** Inh.: **Emil Rudat.**

Suche zum 15. Sept. evtl. etwas früher oder später eine junge

tüchtige Meierin

für Butterei u. Haushalt b. Familienanschluß. Gehalt 30 Mk., freie Station und Kassen. Off. erbittet **Klintworth,** Dampfmolk. **Liebstedt** b. Weimar. (4310

Wir suchen zum sofortigen Antr. einen arbeitsamen, zuverlässigen, evangelischen und verheirateten

Obermeier

für unsere Versandmolkerei. Gehalt Mk. 1200 u. fr. Kassen. Ausführl. Offert. mit Angabe des Alters und der Familienverhältnisse erb. (4300 Molk.-Gen. **„Wetterau"** e. G. m. b. H. **Niederwöllstadt,** Oberhessen.

Suche zum 15. Sept. event. einige Tage früher oder später durchaus tüchtigen, soliden Gehülfen als

Buttermeier

der sich auch willig allen anderen Arbeiten unterzieht. Anfangsgeh. 30 Mk. bei freier Station u. Kassen. Lehrlings- und zwei letzte Zeugnisabschriften erwünscht. Gleichzeitig suche für meinen bisherigen **Gehülfen** Stellung in Betrieb, wo demselben Gelegenheit geboten ist, sich im Kontor auszubilden. Kann denselben jedem Kollegen bestens empf. Gefl. Offerten erbittet (4307

P. Lerch, Inspektor, **Belgern a. E.**

Wegen Einziehung des jetzigen zum 16. September sauberer, gewissenhafter (4493

Buttermeier

gesucht. Derselbe muß selbständig arbeiten können und beste Empfehlungen besitzen. Gehalt 40 ℳ.

Zentral-Molkerei Danzig.

Für kleinen städt. Gutsmeiereibetrieb wird zum 1. Oktober ein

zuverl. Meier

gesucht, der gleichzeitig die schriftl. Arbeiten übernehmen muß. Offert. unter **R. O. 4124** an diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober event. au später eine junge 43

tüchtige Meierin

für Butterei u. Hülfe im Hausha bei Familienanschluß. Gehalt 25 freie Station und Kassen. Offer mit Zeugnisabschr. nebst Altersa gabe erbeten.

A. Ahrens, Genossenschaftsmolker Bad Wildungen.

F. Koll. Lehrlingstelle angen. De Bew. best. Dank. **Brennenstuhl, Ne markt.** (44

Gehülfe hat Stellung angenon men, den Herren Reflektanten beste Dank. **Westphal, Küsten.** (44

Stellen-Gesuche.

Suche für tüchtigen Molkere beamten zu Anfang Oktober even früher passende Stellung

als Verwalter

oder ähnlich. Kann den Betreffen in jeder Hinsicht empfehlen. (43

Direktor **L. Müller**

Molkereischule **Griethausen** b. Cle

Ein in allen Zweigen des Fache erfahrener Obermeier sucht ande weitig als

Verwalter oder Obermeier

Stellung. Beste Zeugnisse u. Re zur Verf. Kl. Familie. Alter 32 Obermeier **Domnick,** Molkerei-Ge **Czarnikau** i. Posen. (39

Tüchtiger, mit sehr guten Zeug vers. **Meier** (Mecklenburger) suc **Stellung als**

Verwalter

29 J. alt, 15 J. im Molkereifa tät., Molkereischule bes. Off. u. **J. J 14675** bef. **Rud. Mosse, Berlin SW**

Molkereiverwalter

32 Jahre alt, verheiratet, sucht Stel in Genossensch.-, Privat- oder Gut Molkerei. Selbiger ist im Best guter Zeugnisse. Kaution kann jeder Höhe gestellt werden. Offer unter **J. 4473** an diese Zeitung.

Hohe Provision

zahlt selten tüchtiger, techn. u. kau männisch gebildeter Betriebsleite für Vermittlung einer guten Ve walter- resp. Direktorstellung. Bet befindet sich in ungekündigter Ste lung und besitzt feinste Referenze Da kapitalkräftig wäre auch Bete ligung nicht ausgeschlossen. Ge Offert. unter **3020** an diese Zeitun

---

Verheirateter Molkereifachmann kinderlos, übernimmt per 1. Okt ber oder später die Verwaltun einer Rahmstation oder Landmo kerei mit Mästung. (42

Rönnefahrt, Prinzenthal b. Brom berg, Blücherstraße 10.

Tücht. Fachmann sucht Obermeie oder Verwalterstelle, wo er di Molkerei später pachten eventue kaufen kann. Posen, Westpr. bevor Off. u. **Fachmann 16** postl. **Posen W**

Tüchtiger Fachmann

27 Jahre alt, verheiratet, ohne Fa milie, 12 Jahre beim Fach, der se 2 Jahren Privatmolkerei geleite hat, sucht, da die Molkerei verkau ist, zum 1. Oktober oder später da ernde Stelle. Gefl. Offerten unte **D. F. 4175** an diese Zeitung erbeten

---

Molkereidirektor

Spezialist in Kur- u. Kindermilch mehrere Jahre Leiter erstklass. spar Meierei, sucht Veränderung. Näh Ausk. u. Briefvermittl. durch (96 **Dr. Höft, Kiel,** Versuchsstatio

---

Für einen zuverl. und ehrliche

Buchhalter

firm in der doppelten italienische und amerikanischen Buchführung bilanzsicher und perfekter Korresp 28 Jahre alt, suche ich Stellung zu 1. Oktober oder später. (426 **Thiede,** Direktor d. Molk. **Jarotschin**

Iowa State College Library

Molkerei-Zeitung.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Fachblatt

für die

...issenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
...heint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein ... wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag ...t. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, ...sendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenlos im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung kann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

...6 71. Hildesheim, den 9. September 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

...ienische Milchgewinnung.
...teilungen. Baumwollensaatmehl für Schweine.
...schinen und Geräte. Das Bergedorfer Eisenwerk auf der Weltausstellung in Brüssel 1910. — Patentliste.
...errichts- und Versuchswesen. Prüfung von Molkereilehrlingen durch die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. — Kursus für Meierinnen in Wreschen.
...eine, Verbände und Genossenschaften. Neue Molkereien.
...dschau. Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Gründung eines Butterauktionsverbandes. — Milchpreisbewegung in den Städten. — Der öffentliche Milchausschank in Berlin. — Rahm in den deutsch-schwedischen Handelsvertragsverhandlungen. — Kammergerichtsentscheidung betr. Milchfälschung. — Molkereigründungsprozeß. — Bestrafung wegen Milchfälschung. — Unglücksfall bei der Milchuntersuchung. — Einbruchsdiebstahl in eine Molkerei. — Geschäftliche Notizen.
...rechsaal. Zum neuen Viehseuchengesetz. — Rahmbehandlung. — Ein wegen Milchfälschung ausgeschlossener Genosse. — Schutz vor Berufskrankheiten.
...delsteil. Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat August 1910.
...iefkasten.

Hygienische Milchgewinnung.

Die Verluste, welche die deutsche Milchwirtschaft durch mangelhafte Milchgewinnung alljährlich erleidet, belaufen sich auf viele Millionen Mark. Insbesondere die Molkereien könnten im allgemeinen eine beträchtlich höhere Rentabilität erzielen, wenn seitens der Milchlieferanten ein einwandfreies Rohmaterial abgegeben würde. Von der Molkereizeitung ist seit Jahren in dankenswerter Weise auf diesen Übelstand hingewiesen worden. Die vorliegende Arbeit bezweckt, sämtliche für diese Frage in Betracht kommenden Gesichtspunkte zu streifen, um evtl. den interessierten Molkereien bzw. Milchlieferanten weitere Anregung zu tatkräftigem Handeln für die hygienische Milchgewinnung zu geben.

Die Stall- oder Milchfehler gehören zu den häufigsten Erscheinungen der Milchgewinnung, weil die Stalleinrichtung fast stets zu wünschen übrig läßt. Die Sorge des Landwirtes muß in erster Linie darauf gerichtet sein, die Luft im Stalle mit Hilfe einer wirksamen Ventilationsanlage stets rein zu halten. Die Einrichtung soll aber derart beschaffen sein, daß die Tiere keine Zugluft bekommen. Die Erfahrung hat seit langem bewiesen, daß Milchkühe in einem mäßig warmen Stalle sich eines besseren Wohlbefindens erfreuen und auch höhere Milcherträge liefern, als umgekehrt. Es sind in der Praxis auch mehrere beachtenswerte Fälle vorgekommen, bei denen die Milch dadurch einen widerwärtigen Geruch annahm, weil in einem Falle die Kühe längere Zeit den Weg zur Weide an einem faulenden Tierkadaver, bei einem anderen Falle an einer Fischtranfabrik nehmen mußten. Nach Änderung des Weges zur Weide verschwand nach einigen Tagen der Übelstand. Von Professor Klein wurde vor einigen Jahren berichtet, daß der Wohlgeschmack der Milch mit dem Alter der Tiere abnimmt. Es handelt sich in diesem Falle um eine gut geleitete Musterwirtschaft, in der trotz aller Verbesserungsvorschläge die Qualität der Milch bzw. Butter sich erst besserte, als mit der Auffrischung der Herde begonnen wurde. Die alleinige Ursache der geringen Milchqualität konnte später in dem hohen Alter der Tiere festgestellt werden. Die Schmackhaftigkeit der Milch ist also bei den Kühen als individuell zu bezeichnen. Es konnte in der Praxis wiederholt beobachtet werden, daß einzelne Tiere eine weniger schmackhafte Milch lieferten. Diese Erscheinung ist für Molkereien mit Verkauf von Kindermilch von Wichtigkeit.

Der Wohlgeschmack sowie die Haltbarkeit der Milch und der daraus gewonnenen Produkte sind ferner abhängig von der Sorgfalt der Gewinnung und der Art des Futters. Der Staub im Kuhstall ist beim Melken von größter Bedeutung, weil derselbe als Verbreiter aller Kleinlebewesen (Mikroorganismen), also auch der Milchsäurebazillen, Heubazillen usw. anzusehen ist. Hierzu darf man auch die sogenannten Erdbakterien (roter, brauner, schwarzer Kartoffelbazillus usw.) zählen, welche sich bekanntlich durch große Widerstandsfähigkeit gegen Hitze auszeichnen. Die große Resistenz der genannten Mikroorganismen macht sich besonders bei der Herstellung von Sahne in Dosen und ungezuckerter Kondensmilch, bezüglich der Dünstungstemperatur unangenehm bemerkbar. Während des Melkens muß eine Staubbildung möglichst vermieden werden. Es soll also während der Zeit nicht gestreut, gefegt und gefüttert werden. Jede Milchkanne ist während des Melkens mit einem Seihetuch zu bedecken, um das Hineinfallen von Staub bzw. Bakterien zu vermeiden. Nach der Füllung sind die Kannen sofort behufs Kühlung mit kaltem Wasser (Eiswasser) aus dem warmen Stalle zu entfernen. Von Professor Backhaus sind s. Zt. gelegentlich des Studiums über aseptische Milchgewinnung eingehende Versuche über den Einfluß verschiedener Bedingungen bei dem Melken auf den Bakteriengehalt der Milch angestellt worden. Bezeichnend hierfür sind die Bedeutung der Körperpflege der Tiere und die Sauberkeit der Stallungen. Die Milch von einer ordnungsmäßig geputzten Kuh enthielt pro Kubikzentimeter 20 500 Keime, dagegen die Milch von einer ungeputzten Kuh 170 000 Bakterien. Ferner wurde von demselben Forscher noch festgestellt, wieviel Keime aus der Luft auf einen Quadratmeter Erdfläche in 5 Minuten fallen. Im Freien gingen auf die genannte Bodenfläche 7500 Keime, in einem gut ventilierten Stalle 29 000 und in einem unsauberen, schlecht ventilierten Viehstall 69 000 Bakterien nieder.

Eine Beobachtung aus der Praxis von Kuntze ist sehr lehrreich, wonach die Bakterienzahl in der Milch sich um das zwanzigfache gegenüber der üblichen Zahl vermehrte, wenn die Melkerin das Haar (Lenden) des verstaubten und unruhigen Tieres berührt hatte. Die Hände des Melkpersonals sollen nach dem Waschen niemals mehr das Haar der Kühe berühren. Der bekannte Übelstand des Rübengeschmackes von Butter, wie er besonders in Gegenden mit starkem Zuckerrübenbau aufzutreten pflegt, wird nach Versuchen von Prof. Weigmann und von Rittmann infolge Bildung gleicher Geschmacksstoffe, wie sie in den Rüben enthalten sind, durch spezifische Bakterien im Kot von mit Rüben gefütterter Tiere vorkommen, hervorgerufen. Hiernach enthält der Kuhkot bzw. auch die Stalluft bei Rübenfütterung entsprechende Bakterien, welche durch den Staub in die Milch gelangen und derselben Rübengeruch und Geschmack verleihen. Dafür, daß die Erreger des Rübengeschmackes erst nach dem Melken in dieselbe gelangen, scheint auch die Beobachtung zu sprechen, daß man selbst bei Fütterung größerer Mengen Rüben und Blätter im Freien keinen nachteiligen Geschmack der Milch bzw. Butter wahrnehmen konnte.

Die Temperatur im Kuhstall ist aber nicht nur im Interesse des Gesundheitszustandes der Tiere ein wichtiger Faktor, sondern auch zur Verhinderung der raschen Säuerung der Milch von Bedeutung. In welcher ungeahnten Weise sich die Bakterien bei verschiedenen Temperaturen vermehren, dürfte nicht allgemein bekannt sein. In dieser Richtung wurden vor einigen Jahren von Prof. von Freudenreich in Bern interessante vergleichende Versuche angestellt. Eine Milch, welche nach dem Melken 9000 Bakterien pro Kubikzentimeter enthielt, wurde bei 15 Grad C. aufbewahrt. Die Milch enthielt nach zwei Stunden bereits 36 250, nach vier Stunden 40 000, nach weiteren zwei Stunden 60 000, sowie nach neun Stunden der Aufbewahrung 120 000 Bakterien pro Kubikzentimeter. Von einer anderen Milch, die kurze Zeit seit dem Melken 23 000 Keime hatte, wurde eine Probe bei 25 Grad C. zur Beobachtung aufgestellt. Das Wachstum bei der genannten Temperatur war als ein ganz bedeutend rascheres zu bezeichnen. Nach zwei Stunden konnten schon 400 000, nach sechs Stunden 860 000 und nach neun Stunden 2 150 000 Bakterien pro Kubikzentimeter nachgewiesen werden. Die Angaben über die Vermehrung der Bakterien bei verschiedenen Temperaturen sind für die Aufbewahrung der Milch von Bedeutung. Aber nicht die Luft bzw. die Höhe der Temperatur allein tragen zur Vermehrung der Mikroorganismen in der Milch und zur raschen Säuerung

derselben bei. Die ersten Strahlen aus den Milchgängen des Euters sollen bei allen Melkzeiten auf den Boden gemolken werden, da diese Milch hochgradig infiziert ist. Diese Bakterien stammen von Keimen, die sich an der Mündung der Striche festgesetzt haben und dann allmählich in die Kanäle eindringen. In der Körpertemperatur der Tiere ist eine günstige Vorbedingung für die schnelle Entwicklung zwischen den Melkzeiten geboten. Der Bakteriengehalt der einzelnen Striche schwankt zwischen 20 und 300 000 Keime pro Kubikzentimeter Milch nach den zahlreichen Versuchen von Gorini.

Man hat in neuerer Zeit verschiedene Typen von Melkeimern erdacht, um gleich beim Melken die Verunreinigungen der Milch möglichst zu verhüten. Diese Eimer sind teils verdeckt und mit Siebvorrichtung, teils mit ausgelochtem Deckel versehen. Nach den verschiedentlich angestellten Versuchen geht die Zahl der Bakterien und besonders der Schmutzgehalt bei Benutzung derartiger Eimer erheblich zurück. Die reinliche Milchgewinnung wird begünstigt, wenn man die Verunreinigungen durch Hineinfallen von Staub, Hautschuppen, Haaren usw. in den Melkeimer verhindert. Um dieses zu vermeiden, empfiehlt es sich, die dem Melkpersonal zugewandte Seite der Kuh unmittelbar vor dem Melken mit einer feuchten Bürste zu reinigen. Der Gebrauch von Melkeimern in der Praxis erfordert aber geübtes Personal und sehr sorgfältige Reinigung der Gefäße, besonders aber der Siebvorrichtungen. Bei ungenügender Sauberkeit wird naturgemäß der Bakteriengehalt sich erhöhen und es können sogar Milchfehler auftreten.

Als ältere Typen von Melkeimern sind der Königsförder Eimer, diejenigen von Heussinger und Ganterer, sowie der Nutricia-Zentrale zu nennen. Im Busakschen Melkeimer der Skandinavian Preserved Butter Compagny in Kopenhagen befindet sich ein kugelförmiger Behälter zur Aufnahme von zerkleinertem Eis. Die Milch wird direkt auf den Eisbehälter gemolken, wodurch die Keimvermehrung in der Milch verhindert werden soll. Nach den vorliegenden Erfahrungen hat sich der Busaksche Eimer sehr gut bewährt. Die Kühlung ist das einzige Mittel, um die natürliche Milch unverändert haltbar zu machen und darin liegt zweifellos der hohe Wert dieser Behandlung für die Milchhygiene. Die Art der Kühlung (Eis oder Wasser von niederer Temperatur) muß allerdings den jeweiligen Verhältnissen entsprechend angepaßt werden. Um die Milch beim Melken und Ausgießen vor Verunreinigung zu schützen und zugleich das Beschmutzen der Hände des Melkerpersonals zu verhindern, ist von Dr. Müller und Dr. von Wendt ein Melkeimer konstruiert worden, der bei einfachster Konstruktion zu einer reinlichen Milchgewinnung beitragen dürfte. Weitere neuere Konstruktionen sind der hygienische Melkeimer und der sog. Allgäuer Melkeimer der Firma Gebrüder Bayer in Augsburg. Die erste Art der Eimer ist mit einem Wattefilter ausgestattet, um nach Möglichkeit eine bakterienfreie Milch zu gewinnen, und der Allgäuer Eimer dient als Milchbehälter sowie zugleich als Sitz des Melkers. Ferner besitzt das Instrument noch eine Seihvorrichtung. Auch der Rudorffsche hygienische Melkeimer filtriert die Milch mittelst Metallsieb und Wattefilter. In neuester Zeit wurde ein Melkeimer zur Gewinnung schmutzfreier und keimarmer Milch, von Dr. Eichloff konstruiert, unter Patentschutz gestellt.

In den letzten Jahrzehnten sind auch verschiedene Maschinen zum Ersatz des Handmelkers in den Handel gebracht worden, ohne aber hiermit nennenswerte Erfolge zu erzielen, z. B. die Thistle-Marchland- und Andersensche Melkmaschine. Die Apparate entleeren das Euter teils durch Saugen (Vakuum), teils durch Auspressen. Diese technisch gut durchdachten Maschinen können aber der Eigenart der Tiere nicht angepaßt werden, also einen guten Handmelker nicht ersetzen. Hierzu kam noch als weiterer Übelstand, daß die mittelst Maschine gemolkene Milch ganz bedeutend reicher an Bakterien ist als die Handmilch. Im Vorjahre sind wiederum zwei Melkmaschinen neuerer Konstruktion zur Prüfung gekommen. Die Alfa-Melkmaschine beruht auf dem Prinzip der melkenden Hand oder dem Faustmelken, während die Revalomaschine das Saugen der Kälber nachzuahmen sucht. Die Praxis wird zu entscheiden haben, ob diese neuen Maschinen der Eigenart der Tiere gerecht werden und zugleich eine einwandfreie Milch liefern.

Das Bestreben der Landwirte, eine schmutzfreie Milch zu liefern, macht sich neuerdings nicht nur bei der Lieferung von Vorzugsmilch, sondern auch bei der Molkereilieferung bemerkbar. Trotz dieser anerkennenswerten Bemühungen einzelner Milchlieferanten läßt die Qualität der angelieferten Milch noch viel zu wünschen übrig. Bei der Milchgewinnung gibt es kaum eine Frage, die wichtiger ist als eine gute, sachgemäße Filtration. Eine rationelle Filtration der Kuhmilch muß mit zwei Eigenschaften des Schmutzes rechnen, nämlich mit seiner Neigung, teils sich aufzulösen, teils zu Boden zu sinken. Die Stallfiltration soll dem Schmutz gar nicht Zeit lassen, sich aufzulsöen und seine wasserlöslichen Bestandteile sowie seine ungeheuren Mengen Bakterien an die Milch abzugeben. Die noch vielfach üblichen Siebtrichter mit Seihetuch erfüllen ihren Zweck nur unvollkommen, da die auf dem Tuch sich ablagernden Kot- und Schmutzteile durch das Filtrieren der warmen Milch zum Teil wieder gelöst werden. Um ein Fortspülen des Schmutzes zu vermeiden, wie es bei einer horizontalen Siebfläche geschieht, hat man der Siebfläche verschiedene Formen gegeben. Es kommen hierbei in der Hauptsache das Kegelmilchsieb (Patent Helm), Hübners Moltonstoffilter, Funkes Faltenfilter, Mallmitzers Wattefilter, Timpes Milchfilter sowie das Milchfilter von Direktor Fiedler in Betracht.

Eine gründliche Reinigung der Milch ist mit einfachen Haar- oder Metallsieben nicht zu erreichen, weil diese den fein verteilten Schmutz durchlassen. Als billiges und für hygienische Milchgewinnung geeignetes Filter sind im allgemeinen die Wattefil... empfehlenswert. Ein Festhalten von Bakterien bewirkt aber kei... von den genannten Filtern. Ein Milchsieb, welches Mikroorganismen zurückhält, würde sehr wenig leistungsfähig sein und auch ... Fettkügelchen der Milch zurückhalten. Die Wattefilter werden ... vielen Molkereien zur Kontrolle der Reinlichkeit der einzel... Lieferanten mit bestem Erfolg angewendet. Das Milchfilter ... aber keineswegs als Ersatz für die Reinlichkeit bei der Pflege u... dem Melken der Tiere betrachtet werden, wie dieses in vielen la... wirtschaftlichen Betrieben üblich ist.

Der Umstand, daß die Ansprüche der Konsumenten an die N... rungsmittel, insbesondere auch an Milch und Butter bezüglich ... Qualität bedeutend gesteigert sind, hat auch dazu geführt, daß m... den Futtermitteln eine höhere Beachtung widmen mußte. ... früherer Zeit war die Zahl der zur Auswahl stehenden Futtermit... nur eine sehr beschränkte, während uns heute in den Abfällen ... technischen Gewerbe eine große Anzahl von Futtermittel zur V... fügung steht, welche zum großen Teil eine ganz spezifische Wirku... auf die Beschaffenheit der daraus gewonnenen Milch und But... besitzen. Bei allen Futtermitteln für Milchkühe wird vorausgese... daß dieselben von bester Beschaffenheit und auf trockenen luftig... Böden aufbewahrt werden. Ein feucht und muffig geworden... Kraftfutter wirkt in dem gleichen Maße ungünstig auf Milch u... Butter wie feucht geerntetes Heu, welches später bei der Lageru... Schimmelbildung zeigt. Dr. H. K. Günther, Braunschweig.

Mitteilungen.

Baumwollensaatmehl für Schweine. Im Norden der Ve... einigten Staaten von Nordamerika ist man in den Kreisen der Vie... züchter noch heute sehr geteilter Meinung, ob, trotz des hohen ... weißgehaltes dieses Futtermittels, die Verfütterung von Bau... wollensaatmehl an das Vieh nicht mehr Nachteile wie Vorteile he... beiführe. Diejenigen, welche von der Verfütterung dieses Mehl... gesundheitsschädliche Folgen für das Vieh befürchten, sind unter ... auch noch wieder sehr verschiedener Ansicht, ob die beobachteten schä... lichen Folgen direkt auf einen wirklich im Baumwollensaatmehl vo... handenen Giftstoff zurüzuführen sind, oder ob das Zusammentreff... verschiedener Begleitumstände sie bewirkt. Welchen Einfluß in Wir... lichkeit die Verabreichung von Baumwollensaatmehl an das Vi... ausübt, darüber scheint sich ganz bestimmt überhaupt niemand kl... zu sein. Im Süden der Vereinigten Staaten, wo Baumwollensaa... mehl das wichtigste konzentrierte Futtermittel ist, arbeiten die ve... schiedenen landwirtschaftlichen Versuchsstationen bezüglich dieser E... perimente, wobei sie von verschiedenen Voraussetzungen ausgehe... und so kommen denn auch sie zu verschiedenen Resultaten. D... trägt aber nur dazu bei, die praktischen Züchter und Viehbesitz... weiterhin zu verwirren; manche von ihnen wollen überhaupt ni... einmal das Risiko eines Versuches der Verfütterung von Bau... wollensaatmehl an das Vieh mehr übernehmen, und das trifft b... sonders für die Schweinezüchter zu, bei denen sich immer allgemein... die Auffassung festgesetzt hat, daß besonders regelmäßig und scha... bei Schweinen die schädlichen Folgen der Verfütterung von Bau... wollensaatmehl sich zeigten.

Um in bezug auf letzteren Punkt, nämlich wie bei Schwein... das Baumwollensaatmehl schädlich wirkt, Klarheit zu schaffen, h... die landwirtschaftliche Versuchsstation des Staates Michigan unt... der Oberleitung von Prof. Kedzie einen ausgedehnten Fütterung... versuch mit Baumwollensaatmehl an Schweine ausgeführt, dess... Resultate sie jetzt bekannt gibt. Der Versuchsansteller faß die... Resultate selbst in folgenden allgemeinen Sätzen zusammen:

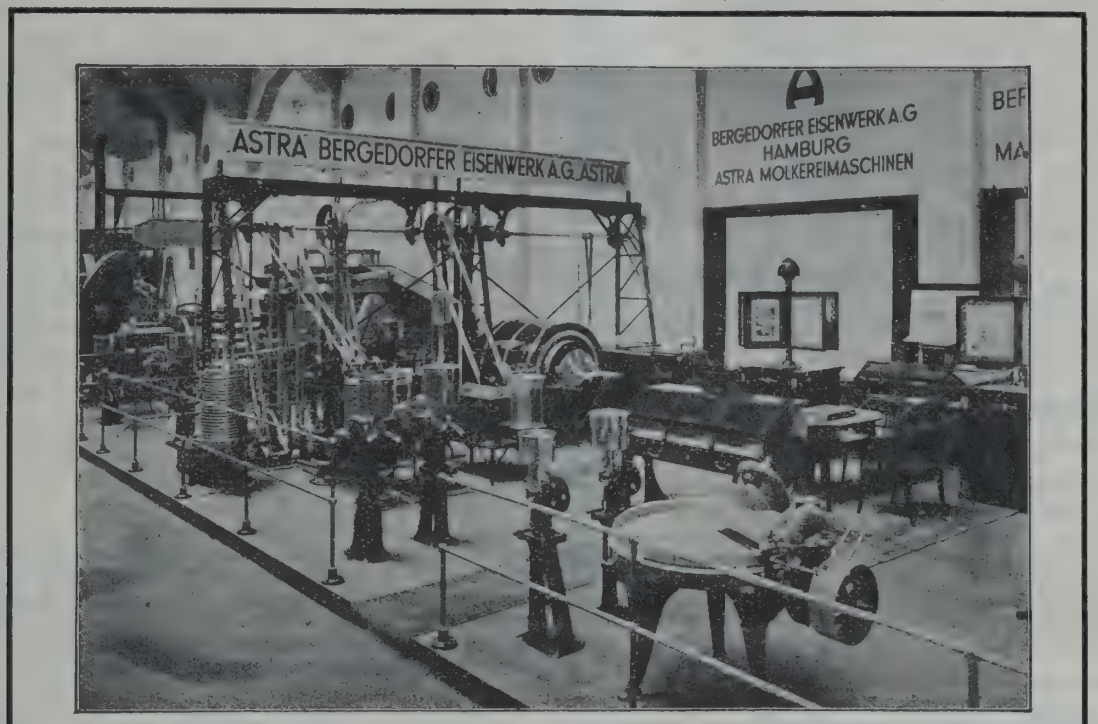
„Obschon es sich herausstellte, daß Baumwollensaatmehl, ... großen Mengen und Rationen an Schweine verfüttert, schädlich wir... und den Tod herbeiführt, so zeigte unser Experiment doch ebenfall... daß das Mehl für eine kurze Zeit bei nur geringem Gefahrengra... mit Profit auch an Schweine gefüttert wird, sofern es nur einen g... ringen Teil einer großen, anderweitig zusammengesetzten Rati... bildet. Für sich allein oder in großen Mengen verfüttert, tötet ... die Schweine. Wir sind überzeugt, daß dasselbe einen Giftstoff ... irgend einer Form enthält, möglicherweise ein Alkaloid, auf jed... Fall aber einen Stoff, der die Resultate eines Giftes erzeugt. Wer... die Folgen der Baumwollensaatmehlfütterung erst in ihrer Nat... verstanden sind, ist es möglich, das Mehl periodenweise mit Pro... an Schweine zu verfüttern; sobald die mit dem Mehl gefüttert... Tiere aber ein ruppiges Aussehen annehmen, ihren Appetit und ih... normale Munterkeit verlieren, und statt dessen Abgestumpftheit... zeigen, sollte unverzüglich bei der ersten Wahrnehmung dieser Mer... zeichen alles Baumwollensaatmehl aus der Ration der Schweine en... fernt werden. Wir stellten fest, daß die einmal in die Erscheinun... tretenden Krankheitssymptome sehr konstant anhielten und nic... leicht durch Gegenmittel zu beseitigen waren, weder durch eine Änd... rung der Futterration, noch durch die sorgfältigste Pflege und Wa... tung. Dieses ist zurückzuführen auf die eingetretene Zerrüttung d... Nervensystems und des Verdauungstraktus. Die beobachtete g... schwächte Verdauung, die teilweise Gliederlähme und das sichtba... Schwinden des Empfindungsgefühls, beweist diese Behauptun... Nirgendwo konnten wir feststellen, daß, wie anderweitig vielfach b... pauptet wird, die Bestandteile an „Lint“ (die noch beim Vermahl... der Kerne anhaftenden und mit in das Mehl gelangenden Woll... bestandteile) die schädlichen Folgen der Verfütterung des Mehl... bewirkt hatten, wie wir durch die Obduktion der Kadaver feststellte...

schon dies möglicherweise die außerordentliche starke Verstopfung r kleinen Ferkel, die Baumwollensaatmehl erhielten, mit bewirkt t. Wir bezweifeln sehr stark, daß Schweine ein klein wenig, wenn erhaupt irgendwie mehr, empfänglich sind für das Gift im Baumollensaatmehl, wie irgend eine andere Klasse Vieh. Auf der anren Seite werden dieselben aber häufiger mit Baumwollensaatehl überfüttert, da unsere Versuche deutlich zeigen, daß das Alter d Gewicht der Tiere die wichtigsten, bei der Zusammenstellung der aumwollensaatmehlration zu berücksichtigenden Gesichtspunkte sind. m allgemeinen wird dies von den Züchtern noch nicht genügend achtet, so daß, ohne daß und eher wie sie es merken, die Schweine it Baumwollensaatmehl überfüttert sind."

(Deutsche Landw. Tierzucht.)

Maschinen und Geräte.

Das Bergedorfer Eisenwerk auf der Weltausstellung in Brüssel 1910. as Bergedorfer Eisenwerk wurde im Jahre 1859 gegründet und 1907 in ne Aktiengesellschaft umgewandelt. Das Werk beschäftigt heute über 1000 ersonen und ist die bedeutendste Fabrik Europas für Molkereimaschinen nd vollständige Molkereianlagen. Die Brüsseler Ausstellung bietet ein hönes Bild von der gediegenen Konstruktion und außerordentlich guten Ausführung der unter dem Namen „Astra" bekannten Maschinen des Werkes. Auf dem ihm zur Verfügung stehenden, verhältnismäßig kleinen Raum wird eine elgeant ausgeführte, mit modernsten Maschinen und Kühlanlage ausgestattete komplette Molkereieinrichtung vorgeführt. Die Ausführung jeder einzelnen Maschine ist tadellos und zeugt von langjähriger Meisterschaft auf dem Gebiete des Molkereiwesens, wie es dem Weltruf der Firma entspricht. In der Molkerei-Anlage sind alle Maschinen vertreten, wie solche von der Milchannahme bis zur Herstellung der fertigen Butter benötigt werden Die Maschinen werden durch eine Transmission angetrieben und gewähren infolge ihrer Uebersichtlichkeit einen richtigen Einblick der Arbeitsweise der einzelnen Maschinen, wodurch diese Schaustellung besonders anziehend wirkt.



Bei allen Maschinen ist das Konstruktionsprinzip durchgeführt, die Antriebsräder einzukapseln, wodurch neben der Betriebssicherheit die Abnutzung der Teile auf das geringste Maaß eingeschränkt wird. Diese Einkapselung finden wir z. B. bei dem Astra-Vorwärmer, dem Astra-Rahmreifer, Astra-Butterfertiger und Astra-Wendekneter.

Der Astra-Vorwärmer wird wegen seines unteren Antriebes und der bequemen Reinigung von allen Fachleuten anerkannt. Der Astra-Rückkühlerhitzer ist ein Apparat, bei welchem die erhitzte Milch zum Anwärmen der kalten und die kalte Milch zum Abkühlen der heißen verwendet wird; es findet also ein Wärmeaustausch statt, wodurch eine bedeutende Dampferspannis erzielt wird.

Zum Entrahmen der Milch dienen die weltberühmten Alfa-Laval-Separatoren, von denen heute bereits über 1 000 000 Stück verkauft sind und die mit 850 ersten Preisen in allen Teilen der Welt bereits ausgezeichnet wurden.

Der Astra-Rahmreifer ist durch die besondere Konstruktion der Schnecke hervorragend dazu geeignet, den Rahm zu temperieren und zu mischen, um eine gleichmäßig feine Butter daraus herstellen zu können.

Der Astra-Butterfertiger besitzt eine genial durchdachte Antriebsvorrichtung; mit nur einem Hebel lassen sich die verschiedenen Gangarten des Fasses, wie sie zum Buttern und Kneten benötigt werden, sicher einstellen.

Der Astra-Wendekneter zeigt eine Knetmaschine, welche wohl nicht übertroffen werden kann. Die frühere Arbeit des Butterwendens mit der Hand wird hier durch eine Wendewalze bewirkt und dadurch die Leistung des Knetens bedeutend erhöht, sowie hygienisch einwandfreie Arbeit ermöglicht. Außerdem ist durch eine feststehende Knetwasserrinne für einen schnellen Ablauf des Knetwassers gesorgt.

Bei der Kohlensäure-Kühlmaschine fällt besonders die gediegene Bauart des Kompressors, die übersichtliche Anordnung der Ventile und der Manometer auf. Der Kondensator, nach dem Gegenstromberieselungssystem gebaut, hat vor allen Dingen den außerordentlich großen Vorteil, daß die Rohrschlange zu jeder Zeit reingehalten werden kann.

In der ausgestellten Astra-Kühltrommel hat das Bergedorfer Eisenwerk einen Apparat geschaffen, der es jedem Landwirt ermöglicht, die Milch versandfähig zu machen. Die Astra-Kühltrommel besteht aus einer

kupfernen Trommel, welche mit Eis und Salz gefüllt wird. Diese Mischung erzeugt eine tiefe Temperatur, so daß die Milch, die in feiner Schicht über die drehbare Trommel rieselt, bis auf 2 Grad Cels. oder noch tiefer gekühlt werden kann.

Auf einer großen Landkarte hat das Bergedorfer Eisenwerk A. G. die bis zum Jahre 1908 von ihm allein in Deutschland ausgeführten Molkereien mit Kraftbetrieb aufgezeichnet. Es sind 3179 Anlagen, eine Anzahl, die sowohl die Leistungsfähigkeit des Werkes, als auch die Wertschätzung seiner Fabrikate seitens der Fachleute am besten demonstriert.

Zwei geschmackvolle Drehständer, sowie an der Wand angebrachte Zeichnungen und Abbildungen ausgeführter Molkereien bieten dem Fachmann ein Lehrmaterial, wie er es wohl selten beisammenfindet. Neben anderen mustergiltigen Anlagen sieht man Pläne der vom Bergedorfer Eisenwerk A. G. eingerichteten Molkereien der deutschen Universitäten und Hochschulen, z. B. Weihenstephan, Leipzig, Bonn und Königsberg.

Eine große Anzahl Medaillen geben beredtes Zeugnis von der Anerkennung, die den Fabrikaten auch auf den früher beschickten Ausstellungen gezollt wurde.

Interessant sind auch die ausgelegten Photographien der Werkstätten, die ein Bild von den ausgedehnten, modern eingerichteten und mit besten Maschinen versehenen Werkstätten der in Bergedorf in der Nähe Hamburgs liegenden Astrawerken geben.

Die sämtlichen ausgestellten Maschinen sind in den Werken selbst hergestellt. Der König der Belgier hielt sich bei seiner Besichtigung der deutschen Abteilung am 25. April besonders auch bei der Ausstellung des Bergedorfer Eisenwerks auf. Er ließ sich den Direktor der Werke vorstellen und erkundigte sich eingehend über die ausgestellten Gegenstände. Zum Schluß sprach er seine besondere Befriedigung über das Gesehene aus.

Patent-Erteilungen. 225 184. Presse für Käse o. dgl., bei der eine verschiedene Belastung der Preßplatte durch Gewichtshebel bewirkt wird. Martin Kössel, Immenstadt i. bayr. Algäu. 26. 2. 08. K. 36 951.

225 868. Verfahren, die vor der Behandlung in einer Schleudertrommel zu pasteurisierende Milch vorzuwärmen. Carl Adam Carlson, Stockholm; Vertr.: G. Neumann, Pat.-Anw., Berlin SW. 68. 11. 10. 08. C. 17 216.

225 869. Verfahren zum Reinigen von Milchschleudertrommeln mit Einsatz. F. Ludloff & Söhne, Berlin. 22. 11. 08. L. 27 076.

225 870. Milchschleuder mit in einem Rohr angeordneter, achsial verstellbarer Trommelspindel. Massey-Harris Company m. b. H., Berlin-Charlottenburg. 7. 3. 09. M. 37 406.

225 948. Vorrichtung zum Schneiden von Käse, Butter und dergl. in gleich große Stücke, mit zweimal rechtwinklig umgebogenem Messer und verstellbarem Anschlag. Franz Krieger, München, Belgradstr. 1. 6. 6. 09. K. 41 219.

226 017. Vorrichtung zum Zerteilen von Käselaiben. Schmitz-Bonn Söhne, Düsseldorf-Reisholz. 23. 9. 09. Sch. 33 757.

226 058. Verfahren zur Herstellung einer salz- und zuckerarmen Kuhmilch von normalem Fett- und Kaseingehalt. Philipp Müller, Frankfurt a. M., Wingertstr. 3. 3. 12. 08. M. 36 534.

432 191. Kolbenstellvorrichtung bei Butterausteilmaschinen. Wenzel Schebeck, Berlin, Dresdenerstr. 40. 4. 7. 10. Sch. 36 534.

432 109. Flaschenverschluß für Käse. Karl Kiehl, Rendsburg. 8. 7. 10. K. 44 431.

Gebrauchsmuster. 428 861. Mittels Uhrwerks betätigter Milchrührer. Josef Malkmus, Kassel, Friedrichsplatz 17. 4. 6. 10. M. 34 659.

427 861. Deckel für Milchtransportkannen mit Einrichtung zum Pasteurisieren. Hugo Gronwald, Berlin, Belle-Alliancestr. 69. 8. 7. 08. G. 19 734.

428 178. Butter- und Knetmaschine. August Roth, Stuttgart, Reinsburgstr. 160. 21. 6. 10. R. 27 352.

427 439. Schleudermaschinen zum Reinigen, Belüften und Kühlen von Milch mit innerem, zur Luftführung dienendem Einsatz. Dr. W. Naschold, Uerdingen a. Rh. 3. 7. 09. N. 8731.

427 583. Milchseihetrichter mit Anzeigevorrichtung. Paul Zeuner, Gut Hörst b. Rieseby. 24. 12. 09. Z. 6204.

430 778. Glasgefäß und Glasdeckel mit Schliffflächen für Yoghurt-Präparate. Paul Scharf, Berlin, Altonaerstr. 25. 18. 4. 10. Sch. 35 839.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Prüfung von Molkereilehrlingen durch die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Nach den Grundsätzen für die Ausbildung von Molkereilehrlingen soll gegen Ende September oder Anfang Oktober d. J. eine Lehrlingsprüfung für diejenigen Molkereilehrlinge der Rheinprovinz abgehalten werden, deren Lehrzeit vom 1. Juli bis 31. Dezember 1910 beendet ist. Anmeldungen zu dieser Prüfung sind durch die Lehrmolkereien bezw. deren Betriebsleiter bis zum 20. September bei der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz zu Bonn einzureichen. Die Prüfungsorte werden nach den eingehenden Anmeldungen unter tunlichster Berücksichtigung der gegebenen Bahnverbindungen bestimmt.

Kursus für Meierinnen in Wreschen. Am 6. Oktober 1910 beginnt an der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Wreschen ein dreimonatlicher Kursus für Meierinnen. Die Unterrichtsgebühr beträgt 50 Mark, die Kosten des Unterhaltes inkl. Wohnung 135 M. Anmeldungen sind an den Direktor obigen Instituts, der auch nähere Auskunft erteilt, zu richten. Würdigen und bedürftigen Meierinnen werden vom Oberpräsidenten der Provinz Posen, sowie auch von einigen Kreisen Stipendien bewilligt. Anträge um Gewährung solcher sind an die Herren Landräte zu stellen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschafts-Register sind neu eingetragen:

Molkereigenossenschaft Bevern, G. m. u. H., in Bevern, Kr. Bremervörde, Hann. Vorstandsmitglieder: Anbauer Claus Bösch und der Landwirt Angelus Willen in Bevern.

Molkerei Dechow, e. G. m. b. H., zu Dechow b. Ratzeburg, Lauenbg. Vorstandsmitglieder: Wilhelm Puls, Hufner, Paul Roggenkamp, Hufer, Johann Puls, Kätner, sämtlich in Dechow.

Deutsche Molkereigenossenschaft, e. G. m. b. H. in Kludsin b. Zarotschau, Psn. Vorstandsmitglieder: August Wortmann, Landwirt in Kludsin, Heinrich Eickmeyer, Landwirt in Friedrichsfelde, Friedrich Tauscher,, Landwirt in Friedrichsfelde.

Samländische Milchbeförderungsgenossenschaft e. G. m. b. H. in Königsberg i. Pr. Vorstandsmitglieder: Heinrich Oesterreich, Rittergutsbesitzer in Prowehren, Max Sommerfeld, Genossenschaftsdirektor in Königsberg i. Pr.

Deutsche Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. b. H., in Ulmenhof, Posen. Vorstandsmitglieder: Gustav Fenner, August Schulze, Richard Degner, sämtlich in Ulmenhof.

Molkerei-Genossenschaft Pähl, e. G. m. u. H., in Pähl, Oberbayern. Vorstandsmitglieder: Josef Bräu, Ulrich Alger und Georg Willi, Oekonomen in Pähl.

Rundschau.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. An den meisten Schweinemärkten des Inlandes ist in der Woche vom 27. August zum 3. September der Preisstand der Vorwoche unverändert behauptet worden. In Berlin an den sächsischen Märkten, in Hannover, Köln und Düsseldorf ist dagegen eine weitere Steigerung der Preise eingetreten. In Frankfurt a. M. Zwickau, Posen und Danzig sind dagegen die Preise etwas gewichen.

Auf den Schweinemärkten des Auslandes war die Tendenz keine einheitliche. Während in den Vereinigten Staaten von Amerika, in England und in Wien die Preise weiter gestiegen sind, waren sie in Kopenhagen für Fettschweine und in Rotterdam unverändert, dagegen sind sie in Paris und für Fleischschweine in Dänemark etwas zurückgegangen.

Gründung eines Butterauktionsverbandes. Am 6. September fand in Neubrandenburg die Errichtung des Butter-Auktions-Verbandes, eingetragene Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht, statt. Wie wir bereits ausführten, ist der Zweck dieses Verbandes der, die jetzt fast ausschließlich von Mecklenburger Molkereien beschickten Butter-Auktionen in Berlin zu verstärken, indem dieselben von ganz Ost- und Norddeutschland Zufuhren bekommen, und wöchentlich zwei- bis dreimal abgehalten werden sollen. Nach der Errichtung schritt man sofort zur Wahl von Vorstand und Aufsichtsrat, und wurden in ersteren die Herren Oekonomierat Aly, Charlottenburg, Senator Ihlefeld, Grevesmühlen und Chambeau Prenzlau, in den letzteren die Herren Graf Bassewiz, Burg Schlitz, Regierungsrat Pitsch-Schroener, Berlin, und Gutsbesitzer Hartert Supponie, gewählt. Nunmehr ergeht an die Butterproduzenten die dringende Aufforderung, das Unternehmen zu unterstützen. Wer dem Verbande nicht als Genosse beitreten will, kann seine Butter als Lieferant schicken. Die gesamten Kosten werden für die Genossen und diejenigen Lieferanten, welche sich auf drei Jahre zur Sendung eines bestimmten Quantums verpflichten, sich bestimmt unter 1½ Proz. des Brutto-Erlöses stellen, und dürfte darauf noch eine erhebliche Rückzahlung erfolgen. Unregelmäßige Lieferanten, welche in warereicher Zeit nicht bestimmt auf Annahme ihrer Sendungen rechnen können, zahlen zwei Prozent und erhalten keine Rückgewähr. Alle Anmeldungen müssen aber schleunigst erfolgen, denn der Vorstand muß seine Entschlüsse am 1. Oktober von dem Quantum abhängig machen, auf welches er am 1. Januar zu rechnen hat.

Jedes unberechtigte Zögern kann die gute, im allgemeinen Interesse liegende Sache in Gefahr bringen. Für die Leitung der Auktionen ist eine erste Kraft in Aussicht genommen; die Interessen der Produzenten vertritt ein erprobter, vereidigter Beamter. Das Ganze steht unter der Aufsicht der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg.

Alle Beitritts-Erklärungen zum Verbande, sowie die Anträge auf Vertragsabschlüsse hinsichtlich regelmäßiger Lieferung sind an Herrn Oekonomierat Aly, wohnhaft zu Charlottenburg, Windscheidstraße 44, zu richten.

Milchpreisbewegungen in den Städten. Die Münchener Milchgroßhändler haben beschlossen, vom 1. September bezw. 1. Oktober ab den Milchpreis zu erhöhen. Vom 1. September wird den Milch-Detailhändlern das Liter Milch nur um 17 ₰, vom 1. Oktober an nur um 18 ₰ geliefert werden. Daß unter diesen Umständen auch die Milch-Detailhändler mit einer Erhöhung des Milchpreises an das konsumierende Publikum herantreten werden, versteht sich von selbst. Bis jetzt wurde die Milch durchschnittlich zum Preise von 16½ ₰ an die Händler geliefert. Wie wir hören, wurde die Steigerung des Milchpreises hauptsächlich durch den heuer herrschenden Futtermangel verursacht. Schon öfter hat man in München den Versuch gemacht, den Milchpreis zu steigern, aber noch immer wurde der Angriff zurückgeschlagen.

Eine Erhöhung des Milchpreises wollen die nach Dresden liefernden Milchproduzenten eintreten lassen.

In Mainz ist wieder ein Milchkrieg in Aussicht. Nachdem die Agitation der Milchproduzenten in dem Frühjahr ds. Js. um Erhöhung der Milchpreise resultatlos verlaufen ist, soll nunmehr eine neue Agitation, voraussichtlich noch in diesem Monat, zur Erhöhung der Milchpreise eingeleitet werden.

In Schleswig ist der Milchpreis vom 1. September ab auf 18 ₰ erhöht worden.

Wegen Heraufschraubung des Milchpreises von 16 auf 18 ₰ pro Liter war es in Liegnitz zu einem Milchkrieg zwischen den Konsumenten einerseits und den Milchproduzenten und den von ihnen abhängigen Liegnitzer Milchhändlern gekommen. Die Konsumenten schränkten ihren Milchbedarf ein und bezogen die Milch direkt von außerhalb. Jetzt hat ihre Beharrlichkeit ihnen den vollen Sieg beschert. Die Liegnitzer Milchhändler haben beschlossen, die Milch wieder zum alten Preise zu verkaufen.

Die Milchhändlervereinigung in Kempten hat beschlossen, vom 1. September ab den Preis für das Liter Milch auf 19 ₰ festzusetzen. Die frühere Preisfestsetzung auf 20 ₰ für das Liter tritt also nicht in Kraft.

Die Milchlieferanten von Pinneberg und Umgegend haben den Preis für Milch vom 1. September auf 18 ₰ das Liter erhöht.

Der öffentliche Milchausschank in Berlin, der seit längerer Zeit zum sozialhygienischen Kommunalprogramm gehört, macht jetzt bedeutende Fortschritte. Am Stettiner Bahnhof in Berlin wurden im letzten Monat 11 000 Glas Milch abgegeben. Der im Vorjahre in Berlin gegründete „Gemeinnützige Verein für Milchausschank" hat dieses Milchhäuschen bereits übernommen und will seine Tätigkeit über die ganze Provinz Brandenburg ausdehnen. Dank dem Entgegenkommen der Eisenbahndirektion

anten in Berlin jüngst Milchhäuschen am Lehrter Bahnhof in der Invalidenstraße, an den Bahnhöfen Beußelstraße und Stralau-Rummelsburg öffnet werden. Besonderen Wert legt der Verein auf die Förderung des Milchausschankes in den industriellen Großbetrieben. Stieg doch im Kabelwerke an der Oberspree seit der Einführung des Milchausschanks der Konsum dort von 500 Flaschen täglich auf das Doppelte. Das Reichsamt des Innern stellte dem gemeinnützigen Verein 10 000 ℳ zur Verfügung; die Landwirtschaftskammer Brandenburg trat mit einem namhaften Beitrage bei.

Rahm in den deutsch-schwedischen Handelsvertragsverhandlungen. Über die deutsch-schwedischen Handelsvertragsverhandlungen wird aus Stockholm vom 1. September geschrieben: Bei den Verhandlungen über den neuen deutsch-schwedischen Handelsvertrag, die im Oktober in Stockholm beginnen, wird schwedischerseits besondere Rücksicht auf die Interessen der Landwirtschaft gefordert werden. Im Interesse der schwedischen Landwirtschaft liegt u. a. eine bindende Gewähr über Zollfreiheit für Milch und Sahne, in welchen Artikeln die schwedischen Landwirte einen besonders guten Markt in Deutschland zu finden hoffen. Geht diese Hoffnung in Erfüllung, dann dürften in Saßnitz schwedische Meiereien erstehen, in denen Butter verarbeitet wird, ähnlich wie dies in Warnemünde mit der dorthin ausgeführten dänischen Milch und Sahne geschieht. Der Gedanke einer Butterverarbeitung auf deutschem Boden ist schon längst in Schweden erörtert worden, kann aber erst zur Ausführung kommen, nachdem bei den Handelsvertragsverhandlungen die Zusage über Zollfreiheit erzielt worden wird.

Kammergerichtsentscheidung betreffend Milchfälschung. Das Kammergericht erledigte einen für Milchhändler recht beachtenswerten Rechtsstreit, welchen die Staatsanwaltschaft gegen Sch. aus Danzig erhoben hatte, weil Milch, die mit Wasser verdünnt war, verkauft, bzw. feilgehalten hatte. Eine Polizeiverordnung vom 2. Juli 1908 schreibt u. a. vor, daß Milch nicht mit Wasser verdünnt werden darf. Der Sachverständige Dr. L. hatte erklärt, daß die betreffende Milch gegen 7 Prozent Wasserzusatz hatte. Abweichend vom Schöffengericht verurteilte die Strafkammer Sch. zu einer Geldstrafe, da die Milch ohne Zweifel einen erheblichen Wasserzusatz gehabt habe. Sch. sei auch in der Lage gewesen, mit Hilfe des Laktodensimeters den Wassergehalt in der Milch festzustellen, welche ein recht verdächtiges Aussehen gehabt habe. Auf alle Fälle habe Sch. fahrlässig gehandelt, indem er die Milch ohne Untersuchung verkauft bzw. feilgehalten habe. Diese Entscheidung focht Sch. durch Revision beim Kammergericht an, welches indessen die Revision als unbegründet zurückwies und u. a. ausführte, die Vorentscheidung sei ohne Rechtsirrtum ergangen; der Begriff der Fahrlässigkeit sei nicht verkannt. Die Grundlage der Polizeiverordnung ist in § 6 c des Polizeiverordnungsgesetzes zu finden; hiernach gehört zu den Gegenständen des Polizeiverordnungsrechts das öffentliche Feilhalten von Nahrungsmitteln. M.

Molkereigründungsprozeß. Eine der modernen Molkereigründungen liegt einem großen Zivilprozeß zugrunde, der gegenwärtig das Landgericht in Liegnitz beschäftigt. Molkereidirektor W. wollte im Anfange des vorigen Jahres in dem nahen Dorfe Küstorge eine Molkerei gründen und suchte die Besitzer dieses und der Nachbardörfer Langenwaldau und Jakobsdorf zur Milchlieferung zu gewinnen. Er tat dies in der Weise, daß er in diesen Dörfern Versammlungen abhielt, in denen er den Leuten sein Projekt mitteilte und sie ersuchte, die Zahl der Kühe zu zeichnen, mit denen sie sich an der Milchlieferung beteiligen wollten. Eine Anzahl Besitzer zeichneten 114 Kühe, womit das Projekt gesichert war. Die Besitzer hatten einen Vertrag unterschrieben, dessen einzelne Paragraphen in den Versammlungen besprochen worden waren. Später trat W. seine Rechte aus diesem Vertrage an den Molkereibesitzer K. ab, der dann die Molkerei erbaute. Als es aber zur Milchlieferung kam, wurde diese von einigen dreißig Besitzern verweigert, weil sie behaupteten, ihre damalige Unterzeichnung sei nur provisorisch und nicht verpflichtend gewesen, was auch W. und seine Helfer wiederholt in den Versammlungen gesagt hätten. Nunmehr klagt K. gegen die widerstrebenden Milchproduzenten auf Erfüllung des Vertrages. Es hat bereits ein zweitägiger Termin zur Beweisaufnahme stattgefunden, in dem die Zeugenaussagen sehr auseinandergingen. Auf den Ausgang des Prozesses, in welchem es sich um ein Objekt von 126 000 Mark handelt, darf man gespannt sein.

Anm. der Redaktion. Wenn der Molkereibesitzer verlieren sollte, was werden da für Kosten herauskommen! Wohl schon hundert Mal haben wir darauf hingewiesen, daß man in solchen Fällen, wo die Sachlage bei allen Vertragsunterzeichnern die gleiche ist, zunächst nur einen verklagen soll, oder daß man den Klageanspruch nicht auf die ganze Vertragsdauer ausdehnen, sondern vorläufig auf etwa ein Jahr beschränken soll, dann werden die Kosten, bei unglücklichem Ausgang, nicht unerschwingliche. In dieser Beziehung ist es, wie vielfache Erfahrung zeigt, leider nötig, dem Rechtsanwalt ganz bestimmte Vorschriften für Anstellung der Klage zu machen und ihm nicht freie Hand zu lassen.

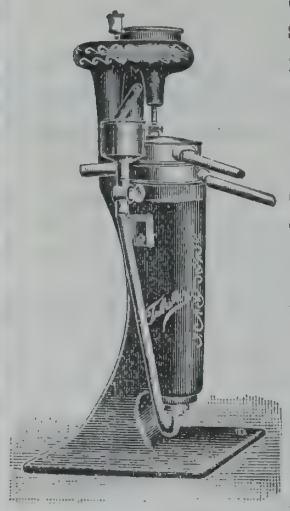
Wegen Milchfälschung verhängte die Generalversammlung der Molkereigenossenschaft Algenstedt über einen Erbpächter aus Trüstedt eine Geldstrafe von 600 ℳ.

Unglücksfall bei der Milchuntersuchung. Bei Milchuntersuchungen vermittelst des Gerberschen acidbutyrometrischen Verfahrens hatte der Molkereiverwalter in N. das Unglück, daß beim Ablesen der Fettsäule eines Butyrometers letzteres zersprang und ihm die ätzende Flüssigkeit in die Augen spritzte. Beide Augen wurden erheblich verbrannt. Der Verletzte, der das Augenlicht zeitweise vermißte, mußte mehrere Tage in der Universitätsklinik in Greifswald zubringen.

Einbruchsdiebstahl in eine Molkerei. Ein Einbruchsdiebstahl ist in der Nacht zum 3. September in der Molkerei Schönhausen a. Elbe verübt worden. Spitzbuben, die von der Chaussee her durch ein Fenster in das Kontor eindrangen, öffneten mittels einer „Knapper" den Geldschrank und erbeuteten über 4000 ℳ. Die Täter sind unbemerkt entkommen, doch hat man drei fremde Radfahrer in Verdacht, die am Nachmittag vorher beobachtet wurden. Ein Berliner Kriminalpolizist war mit zwei Polizeihunden in Schönhausen, die die Spur der Verbrecher aufnahmen bis zu einer Gastwirtschaft, wo diese logiert hatten, von hier aber leider nicht weiter verfolgen konnten, da die Banditen mit dem Rade den Ort ihrer Tätigkeit verlassen hatten. (448

Geschäftliche Notizen. Die Ruhrtalmolkerei in Schwerte, die vergangenen Sommer in Liquidation geriet, ist nunmehr an den Molkerei-

Molkerei-Fachleute



sowie Besitzer und Pächter haben erkannt, wie bedeutend die Vorteile sind, welche der **„Tubular" - Kraftseparator** gegenüber der gesamten Konkurrenz bietet, u. fortan wird Tubular seinen sicheren Einzug in die auf ihren Vorteil bedachten Molkereien halten.

Turbinen-Abdampf wird bei Tubular zur Erhitzung des Milchvorwärmers benützt!

Alte Separatoren anderer Systeme werden in Zahlung genommen.

Probe - Lieferung bereitwilligst.

Fortdauernde Garantie.

Verlangen Sie gratis und franko unsere **Molkerei - Broschüre Nr. 34.**

Tubular ist auch mit Riemenantrieb lieferbar

Tubular-Werke, Harburg a. E.

Molkerei-Drucksachen!

Jede Molkerei sollte im eigenen Interesse bei Bedarf in Drucksachen aller Art sich stets an die Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim wenden. — Besonders billig: mehrfarbige :: moderne Briefbogen ::

Molkerei-Drucksachen!

Pergamentpapier

empfehlen

Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

verwalter Voß in Schwerte verkauft worden, und zwar zum Preise von 14 000 ℳ. Die Molkerei ist Anfang der 90er Jahre erbaut worden und hat damals mit Inventur etwa 65 000 ℳ gekostet. — Die Genossenschaftsmolkerei in Blankensee (Kreis Randorf) ist am 3. September in der Zwangsversteigerung für 9425 ℳ an den Molkereibesitzer Max Metscher in Uhlenkrug (Kreis Ukermünde) verkauft worden.

Sprechsaal.

Zum neuen Viehseuchengesetz. Hat schon das im neuen Viehseuchengesetz enthaltene Verbot der Abgabe von unerhitzter Magermilch in Fachkreisen lebhafte Beunruhigung hervorgerufen, so steigert sich durch die Verzögerung der Bekanntgabe der Ausführungsbestimmungen noch ganz erheblich die Ungewißheit, in der man betreffs der praktischen Anforderungen des Gesetzes schwebt.

§ 17 „Schutzmaßregeln gegen Seuchengefahr" lautet: „Zum Schutze gegen die ständige Gefährdung der Viehbestände durch Viehseuchen können folgende Maßnahmen angeordnet werden:

ad 5. Regelung der Einrichtung und des Betriebes von Molkereien, insbesondere für Sammelmolkereien das Verbot der Abgabe oder der sonstigen Verwertung von Magermilch und anderen Milchrückständen, sofern nicht vorher eine Erhitzung bis zu einem bestimmten Wärmegrad und für eine bestimmte Zeitdauer stattgefunden hat."

Nun haben zwar die milchwirtschaftlichen Korporationen gemeinsam vor längerer Zeit Einwendungen gegen diese Fassung erhoben, um die weitere Existenz der Käsereien sicher zu stellen, aber noch heute wissen wir nicht, wo die Grenze der Wärmegrade bei der Zwangserhitzung liegt und welche Zeitdauer der Erhitzung verlangt wird.

So manche Molkerei, die jetzt vor die Frage der Anschaffung oder Erneuerung einer Erhitzeranlage gestellt ist, befindet sich infolge Unklarheit über die Anforderungen, die nach dem Inkrafttreten des neuen Gesetzes zu erwarten sind, in einer äußerst unangenehmen Lage. Einerseits will man nicht eine teure, unter Umständen tausende Mark beanspruchende Erhitzungsanlage anschaffen, die sich vielleicht später als gänzlich unnötig erweist. Auf der anderen Seite setzt man sich möglicherweise noch größeren Unannehmlichkeiten aus, wenn man heute Einrichtungen trifft, die nach Inkrafttreten des Gesetzes und nach Erlaß der Ausführungsbestimmungen schließlich als ungenügend abgeschafft werden müssen. Viele Kollegen werden aber durch die Verhältnisse gezwungen sein, sich schon jetzt schlüssig zu machen.

Die letzte Nachricht über das Gesetz, die im Mai ds. J. durch die Fachpresse ging, besagte, daß die gesetzgeberischen Maßnahmen, die vor Erlaß der Ausführungsbestimmungen zu ergreifen sind, vor Mitte nächsten Jahres kaum ihren Abschluß finden dürften. Nun ist es ja durchaus begreiflich, daß in einer Angelegenheit, in der selbst die Meinungen der Fachleute geteilter Natur sind, umfangreiche Erhebungen und Vorarbeiten erforderlich sind, bevor angemessene, jede unbillige Härte vermeidende und vor allem im Molkereibetrieb praktisch durchführbare Verordnungen zustande kommen. Aber zweifellos ist man sich an maßgebender Stelle schon längst im Klaren über die Grundzüge und Hauptrichtlinien der Anforderungen, die die neuen Gesetzesvorschriften verlangen werden. Es wäre deshalb außerordentlich erwünscht, wenn die milchwirtschaftlichen Korporationen, Genossenschaftsverbände und Landwirtschaftskammern sich mit dem Bundesrat in Verbindung setzten und die Molkereifachwelt über die grundsätzlichen Anforderungen unterrichten würden, die an die Milcherhitzung, ihre Dauer und ihre Minimaltemperatur in den Ausführungsvorschriften des neuen Viehseuchengesetzes zukünftig gestellt werden.

Ph. Eitel, Schwartau bei Lübeck.

Rahmbehandlung. Die diesjährige ungünstige Witterung, dazu der Eismangel, haben so recht deutlich gezeigt, wie wenig wir es in der Hand haben, ohne die nötigen technischen Einrichtungen eine gute Butter herzustellen. Die Resultate der letzten Butterprüfungen haben dieses so recht bestätigt, aber zugleich auch bewiesen, daß man durch Erhitzung der Vollmilch oder des Rahmes und durch Behandlung des Rahmes mit Reinkulturen entschieden verbessernd auf die Qualität der Butter einwirken kann.

Diese Tatsache sollte man doch mehr als bisher berücksichtigen und die Einrichtungen der Molkereien dementsprechend vervollkommnen; vor allen Dingen sollte man aber in den Molkereien, wo Einrichtungen zum Erhitzen und Tiefkühlen vorhanden sind, auch darauf sehen, daß beides korrekt durchgeführt und auch die Behandlung des Rahmes mit Reinkulturen eingeführt wird.

In den früheren Jahren hat man auf allerlei Art und Weise die Rahmsäuerung ausgeführt; Ansäuerung durch Buttermilch, saure Magermilch und saure Vollmilch, hin und wieder Anwendung von Salzsäure und die Selbstsäuerung waren die Methoden, welche wohl allgemein angewandt wurden. Alle Methoden liefen natürlich auf das eine hinaus, den Rahm bis zum anderen Morgen leberdick resp. butterungsreif zu machen, und sie haben sich auch wegen ihrer bequemen Handhabung und auch ihrer Billigkeit halber bis zum heutigen Tage behauptet. Wenn auch gegen die Verwendung von Mager- oder Vollmilch, wenn diese von guter Beschaffenheit ist, nichts einzuwenden ist, vorausgesetzt, daß die Aufbewahrung in geeigneten Gefäßen geschieht, so wird in dieser Hinsicht doch noch viel gesündigt. Häufig wird die Magermilch nicht von ausgesuchter Vollmilch, sondern einfach von der Mischmilch genommen und der Selbstsäuerung überlassen; dieses Verfahren ist nicht viel besser, als wenn man den Rahm der Selbstsäuerung überläßt. Im Winter ist es mit dem Dickwerden der Magermilch auch oft genug eine eigne Sache und sieht man mitunter Maschinen und Kesselhaus als Aufbewahrungsstätte der Magermilch dienen, wahrlich nicht der richtige Platz dazu. Was aber die Gefäße anbelangt, worin die Magermilch aufbewahrt wird, so lassen dieselben häufig zu wünschen übrig; mit Freuden ist es deshalb zu begrüßen, daß die Firma Ed. Ahlborn einen Apparat konstruiert hat, der all diesen Mängeln Abhülfe schafft; hoffentlich wird er auch von den Molkereien gekauft.

Heute, wo man die Tätigkeit der niederen Pilze in der Milch zur Genüge studiert hat, sollte man jedoch ganz und gar mit dem alten Ansäuerungsverfahren brechen und sich die Errungenschaften der Neuzeit zu Nutze machen, zumal uns heute die nötigen technischen Apparate in größter Vollkommenheit zur Verfügung stehen. Die Wissenschaft hat es uns ja gelehrt, wie durch Erhitzung der Vollmilch oder des Rahmes alle schädlichen Keime, welche sich darin befinden, abgetötet werden und durch Zusetzen von reinen Milchsäurebakterien die Säuerung des Rahmes in die richtigen Bahnen gelenkt wird; dadurch ist man in der Lage, auch aus Milch von

Bekanntmachung!

Um nun allen Ärger und Mißverständnisse zu vermeiden, hat sich die Firma

E. Holzapfel, Berlin W. 15

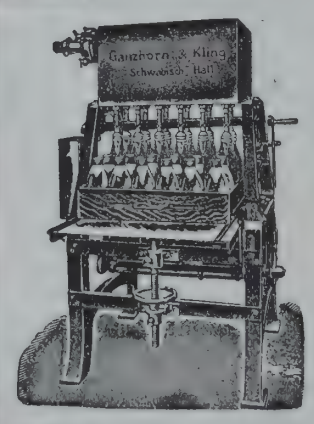
entschlossen, ein neues System einzuführen, und zwar nicht mehr reisen zu lassen. Auf diese Weise spart die Firma größere Geldsummen, welche sie ihren Reisenden für Reisespesen und Provisionen zahlen mußte. Diese ganzen Ersparnisse sollen nun jedem, der bei der Firma direkt per Post bestellt, zugute kommen. Verlangen Sie gefl. auf Grund dieses neuen Systems von der genannten Firma, die seit 18 Jahren bekannt ist, den billigsten Kostenanschlag über ihre berühmten Roststäbe und halbrunden Feuerbrücken gratis und franko. Lassen Sie sich aber in keiner Weise beirren, sondern fragen Sie lieber jedesmal direkt bei der Firma an, sobald Sie neue Roststäbe und halbrunde Feuerbrücken anschaffen wollen.

In den meisten Fällen hat die Firma bereits die Maße von früherher in Händen, bei neuen Kesseln ist ein alter Stab mitzuschicken.

Kistenteile aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität

Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Ia Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Genossenschafts-Buchführung!

Im Verlage des Verbandes der landw. Genossenschaften der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten e. V. zu Halle a. Saale, Kaiserstr. 7, ist erschienen:

Anleitung zur praktischen Handhabung der Genossenschafts-Buchführung

von Oberrevisor **Huscher.**

Der Verfasser hat nicht nur genau ansgeführt, wie die Buchführung in Molkereien, Ein- und Verkaufsvereinen und Spar- und Darlehnskassen zu handhaben ist, sondern eingehend die Arbeiten bei Aufstellung der Bilanz usw. beschrieben und durch Beispiele erläutert, gewissermaßen ein Lehrbuch geschrieben.

Preis brosch. Mk. 1,50 exkl. Porto.

Beim gleichzeitigen Bezug von 5 oder mehr Exemplaren Preisermäßigung. — Versand gegen Nachnahme durch obigen Verband.

Wer Traisers Käseformmaschinen

und **Quarkmühlen** kennt, kauft keine andern. Nur allein zu bezieh. von der Ersten Deutschen Käseformmaschinenfabrik

Peter Traiser II, Gross-Gerau (Hessen).

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Gründliche theoretische und praktische Ausbildung von Molkereipersonal.

Beginn des Kursus je am 1. Oktober und 1 April. (1688

Anmeldung und Auskunft bei dem Leiter **Dr. Hesse, Güstrow.**

nicht ganz einwandfreier Beschaffenheit recht gute Butter herzustellen, welche den Ansprüchen des kaufenden Publikums voll und ganz entspricht.

Die Arbeitsweise mit Reinkulturen ist auch gar nicht so schwierig, wie Mancher denkt, es gehört nur Reinlichkeit und eine gewisse Aufmerksamkeit dazu. Es gibt Reinkulturen in flüssiger und in Pulverform. Erstere sind wohl vorzuziehen und auch wohl meistens im Gebrauch; dieselben haben den Vorteil, daß man sich leichter von ihrer Güte resp. Unverdorbenheit überzeugen kann, sie sollen einen angenehmen Geruch und einen reinsaueren Geschmack haben.

Die Zubereitung geschieht, indem man reinlich gewonnene frische Magermilch auf 70—80 Grad C. erhitzt und ca. eine Stunde auf dieser Temperatur hält, wodurch fast alle schädlichen, leider auch die guten Keime, abgetötet werden. Hierauf kühlt man die erhitzte Magermilch auf 28—30 Grad C. ab und setzt die Reinkultur zu, mischt gut durch und bewahrt nun in einem luftigen Raum bei 15—16 Grad C. auf; das Gefäß, in dem sich die Magermilch befindet, muß gut verschlossen werden, damit keine schädlichen Keime hineingelangen können. Der so gewonnene Säureentwickler wird am andern Morgen zum Teil zur Ansäuerung des Rahmes benutzt; man setzt demselben je nach der Witterungstemperatur 6 bis 10 Prozent Säure zu. Ein kleiner Teil dient zur Weiterimpfung der Magermilch zum Gebrauch für den andern Tag. Der Säureentwickler hält sich je nachdem längere Zeit frisch; zu empfehlen ist jedoch alle 14 Tage eine neue Reinkultur zu verwenden.

Sehr zu bedauern ist es, daß man nicht in der Lage ist, in allen Molkereien Tiefkühlanlage und Pasteurisierapparate anzuschaffen, denn häufig ist das zu verarbeitende Milchquantum zu klein, daß Anschaffungskosten und Nutzen in keinem Verhältnis mehr stehen, und es rächt sich die Kurzsichtigkeit und die Eigenbrödelei mancher Landwirte hier sehr, zumal sich gezeigt hat, daß, wenn man in oben angegebener Weise arbeitet, auch die Ausbeute viel besser ist. Wo das nötige Milchquantum vorhanden, da sollte man aber nicht säumen und sich die Errungenschaften der Neuzeit zu Nutze zu machen und Kühlmaschine, Rahmreifer und evtl. Butterfertiger anschaffen, denn wer dieses nicht hat, ist nicht auf der Höhe.

Sch. in D. (438

Ein wegen Milchfälschung ausgeschlossener Genosse hat gesetzlich das Recht, bis zum Tage seines Ausscheidens zu verlangen, daß die von ihm gelieferte Milch von der Molkerei angenommen und verarbeitet wird. Das Gesetz bestimmt nur, daß der Ausgeschlossene nicht mehr an der Generalversammlung teilnehmen und kein Amt als Vorstands- oder Aufsichtsratsmitglied behalten oder annehmen kann. Bis zum Tage seines Ausscheidens, also dem letzten Tage des betreffenden Geschäftsjahres gelten alle übrigen Rechte und Pflichten des Ausgeschlossenen. Will man einem wegen Milchfälschung ausgeschlossenen Genossen zugleich von der Milchlieferung vom Tage des Ausschließungsbeschlusses ab ausschließen, so müßte eine solche Bestimmung Aufnahme im Statut, mindestens in der Geschäftsordnung finden. Hoffentlich dämmert bald der Morgen, an welchem der letzte Milchfälscher aufwacht und sich darauf besinnt, daß er mit seinem Wasserzusatz geht am Abend. Fr.

Schutz vor Berufskrankheiten. Von Zeit zu Zeit erscheinen in den Fachblättern Artikel, welche auf die beste und zweckmäßigste Bekleidung des Molkereipersonals hinweisen. Dabei geht man meistens davon aus, daß die Sachen einen geschmackvollen Eindruck machen und praktisch sind. Ich bin mit diesen Ansichten auch größtenteils einverstanden, soweit es darauf hinzielt, reinlich und propper im Betrieb zu erscheinen. Luxus ist dabei natürlich überflüssig. Meine heutigen Zeilen sollen sich auch nur mit der Bekleidung befassen, soweit dieselbe in gesundheitlicher Hinsicht empfehlenswert ist, wen dieselbe vielleicht auch nicht so einen ganz schönen Eindruck macht.

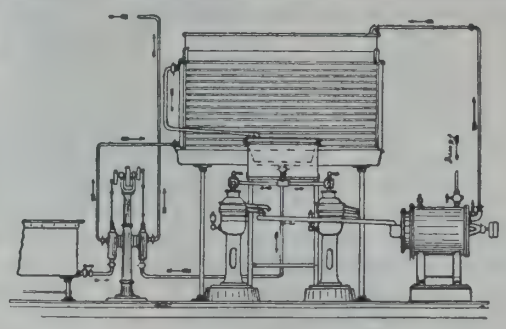
Was die Gesundheit im Molkereigewerbe anbetrifft, so kann man ruhig sagen, unser Beruf ist ein schwerer und ungesunder. Ein hoher Prozentsatz aller Kollegen ist krank; Rheumatismus, Herz, Nieren und Leberleiden, Nervosität und wie die Krankheiten alle heißen, plagen den Körper und mancher Kollege und auch Kollegin ist viel zu früh der Familie entrissen worden.

Läßt sich nun nichts zur Erhaltung unserer Gesundheit tun? Doch und ganz gewiß, man muß nur nicht auf seine Gesundheit pochen und denken, mir kann alles nichts anhaben. In der Jugend denkt man: nasse Füße, in Hemdärmeln auf der Straße herumlaufen, in geschwitztem Zustande auf der Rampe oder in der Zugluft herumstehen, das kann man alles vertragen; und doch hat sich schon manch einer dabei einen Knaks weggeholt.

Ich möchte daher allen Lehrlingen, Gehülfen und jungen Kollegen raten, zeitig genug daran zu denken, daß „steter Tropfen den Stein höhlt," Und so geht es auch mit uns. Vor allen Dingen sehe man zu, daß man die Feuchtigkeit möglichst von den Füßen, überhaupt von dem Körper abhält. Im Sommer trage man lange Schaftstiefel mit Doppelsohlen, am besten von Jüchteleder. „Ja", höre ich schon viele sagen, „das ist ja viel zu teuer," und doch ist es nicht wahr; für die Gesundheit ist das Beste gerade gut genug und niemals zu teuer. Im Winter sind die mit Filz gefütterten Holzschuhe sehr zu empfehlen; man trage dann aber Ledergamaschen, um die Hosen und Strümpfe vor Feuchtigkeit zu schützen. Kommt es aber doch mal vor, daß diese naß werden, dann wechsele man diese zeitig. Größte Vorsicht ist geboten, daß man nicht in geschwitztem Zustande in Zugluft oder Kälte geht, denn dieses wirkt sehr ungünstig auf den Körper, vor allen Dingen auf die inneren Organe, ein. Beim Reinigen fange man deshalb mit der Rampe an und schließe dann bei schlechtem Wetter erst Tür und Fenster, bevor man die Annahme reinigt. Im Winter sollte man bei der Reinigung der Rampe stets einen Rock anziehen. Sehr zu empfehlen ist, ein Flanellstück auf der Nierengegend zu tragen. Ferner ist es sehr ungesund, sich längere Zeit auf dem Kessel aufzuhalten oder sich gar zum Schlafen dort hin zu legen; der Körper wird dadurch sehr verweichlicht und verliert die nötige Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten.

Jede freie Zeit benutze man zur Bewegung in freier Luft, sei es, daß man Spaziergänge macht oder dem Sport in irgend einer nützlichen Weise huldigt. Wer Gelegenheit hat, einem Turnverein beizutreten, der versäume es nicht. Den Körper abzuhärten und zu stählen, dazu benutze man jede Gelegenheit, denn unser Fach ist ein ungesundes und erfordert starke Nerven. Sch. in D. (439

Voll- und Magermilchbassins
Rahmkippbassins
Metallkäsewannen, doppelwandig, D. R. G. M.
Bassin-Doppelsiebe
Milch-Leitungsteile
fabriziert und liefert als langjährige Spezialität
Carl Nebel
Klempnerei und Molkereigerätefabrik
Schöningen, Braunschweig.



Näheres siehe unser Preisbuch 1910.

Magermilcherhitzer „Bavaria"
mit Reinigung und Vorwärmung der Vollmilch.
Gebr. Bayer, Molkereimaschinen-Fabrik, Augsburg.

Beste Verzinnung für Molkerei-Geräte.
Epicassit A
Prospekte gratis und franko.
Metallanstrich-Syndikat
G. m. b. H.
Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5 II.

Kartoffelflocken!!
liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggonladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in Magdeburg, Bremen, Hannover, Berlin, Posen und Oldenburg.
S. Priwin & Cie., Magdeburg.

Preisgekrönte
Füllmaschinen für Milch
Boldt & Vogel m. b. H. - Hamburg

Handelsteil.

Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat August 1910.

Der Monat August war in diesem Jahr wohl der erste Monat für den Butterhandel, welcher nicht unerfreulich verlief. Während die Notierung Ende Juli noch auf ℳ 116 stand, konnte dieselbe Ende August bereits eine Aufbesserung von ℳ 7 erfahren. Es gingen denn auch tatsächlich während der ersten Hälfte des Monats die Preise um ℳ 2 herauf und wurde in der dritten Woche bereits mit ℳ 121 der Durchschnittspreis der vorigen Jahre überschritten. Die letzte Erhöhung auf ℳ 123 brachte eine Beeinträchtigung des Konsums, da bei einer Notierung von ℳ 123 der Detail-Handel doch auf ℳ 1,40 sehen muß und ist dieser Preis in Berlin nach den vielen Schäden, die der Butter-Detailhandel hier durch die hohen Preise des vergangenen Jahres erlitten hat, schwer zu erzielen. Tatsächlich flaute denn auch gegen Ende des Monats der Markt merklich ab.

Besonders sei noch hervorgehoben, daß die Preisbildung während des verflossenen Monats unter den vielen abweichenden inländischen Qualitäten erheblich litt. Ein größerer Teil der Einlieferungen bestand aus saurer Butter, welche mehr oder weniger mit einem Nachgeschmack behaftet ist, so daß dieselbe nur mit Mühe als Kochbutter in den Konsum unterzubringen ist.

Die Aussichten für den Monat September sind noch recht unbestimmt und hängt dies zum größten Teil vom Wetter ab. Während von einigen Seiten eine Erhöhung der Notierung, erwartet wird, glaubt Schreiber dieses im günstigsten Falle nur an eine mäßige Erhöhung, da die Einlieferungen noch immer von großem Umfange sind, während der Konsum in Berlin nicht so lebhaft einsetzt, wie wir dies aus früheren Jahren vom September gewöhnt sind. Das Ausland hat sehr hohe Preise, insbesondere Sibirien, und dürfte von dort in frischer Butter höchstens dasselbe Quantum erwartet werden, wie im vergangenen Jahr.

Die Notierungen ergaben im Monat August folgende Preise:

1909			Berlin.		1910		
August	4.	115—117	Mk.	August	3.	114—118	Mk.
„	7.	115—117	„	„	6.	114—118	„
„	11.	119—121	„	„	10.	115—118	„
„	14.	119—121	„	„	13.	116—118	„
„	18.	121—125	„	„	17.	119—121	„
„	21.	122—125	„	„	20.	121—123	„
„	25.	123—125	„	„	24.	120—123	„
„	28.	121—123	„	„	27.	119—123	„
				„	31.	119—123	„

1909			Hamburg.		1910		
August	6.	113—115	Mk.	August	5.	115—120	Mk.
„	13.	118—120	„	„	12.	117—122	„
„	20.	118—120	„	„	19.	120—126	„
„	27.	118—120	„	„	26.	125—129	„

Kopenhagen.

1909						
August	5.	96	Kr.	= ca.	108,00	Mk.
„	12.	96	„	„	108,00	„
„	19.	98	„	„	110,00	„
„	26.	99	„	„	111,50	„
1910						
August	4.	94	Kr.	= ca.	106,—	Mk.
„	11.	95	„	„	107,—	„
„	18.	97	„	„	109,—	„
„	25.	99	„	„	111,50	„

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

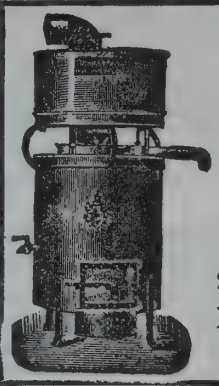
Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

D. in W. Gehen Sie doch an die Molkereischule in Hameln. Sie werden dort alles lernen können, was Sie wollen; außerdem liegt diese Schule Ihrem jetzigen Wohnorte am nächsten. (1932

Kr. in M. Ihre Butter war am Tage der Ankunft und vier Tage später bei der wiederholten Prüfung durchaus gut; von einem „Umschlagen" kann gar keine Rede sein.

O. Z. in Z. Unter „Harzkäserei" versteht man in erster Linie nur solche Käsereien, in denen Harzkäse hergestellt werden. In vielen dieser Käsereien werden zeitweise auch noch andere Sorten aus Quark hergestellt, und man kann, wenn man will, den Begriff noch weiter fassen, wie Sie es tun, und darunter alle jene Käsereien verstehen, die überhaupt Käse aus Quark herstellen. — Wegen brieflicher Beantwortung von Anfragen wollen Sie bitte den Kopf unserer Zeitung durchlesen. (1933

R. E. in S. Wir haben in Nr. 42, Jahrgang 1905 über einen Buttermilchprozeß berichtet, der vor der Strafkammer des Landgerichts in Hamburg verhandelt wurde und mit Freispruch der Angeklagten endete. Letztere hatten Buttermilch, die sie in gewöhnlicher Weise, also unter Verwendung von Wasser zum Abspülen des Butterfasses, gewonnen hatten, in den Handel gebracht. Wir würden Ihnen den Ausschnitt gern zusenden, die Nummern aber sind total vergriffen. Haben Sie die Nummer auch nicht mehr, so lassen wir Ihnen auf Ihren Wunsch und auf Ihre Kosten gern eine Abschrift herstellen. Nach heutigen Begriffen ist der Verkauf von Buttermilch gestattet, die beim Abbuttern einen Wasserzusatz von zirka 15 Prozent erhalten hat. (1928



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

O. Thonack, Berlin 36
Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

Auch der beste Kenner
wird sich immer
für
„SENGA" Käsewannen Milchbassins
entscheiden
Fordern Sie sofort Offerte vom
METALLWERK H. SENGEWEIN
MEHLE b. HANNOVER

„Magnetine" (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

Alle milchwirtschaftlichen Bücher
liefert zu Originalpreisen schnellstens
Molkerei-Zeitung Hildesheim.
Kataloge umsonst.

W. T. Wir halten Sie zur Zahlung der eingeklagten Provision für r pflichtet. Wie die uns eingesandte Korrespondenz ergibt, haben Sie die 1 terhandlungen mit dem Kunden wegen des Jahresabschlusses zum ößen Teile durch den Kläger geführt. Diesem steht als gewerbsmäßigem rkaufsvermittler daher auch ein Provisionsanspruch gegen Sie zu. Zu zlen ist die vom Kläger ausgedungene Provision mit 1½ Proz. War nen der Provisionssatz zu hoch, so hätten Sie die Tätigkeit des Klägers 1 vornherein ablehnen sollen. Da Sie aber dann doch mit dem Kunden ekt abgeschlossen haben, so müssen Sie auch die ausbedungene Provision n Kläger zahlen, weil der Abschluß durch Mitwirkung des Klägers tande gekommen ist. (1899

L. in W. Quark, der vertragsmäßig frisch und trocken zu liefern ist, ef handelsüblich einen Wassergehalt bis zu 68 Proz. haben. Der Ihnen andte Quark scheint einen bedeutend höheren Wassergehalt gehabt zu ben. Abzüge wegen dieses Mangels könnten Sie hinsichtlich der erg ten Lieferungen nur dann machen, wenn Sie den Mangel unverzüg) nach Ablieferung der Ware dem Verkäufer angezeigt hätten. Dies eint unterblieben zu sein. Sie müßten auch, wenn wirklich eine rechtige Mängelanzeige erfolgt ist, die Höhe des Schadens nachzuweisen in Lage sein. Das werden Sie nur dann können, wenn eine Untersuchung Quarks auf Wassergehalt statgefunden hat. Da Ihr Schluß mit dem rkäufer noch läuft, so wahren Sie bei den ferneren Lieferungen Ihre chte wegen des erwähnten Mangels dadurch, daß Sie sofort nach der Abferung den Quark untersuchen und, falls sich hierbei ein Mangel zeigt, sen dem Verkäufer sofort anzeigen. Im Falle Sie die Untersuchung nicht bst vornehmen können, so stellen wir Ihnen anheim, uns eine Probe zur tersuchung einzusenden. Sind die weiteren Lieferungen ebenfalls überßig wasserhaltig, so sind Sie berechtigt, nach vorheriger Androhung vom rtrage zurückzutreten und den Schaden, der Ihnen durch die Nichtferung erwächst, vom Verkäufer zu fordern. (1909

O. in F. Der Fall liegt etwas eigenartig. Auf ein Chiffre-Inserat unserer Zeitung, durch das Quark zum Kauf unter Nachnahme angeten wird, bestellen Sie eine Probetonne. Sie erhalten darauf von dem nen unbekannten A. in G. Rechnung und Versandanzeige. Am 22. Aust fragen Sie schriftlich und am 24. August, nach Eintreffen des Quarks, legraphisch beim Absender an, ob der Quark gut und trocken sei; beide nfragen kommen aber als unbestellbar zurück, da der Adressat in G. unkannt ist. Infolgedessen weigerten Sie die Annahme der Ware, da Sie nen Betrug seitens des Absenders vermuteten. Am 26. August meldet h dieser aus P., woselbst er seinen Wohnsitz hat und ersucht um Abnahme s Quarks, andernfalls er Sie schadensersatzpflichtig machen will. — Ihre nnahmeverweigerung am 24. August war berechtigt, da Ihnen nicht zugeutet werden konnte, eine Ihnen unter Nachnahme zugehende Warenndung, deren Beschaffenheit Sie noch nicht kannten, einzulösen, wenn der hnen unbekannte Verkäufer seine Adresse falsch angegeben hatte. Sie tten sonst, wenn die Ware verdorben gewesen wäre, Gefahr laufen nnen, den nachgenommenen Geldbetrag ganz oder teilweise zu verlieren. achdem Ihnen aber 2 Tage nach der Annahmeverweigerung der Verkäufer ine richtige Adresse mitgeteilt hatte, waren Sie, falls bis dahin der uark durch die Lagerung auf der Bahn oder dem Rücktransport nicht etwa heblich minderwertig geworden war, zur Abnahme verpflichtet. Zum ücktritt vom Kaufvertrage und somit zur Abnahmeverweigerung wären ie nur dann berechtigt, wenn am 26. August die Lieferung für Sie kein nteresse mehr gehabt hätte; das ist doch wohl bei Ihnen, da Sie ständig uark verarbeiten, nicht anzunehmen. (1923

M. in K. Da Ihnen das Kündigungsschreiben am 17. August zugangen ist, so endigte das Dienstverhältnis bei der gesetzlichen Kündigungsist von 14 Tagen am 31. August. Erst an diesem Tage brauchten Sie em Gehülfen den Lohn auszuzahlen und das Zeugnis auszustellen. (1916

R. B. G. Wenn Sie infolge ordnungsmäßiger Kündigung ausheiden, so müssen Sie am Tage Ihres Wegganges den Dienst bis zur Bendigung der üblichen täglichen Arbeitszeit versehen; in Ihrem Falle also is 8 Uhr abends. (1922

H. D. L. Da der Bau bereits im Jahre 1878 errichtet worden ist, so ommen wegen des von Ihnen beanspruchten Rechts die Bestimmungen des reußischen Allgemeinen Landrechts zur Anwendung. Dies bestimmt u. a. m Teil I Titel 8 (§§ 171, 138) Folgendes: „Um Licht in sein Gebäude u bringen, kann ein Jeder Öffnungen und Fenster in seine eigene Wand der Mauer machen, wenn dieselben gleich eine Aussicht über die benacharten Gebäude gewähren. — Sollen jedoch die Öffnungen in einer unmittelbar an des Nachbars Hof oder Garten stoßenden Wand oder Mauer emacht werden, so müssen dieselben, wo es die Umstände gestatten, 6 Fuß on dem Boden des Zimmers oder Behältnisses erhöht, in allen Fällen ber mit eisernen, nur 2 Zoll von einander stehenden Stäben oder mit inem Drahtgitter verwahrt sein." Sowohl auf Grund dieser Bestimmungen ls auch weiter infolge des Umstandes, daß 30 Jahre hindurch ohne Widerpruch der Grundstücksnachbarn die Öffnung in der Mauer bestanden hat, ind Sie berechtigt, diese Öffnung weiter bestehen zu lassen. (1882

A. B. in U. Ohne die fehlenden Aktenteile können wir die angeetzten Kosten auf ihre Richtigkeit hin nur teilweise nachprüfen. Soweit us den uns vorliegenden Papieren ersichtlich, betragen die Gebührensätze n der Sache Sch. nicht 44 ℳ und 22 ℳ, sondern 19 ℳ und 9,50 ℳ, in der Sache W. anstatt 28 ℳ nur 10 ℳ. Ob die Vergleichsgebühr mit Recht angesetzt ist, muß sich aus den noch fehlenden Schriftstücken ergeben. Sie wollen uns diese späterhin noch einsenden. (1746

Sch. in A. Sie haben eine Kiste Käse nach Empfang geöffnet und, da er noch nicht zum Verkauf reif war, noch 3 Wochen im Keller eingelagert. Es zeigte sich dann ⅓ des Käses total mit Maden durchsetzt. Der Verkäufer weigert Rückmahme der Ware. Ob Sie den Käse bezahlen müssen? — Wir raten dazu, schon mit Rücksicht auf die Geringfügigkeit des Objekts und die verhältnismäßig hohen Kosten, die durch eine Klage entstehen würden. Sie müßten, um den Prozeß zu gewinnen, nachweisen können, daß die Madenbrut schon im Käse vorhanden war, als Ihnen dieser vom Verkäufer geliefert wurde. Diesen Nachweis werden Sie nicht führen können. Die Maden können durch teilweise Beschädigung der Kiste auf dem Transport (die Transportgefahr trägt der Käufer) oder dann, als Sie nach Empfang die Kiste geöffnet hatten, hineingelangt sein. Selbst, wenn Sie den Käse nicht zu bezahlen brauchten, so wären Sie nicht berechtigt, Ihre vertragsmäßigen Butterlieferungen an den Verkäufer des Käses einzustellen, wenn dieser den Kaufpreis für den Käse von der Ihnen aus den Butterlieferungen geschuldeten Summe in Abzug bringt; denn es handelt sich hier um 2 ganz verschiedene Kaufverträge und Sie würden bei der Geringfügigkeit des Kaufpreises der beanstandeten Ware durch das Einstellen der Butterlieferungen gegen Treu und Glauben verstoßen. (1890

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in

Molkerei-Buchführung

einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20

Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

Steinschrotmühle

„Rentablit"

mit selbstschärfenden Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.

Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.

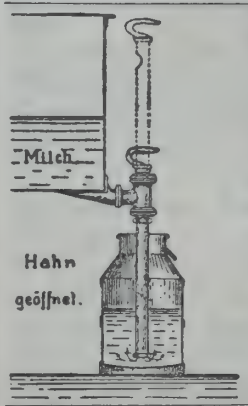
Vorzüglich als **Nebenbetrieb für Molkereien** 2c. geeignet.

Größ. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.

Fr. Schöttler

Maschinenfabrik

Diepholz i. H.



Bornemanns Schieberohrhahn

Patentamtlich geschützt.

Verzapft Vollmilch, Magermilch, Rahm, Buttermilch oder Molken in erhitztem oder tiefgekühltem Zustande schaumfrei unter Garantie.

Kein Verlust an Milch 2c. **durch übertretenden Schaum**

Stets volle Kannen ohne nachzufüllen

Keine Maßdifferenzen.

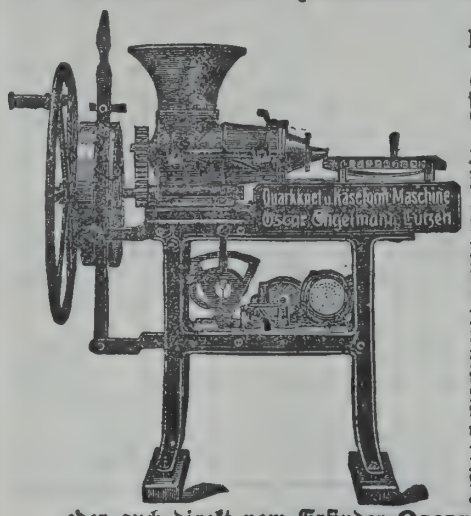
Hahn 40 mm mit 1¼" Gasgewindezapf. od. Muffe ℳ 28
„ 50 „ „ 2" „ „ „ „ 36

Carl Bornemann, Ing., Hamburg

Molkerei-Maschinen

Telefon Amt I 5478. Kl. Reichenstr. 2/4.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!



Engelmanns Pat. Quarkknet-u. Käseform-Maschine

für runde und lange Käse aller Art.

Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu: **„allerfeinsten Speisequark zu erzeugen".** — Nur ff. Zeugnisse.

Zu beziehen durch: Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G., Bergedorf. — Eduard Ahlborn, Hildesheim. — Dirks & Möllmann, Osnabrück. — Ewald Noack, Magdeburg. — Carl Mann, Hildesheim. — N. Jepsen Sohn, Flensburg. — Franz Maager, Breslau. — Zentral-Ankaufstelle, Halle a. S. — Rich. Schoen & Co., Erfurt. — Friedr. Jaeger, Halle a. S. — F. Peters, Leipzig. — A. Moritzen, Dresden. — Gebr. Bayer, Augsburg. — Joh. Deiring, Weiler i. Algäu. — Roths Molkerei-Zentral-Büro, Stuttgart. — A. Schönemann & Co., Schöningen. — Ferd. Kothe & Co., Braunschweig. — Ulfa-Separator, Wien. — Astra, Paris und Wien. — Jurany & Wolfram, Wien. — A. de Saint-Moulin, Verviers. — Zentral-Molkerei-Büro, München. — Misu Weinberg, Bukarest. — C. Wasser & Co., Rotterdam 2c. 2c.

oder auch direkt vom Erfinder Oscar Engelmann, Lützen.

Milchfettbestimmungs-Apparate

nach Soxhlet, Gerber, Marchand 2c.

Buttermessröhren, Flach- u. Rund-
:: Butyrometer, Lactodensimeter ::
sowie sämtliche

Glas-Instrumente

□ Thermometer und Aräometer □
Apparate zur Milchuntersuchung
liefert zu billigsten Preisen in exakter Ausführung die
Thermometer- u. Glasinstrumenten-Fabrik von

Keiner, Schramm & Co.

Ges. m. b. H., Arlesberg, b. Elgersburg i. Th.

M. in **W.** Wir können unmöglich wissen, ob die landrätliche Verfügung aus dem Jahre 1900 betr. das Abkochen der Magermilch heute noch gültig ist. Wir bezweifeln mit Ihnen, daß die Behauptung des Kreistierarztes, sie sei gültig, richtig ist. Gewisses können Sie aber nur durch Anfrage bei Ihrem Landratsamte erfahren. Im Falle der Kreistierarzt nicht im Rechte ist, bitten wir Sie, uns einen ausführlichen Bericht über die Angelegenheit zu senden, damit wir die Sache in der Zeitung besprechen können. (1919

A. E. in **P.** Wenn zu einem Kilo Butter — Sie schreiben „Kanne" — 28 bis 30 Liter Milch erforderlich sind, so hat die Milch einen Fettgehalt von 2,85 bis 3,05 Proz. Solche Milch hat ohne Rückgabe der Rückstände einen Wert von zirka 9 Pfg. (1925

Fr. Sch. in **W.** Milchozon wird von Dr. Riegels Nahrungsmittelwerken in Berlin hergestellt. Seine Verwendung zur Konservierung von Milch ist unseres Erachtens nicht statthaft. Selbst herstellen können Sie das Milchozon kaum. (1896

K. H. Obdie Strafe zu Recht festgesetzt ist, kommt auf den Wortlaut der Strafbestimmung in Ihrer Geschäftsordnung an. Ist für die Verfälschung der Milch eine Vertragsstrafe festgesetzt, so müssen Sie, um die Strafe mit Erfolg einklagen zu können, nachweisen, daß die Verfälschung von dem Manne selbst oder mit dessen Zustimmung vorgenommen worden ist. Ist aber schon für die Anlieferung verfälschter Milch eine Strafe vorgesehen, so würde im vorliegenden Falle die Strafe (100 ℳ) mit Erfolg eingeklagt werden können, da es zur Genüge feststeht, daß verfälschte Milch von dem betr. Genossen angeliefert wurde. (1939

Molkerei K. Zur Gültigkeit des Milchlieferungsvertrages braucht dieser nicht notariell geschlossen zu sein; schon mündlicher Abschluß ist bindend. Stempelung ist nicht nötig. (1960

O. in **F.** Es ist anzunehmen, daß im Falle einer Klage das Gericht Sie nicht für verpflichtet ansehen wird, den Quark gegen Nachnahme einzulösen, weil die Möglichkeit vorlag, daß der Quark durch das lange Lagern auf der Bahn gelitten hatte. Sie brauchen dann auch die durch die Hin- und Rücksendung entstandenen Frachtkosten nicht zu bezahlen, und können wir Ihnen nur anheimgeben, es auf die angedrohte Klage ankommen zu lassen. (1923

Molkerei H. Den Kaufvertrag muß man als gültig ansehen. Er enthält aber nichts über die Zeit, für die er gelten soll. Ist hierüber nichts bestimmt, so sind die Verkäufer jeden Tag berechtigt, vom Vertrage abzugehen und die Milch anderswohin zu liefern. Ist aber etwa mündlich die Zeitdauer des Vertrages vereinbart worden, so sind dadurch die Verkäufer während der vereinbarten Vertragsdauer an den Vertrag gebunden und Sie könnten, wenn die Verkäufer unberechtigt vom Vertrage abgehen, gegen diese für die noch laufende Vertragszeit einen Anspruch auf Milchlieferung wegen Nichtlieferung geltend machen. (1949

G. in **B.** Es ist nicht vorherzusagen, ob Sie mit einer Privatklage wegen Beleidigung Erfolg haben werden. Die betreffende Aeußerung erscheint uns zwar auch beleidigend für Sie; immerhin kommt es auf die Umstände an, unter denen diese Aeußerung getan ist, und da muß man bei dem von Ihnen mitgeteilten Sachverhalt damit rechnen, daß das Gericht dem Beleidiger den Schutz des § 193 St.-G.-B., weil er in Wahrnehmung berechtigter Interessen gehandelt habe, zubilligt und ihn freispricht. (1954

H. in **S.** In der Regel ist die Bezeichnung „Oberkäser" oder „Obermeier" nur ein Titel, durch welchen ausgedrückt werden soll, daß der Betreffende der erste unter dem Gehilfenpersonal ist; wie dieses, hat dann auch der „Oberkäser" gesetzlich die 14tägige Kündigungsfrist. Nur dann, wenn der „Oberkäser" im Sinne der Gewerbeordnung für die Leitung oder Beaufsichtigung des Betriebes oder einer Abteilung desselben fest angestellt ist, gilt er als Betriebsbeamter mit 6wöchentlicher Kündigung nur zum Quartalswechsel. Welches von beiden auf Ihren Fall zutrifft, können wir nicht entscheiden, da Sie uns über die Art Ihrer Stellung nichts näheres mitteilten. Ueberhaupt sollte man mit „Oberkäser" oder „Obermeier" die innezuhaltende Kündigungsfrist stets beim Engagement vereinbaren, um späteren Zweifeln vorzubeugen. (1953

Molk. Lu. Ihre Butter ist stark fleckig und flammig infolge mangelhafter Bearbeitung; sonst ist die Butter gut. Der genannte Fehler ist aber ein ausreichender Grund zur Beanstandung. Die Feststellung des prozentischen Wassergehaltes in Butter durch unser Laboratorium kostet 1,50 ℳ pro Probe.

P. Fr. in **E.** Die Butter ist gut, Fehler konnten nicht ermittelt werden. (1931

R. in **Z.** Die Zugabe an die Milchverkäufer beträgt für gewöhnlich 2 bis 5 Prozent. (1943

P. in **R.** Patentanwälte in Berlin sind Carl Pataky, Berlin S. 42, Prinzenstraße 100 und Romanus Schmehlik, Berlin NW. 6, Luisenstraße 47.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat September 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

7. Sept. Ia **120—121/23** ℳ, IIa **116—121** ℳ, IIIa **110—118** ℳ, abfallende **94—108** ℳ. Tendenz: ruhig.

3. Sept. Ia **119—121/23 Mk.**, IIa **117—121 Mk.**, IIIa **112—115 Mk.**, abfallende **93—107 Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 8. Sept. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 98 Kronen (ca. 110,— Mk.). Tendenz: fester.

Kempten, 7. Sept. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., Süßrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 116—118 Mk. Tendenz: sehr flau.

Kaufbeuren, 7. Sept. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 9. Sept. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 118 Mk., Vorbruchbutte 110 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 7. Sept. Butternotierungen der Landwirtschaftskamme für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meiere Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
24 Drittel 128 Mk., 11 Drittel 127,50 Mk., 18 Drittel 127 Mk., 33 Dritt 126,50 Mk., 41 Drittel 126 Mk., 27 Drittel 125,50 Mk., 38 Drittel 125 Mk 8 Drittel 124,50 Mk., 50 Drittel 124 Mk., 3 Drittel 123,50 Mk., 29 Dritt 123 Mk., 4 Drittel 122,50 Mk., 14 Drittel 122 Mk., 5 Drittel 121 Mk unverkauft 14 Drittel.

1. Klasse: 305 Drittel zu 125,17 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 33 Drittel zu 116,18 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten $1^1/_2$ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständig Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 8. September. Butterbericht von H. Engels Nachfolge Der Markt liegt etwas ruhiger. Gefragt sind lediglich allerfeinst Qualitäten, welche schlank Käufer finden. Dagegen sind II. Qualitäte wie abfallende Sorten vernachlässigt und fast unverkäuflich.

Berlin, 8. Sept. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktio über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 k Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bi 90 Mk.

Berlin, 7. Sept. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultz & Sohn. Die bessere Stimmung, welche sich am Schlusse der vorige Woche zeigte, hielt nicht an und ist die Nachfrage wieder schwächer ge worden. Der hiesige Konsum läßt auch recht zu wünschen und da auc von außerhalb nur kleine Aufträge eingingen, konnten die Einlieferunge nicht geräumt werden. Preise bleiben zwar unverändert, jedoch schwac behauptet.

Berlin, 7. Sept. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Ge schäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Für russische un sibirische Butter war nur in allerfeinsten Qualitäten Bedarf. Die Einkaufs preise sind gegenwärtig sehr hoch, so daß die Bezüge von dort de Importeuren nur Verluste bringen. Es wurde erzielt für russische un sibirische Butter Ia 112—117 Mk., IIa 109—112 Mk.

Hamburg, 8. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal Die Marktlage hat sich nicht verändert. Nach wie vor ist das Geschäf sehr ruhig und die Eingänge räumen sich nicht. Die erzielbaren Preis sind verlustbringend. Ob die erforderliche Herabsetzung unserer Notierun in dieser Woche vorgenommen wird? Eine Gesundung des Handels wir nicht eher eintreten!

Hildesheim, 9. Sept. Butterbericht von Mann & Friedeborn Das Geschäft in frischer Produktion hat etwas durch die Vorräte de Kühlhausware gelitten; wenn auch die feinsten Qualitäten noch schlan Abnehmer finden, so bleiben die mangelhaften Sachen stark vernachlässig und lassen sich schwer unterbringen. Kühlhausware und sibirische Butte wurden lebhafter gefragt. Für prima Molkereibutter zahlen wir 11 bis 122 Mk., netto frei hier, abweichende Qualitäten nach Verkau Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 8. Sept. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurd für allerfeinste Molkereibutter 127 Mk., für abweichende Qualitäten wurd 112—122 Mark. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100 Mar verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: fest.

Leipzig, 9. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schüre & Sohn. Das Geschäft verlief in dieser Woche nicht besonders lebha und erfüllte der neue Monat die auf ihn gesetzten Erwartungen vorläuf noch nicht. Die Nachfrage nach feinsten Qualitäten war aber nicht un befriedigend und räumten sich dieselben leicht. Preise blieben unveränder

Preise für feinste Tafelbutter 121—123 Mk., II. Sorten 114—120 M Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 7. Sept. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg Die Marktlage zeigt keine Veränderung, das Geschäft liegt nach wi vor ruhig.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 128—— Mk feinste 125—127 Mk., II. Qualität 118—123 Mk., III. Qualität 110 bi 116 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 8. Sept. Bericht von Gebr. Rößler. Im allgemeine verlief auch in der vergangenen Woche das Geschäft ruhig, doch brachte die letzten Tage etwas größere Nachfrage bei unveränderten Preise

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 120—123 Mk., Ia 117 bi 119 Mk., IIa 110—116 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln vo ca. 50 Pfd.

Königsberg, 7. Sept. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & C Der Buttermarkt liegt wieder gedrückt, was vorzugsweise auf die wiede abweichenden Qualitäten zurückzuführen ist, die nur schwer unterzubringe sind. Feinste Qualitäten sind in der Minderzahl und lassen sich zu un veränderten Preisen räumen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 115—118 Mk. pro 100 Pf netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 7. Sept. Sibirische Butterberichte der Firma Geor Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Auch in voriger Woche ist die Produktion wiede kleiner geworden, so daß die Zufuhren nur ca. 3600 Faß betrugen. Trotzde England und Deutschland flaue Berichte sandten, wurden hohe Preise b willigt. Für hochfeinste waren die Preise 14,10—14,40, für Sekund Rubel 12,90—13,20.

b) Omsk. Trotzdem das Ausland matt berichtete, wurden die g ringen Zufuhren, welche aus ca. 3500 Faß, meist fehlerhaften Qualitäte bestanden, zu verhälnismäßig hohen Preisen aus dem Markte genomme Für allerfeinste wurden bis Rubel 14,50 bezahlt.

Budapest, 7. Sept. Bericht von M. Düsing jr. Bei geringere Konsum und zunehmenden Einlieferungen ist Ware genügend vorhande und der Markt daher ruhiger geworden; die Preise konnten sich vorläuf jedoch behaupten.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbuttere Butter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,95—3,05 Kr., Sekund Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,70—2,80 Kr Kochbutter 2,00—2,20 Kr. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 8. September. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Obgleich unser Markt bis zum Schlusse der Woche ein überaus ruhiger war, blieb unsere Notierung unverändert auf ℳ 129 bestehen. Die Lage war eine absolut flaue; die Läger konnten nirgends geräumt werden. Schon aus diesem Grunde konnte man einen besseren Verlauf des Geschäftes in dieser Woche nicht erwarten und nur die sehr billigen Offerten ermöglichten es, größere Abschlüsse zu vollziehen, ohne daß es gelingen wollte, die frischen Einlieferungen bis heute sämtlich zu begeben. Ein großer Teil der Zufuhren weist nach wie vor große Mängel der Qualität auf und es ist selbstverständlich, daß der allgemeine Markt auch unter diesem Zustande leiden muß. Vom Inlande lauten die Berichte anhaltend ruhig. Aufträge wurden uns nur im geringen Maße erteilt und auch nur dann, wenn man sich entschließen wollte, zu sich bedeutend unter Notierung bewegenden Preisen abzugeben. Vom Auslande liegen unveränderte Nachrichten vor. Die Forderungen hielten die bisherige Höhe. Das hiesige Platzgeschäft liegt nach wie vor sehr ruhig. Die allgemeine Marktlage erfordert dringend, daß wir morgen das Versäumte nachholen und eine Herabsetzung unserer Notierung von ℳ 2 bis 3 vornehmen. In dieser Woche wurden uns ca. 3000 Tonnen russischer Butter zugeführt; erklärlicherweise ist auch für diese Ware die Nachfrage etwas abgeflaut. Für feinste Qualitäten wurde ℳ 114—116 erzielt, für geringere nach Wert 106—100 ℳ.

Käse.

Berlin, 8. September. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk. Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 8. September. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 35—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten, 7. September. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 39—40 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 52—54 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 9. Sept. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	43	„
„	„	35	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	61	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 7. Sept. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 42,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 47,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 52,— „ „ „

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 7. Sept. Auftrieb 3499 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 1969 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 47—66 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 38—46 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 17—21 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 12—16 Mk. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; Ferkel lebhafter.

Hannover, 8. Sept. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1026 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—68 Mk., Klasse V 60—63 Mk., Klasse VI 60—64 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 8. Sept. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 2118 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 54,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Futtermittel.

Magdeburg, 8. Sept. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg September-Dezember 101,— Mk., Januar-August 1911 107,— Mk.
La Plata-Mais September-November 110 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg September-Dezember 118,— Mark, Februar-September 123 Mk.
Rund-Mais September-November 143,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.
Hamburg, 9. Sept. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 123—129 ℳ, IIa 108 bis 12 ℳ. Tendenz: ruhig.

Maisfutter Homco-Axa prompt 135 Mk., Sept.-Dezember 140 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,10 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Okt.-Dezbr. 8,20 „ „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 9,— Mk. Quai Bremen-Hamburg, 9,50 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Sept.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	7.	15885	68	bis 61		Schlachtgew.	—
Hamburg	8.	2118	66	bis 60		20—24 % Tara	langsam
Bremen	8.	1110	68	bis 62		Schlachtgew.	langsam
Hannover	8.	1026	68	bis 65		„	langsam
Leipzig	8.	2113	68	bis 63		„	mittel
Dresden	8.	1992	73	bis 67		„	—
Chemnitz	8.	527	74	bis 72		„	—
Dortmund	7.	682	70	bis 65		„	—
Köln a. Rhein	8.	1989	70	bis 67		„	lebhaft
Mannheim	8.	1529	74	bis 73		„	mittel
Stuttgart	8.	1013	74	bis 70		„	—
Breslau	7.	2032	71	bis 66		„	mittel
Stettin	8.	351	66	bis 63		„	ruhig
Posen	7.	375	58	bis 50		Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	8.	124	51	bis 49		„	fest
Mülhausen i. E.	7.	700	76	bis 74		Schlachtgew.	—
München	7.	2708	81	bis 68		„	—

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	3713	1 Br.		4125	4 Br.	
EE	3756	5 „	RO	4124	30 „	
	3941	20 „	RO	4224	3 „	
K	3874	2 „		4095	1 „	
St	3835	2 „	KP	4148	2 „	
PSch	3991	1 „		4139	1 „	
	3878	5 „	J	4090	2 „	
Ch	3882	4 „		4179	1 „	
MK	3865	2 „	MR	4115	2 „	
	3020	2 „	OW	3649	8 „	
BB	3733	1 „	K	4010	1 „	
St	3896	5 „		4043	2 „	
	3673	2 „		4038	5 „	
	3937	1 „		4026	5 „	
	3887	2 „		4022	1 „	
	3949	2 „		4019	12 „	
	3863	1 „		4014	7 „	
PS	3850	2 „	AM	4013	2 „	
AE	3810	2 „		4044	5 „	
R	3853	2 „		4072	4 „	
	3821	1 „	WE	4054	5 „	
	3811	3 „		4178	9 „	
	3845	2 „	MW	4180	11 „	
FK	3917	1 „	OSchw	4118	6 „	
	3752	3 „	QD	4080	1 „	
	3751	9 „		3650	7 „	
EE	3755	1 „	MS	3595	4 „	
JF	3608	10 „		3186	2 „	
	2364	3 „		4140	9 „	
XP	3592	2 „		4190	8 „	
	2365	6 „	OB	4017	5 „	
DMG	3862	8 „		2403	4 „	
	3568	2 „		4029	4 „	
	2876	1 „		3571	2 „	
	3739	6 „		2679	2 „	
MB	3758	13 „		4027	2 „	
	3870	4 „		4021	9 „	
	3806	14 „		4020	4 „	
MK	3807	25 „		4093	4 „	
	3804	8 „	3O	4105	11 „	
S	3856	7 „		4068	10 „	
	3914	5 „	RO	4182	22 „	
	3913	3 „		4067	4 „	
MB	3912	8 „		4031	11 „	
	3494	5 „		4108	11 „	
BE	3586	5 „		4024	8 „	
WT	2921	5 „		823	21 „	
PA	4235	32 „		4158	11 „	
	4055	10 „		4174	9 „	

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 4533 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Vertretung!
Zum 15. September oder einige Tage früher suche ich einen tüchtigen Fachmann zu meiner Vertretung auf 3 Wochen. Selbiger muß mit der technischen Buchführung, sowie mit der Milchuntersuchung nach Dr. Gerber vertraut sein. Gefl. Offerten nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbittet (4387
Kroll, Verwalter, **Molkerei-Gen. Loebsch,** Kr. Putzig, Westpreußen.

Suche zum 1. Oktober für meine Privatmolkerei mit Schrotmühle einen verheirateten
Betriebsleiter.
Die Frau muß die Wirtschaft führen und morgens in der Molkerei helfen (Milchannahme). Nur Herren mit Ia. Zeugnissen wollen sich melden. Selbiger muß das Mecklenburger Plattdeutsch kennen. Offerten unter **H. K. 4456** an diese Zeitung erbeten.

Ein gewandter (4615
Laboratoriumsgehülfe
f. Milch-, Rahm- u. Butterunters. sow. auch z. Mitarbeit. im Kontor, Exped. u. Säugl.-Milchanst. gesucht. Meldg. m. Gehaltsford. u. Zeugn.-Abschr. an die
Eilbecker Meierei von G. Pönitz, Hamburg 23.

Suche zum 15. September einen
Gehülfen
für Betrieb. Gehalt 30 Mk. und Kassen frei. (4740
A. Haase, Dampfmolk. **Achelstädt,** E. G. i. Thür. Station Kranichfeld.

Jg., tücht. **Gehülfe,** m. all. Arb. vertraut, bei 30 ℳ Gehalt als erster u. ein **angehender Gehülfe** als zweiter bei 20 ℳ zum 15. September gesucht. Off. nebst Zeugnisabschriften sind zu richten an **Albert Wintziger, Straupitz,** Brandenburg. (4771

Suche zum 30. September einen tüchtigen, jungen
Gehülfen
für dauernde Stellung. Derselbe muß mit Eismaschinen und Quarkkäserei vertraut sein. Anfangsgehalt 30 Mk. bei freier Station.
Desgleichen suche einen Sohn achtbarer Eltern als **Lehrling.** Günstige Bedingnngen. Offert. erbittet **Walter Dalef,** z. Zt. **Berlin N. 31,** Brunnenstr. 41, II. 6

Gesucht zu sofort ein fleißiger, solider (4770
Gehülfe
der an Sauberkeit gewöhnt ist und sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt monatlich 45 ℳ bei freier Station. Offerten nebst letzten Zeugnisabschriften erbittet
Königl. Eifel-Domänen, Verkaufsstelle Aachen, Rheinland.

Wegen Eintritts zum Militär meines jetzigen, suche ich zum 24. September einen fleißigen, kräftigen
Gehülfen
der selbständig arbeiten kann und die Wartung der Schweine mit übernimmt. Gehalt 30 Mk. und 30 Pfg. Wartegeld à Stück bei freier Station. Offert. mit Altersangabe an (4743
Carl Quanz, Molkerei **Wanzleben,** Bez. Magdeburg.

Tüchtiger, solider
Gehülfe
der **selbständig** zu arbeiten versteht, findet in meiner gut eingerichteten Dampfmolkerei (Besch. Betrieb) sofort **leichte, angenehme, dauernde** Stellung. Monatlich 30 Mk., freie Station und Kassen. (4744
Casp. Ruhoff, Seppenrade i. W. Bez. Münster, Bahnstat. Lüdinghausen.

Zum 1. Oktober suche ich für Kessel-, Maschinen- u. Separatorenbedienung einen tüchtigen, zuverlässigen, nicht zu jungen
Gehülfen.
Anfangsgehalt bei freier Station monatlich 35 Mark. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Steen, Dampfmolkerei Frisia, e. G. m. u. H., **Wittmund** (Ostfriesland).

Gesucht zum 15., evtl. sofort ein junger, fleißiger, katholischer
Gehülfe.
Gehalt bei freier Station 30 Mark. Offerten mit näheren Angaben erb.
Peter Tholen, Verwalter, Molkerei-Genossenschaft **Waldfeucht,** Station Heinsberg (Rhld.) (4764

Suche zum 15. Sept. einen angehend. **Gehülfen,** nicht über 18 J., für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 20—25 Mk. nebst fr. Stat.
E. Reinhard, Gottsbüren
4753) Bez. Cassel.

Suche zum 15. September einen **tüchtigen Gehülfen** für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 28 ℳ und Kassen frei. **J. Düsterdieck, Allerbüttel** bei Calberlah. (4646

Zum 1. Oktober suche einen jungen angehenden **Gehülfen.** Gehalt 25 ℳ monatlich. **W. Schaefer, Klötze.**

Suche zum 15. d. Mts. evtl. etwas später jungen, kräftigen (4655
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und mit Pferd umgehen kann. Gehalt monatlich 25 ℳ.
Frz. Schubert, Broniewo b. Güldenhof in Posen.

Da der bereits engagierte Gehülfe nicht angetreten ist, suche ich so bald wie möglich einen jüngeren (4670
Gehülfen
für Kessel und Maschinen bei 30 ℳ und freien Kassen.
Harms, Bunde, Ostfriesland.

Wegen Militärpflicht meines jetzigen suche zu Anfang Oktober einen jungen, kräftigen und fleißigen
Gehülfen
der alle vorkommenden Arbeiten mit übernimmt. Gehalt ℳ 35, Kassen frei und Trinkgelder. Stellung ist dauernd. (4668
W. Sindram, Dampfmolkerei Clauen bei Hildesheim.

Suche zum 15. 9. oder 1. 10. einen jungen, kräftigen (4630
Gehülfen
bei 30 ℳ Gehalt pro Monat.
C. Ramm, Molkerei **Haverlah** bei Ringelheim.

Suche sofort oder später einen tüchtigen (4662
Gehülfen
der keine Arbeit scheut bei einem Monatsgehalt von 30 ℳ, freier Station und Kassen. Offerten erb.
Alb. Kuster, Räbke bei Frellstädt.

Wir suchen zum 22. September ev. einige Tage früher oder später einen tüchtigen (4660
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ monatlich. Stellung ist angenehm und dauernd.
Molkerei Vernum b. Geldern, Rhld.

Gehülfe
für sämtliche vorkommenden Molkereiarbeiten sucht sofort (4659
H. Schütte, Rhoden, Stat. Hoppenstedt, Kr. Halberstadt.

Suche zu sofort oder 15. September einen jungen (4628
Gehülfen.
Gehalt 25 ℳ, freie Station und Kassen. Auch kann sich ein
Lehrling
melden. Offerten erbittet
Carl Graber, Molkereiverwalter, **Johannisburg** in Ostpreußen.

Suche zum 15. September evtl. etwas später einen jungen, tüchtigen
Gehülfen
der eine kleine Dampfmolkerei selbständig führen kann und sich jeder ins Fach schlagenden Arbeit willig unterzieht. Etwas Kenntnisse der Quarkfabrikation erforderlich. Hülfe steht ihm zur Verfügung. Gehalt 35 ℳ bei freier Station. (4635
A. Schmidt, Dampfmolkerei **Ortenberg,** Hessen.

Suche einen tüchtigen, fleißigen
Gehülfen
für Kessel u. Maschinen. Antritt kann sofort erfolgen (4613
Axer, Verwalter, **Molkerei vereinigt. Landwirte Bettweiß,** Rheinland.

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen (4641
Gehülfen
der gewandter Butterformer ist, sich vor keiner Arbeit scheut und zeitweilig den Betrieb selbständig leiten kann. Anfangsgehalt 35 ℳ.
R. Lüthke, Zentral-Molkerei Neubrück bei Braunschweig.

Suche für hiesigen Betrieb einen sauberen, tüchtigen (4749
Gehülfen.
Kenntnisse in der Quarkkäserei erwünscht. Anfangsgehalt ℳ 30. Gefl. Offerten erbittet
E. Hansen, Tannroda, Thüringen.

Suchen zum 20. September angehenden (4601
Gehülfen
für Milchannahme. Gehalt 20 ℳ und freie Wäsche.
Dampfmolkerei Ruppendorf, Sachs.

Suche zum 15. September einen tüchtigen, älteren (4576
Gehülfen
für Kessel und Maschinen, der mit der Bedienung der Kühl- und elektrischen Lichtanlage vertraut ist und kleinere Reparaturen ausführen kann. Gehalt 35—40 ℳ.
Max Knobel, Dampfmolkerei und Elektrizitätswerk **Barloschno,** Kreis Pr. Stargard.

Suche zu sofortigem Antritt einen sauberen, jungen, evangel. (4574
Gehülfen
für Maschinen und alle im Betrieb vorkommenden Arbeiten. Selbiger findet Gelegenheit, sich im Kontor auszubilden. Anfangsgehalt monatlich 30 ℳ bei freier Station und Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
H. Peeck, Molkerei-Genossenschaft Golssen, N.-L., Berlin-Dresd.-Bahn.

Suche zum 1. Oktob. einen zweiten **Gehülfen** für sämtliche Arbeiten. (4595
H. Stage, Dampfmolkerei Conradswalde, Stuhm.

Suche zum 25. September jungen
Gehülfen
für Butterei und Magermilchausgabe. Gehalt 25—30 ℳ, nach einem halben Jahre wird Reise vergütet. Beschränkter Betrieb, 2000 Liter.
Molkerei-Genossenschaft Domsühl in Mecklenburg. (4667

Suche zu sofort einen kräftigen
Molkereigehülfen
Molkerei Uelitz bei Rastow i. M.

Suche zum möglichst sofortigen Antritt einen brauchbaren, fleißigen
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut, zur Wartung von ca. 70 Schweinen und Mithülfe im Betriebe sowie in der Landwirtschaft. Gehalt monatlich 30 ℳ und 50 ₰ für jedes verkaufte Fettschwein. (4651
F. Lange, Molkereibesitzer, **Blesendorf,** Ostpriegnitz.

Suche zum 15. September oder sofort einen tüchtigen (4710
Gehülfen
für Butterei. Gehalt monatlich 30 Mark bei fr. Station ohne Abzug.
A. Holzheuer, Molkereiverwalter, **Pewsum** bei Emden, Ostfriesland.

Für Tilsiterkäserei und Schweinemast suche sofort kräftigen (4718
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 bis 35 ℳ.
Dampfmolkerei Kadgiehnen bei Nautzken, Ostpreußen.

Suche zum 1. Oktober evtl. auch früher einen tüchtigen, sauberen
Gehülfen
der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Anfangsgehalt 35 ℳ monatlich. Stellung angenehm und dauernd. Nur tüchtige, junge Leute, denen daran gelegen ist, wollen sich melden. (4720
Friedr. Ahl, Molkereibesitzer, **Ohrum** bei Hedwigsburg.

Suche zum 15. September zwei junge, kräftige (4721
Gehülfen
für **Molkerei Ober-Stephansdorf** b. Neumarkt. Gehalt 25 und 30 ℳ und freie Station. Offerten erbittet
E. Tschöpe, zur Zeit **Heidersdorf,** Kreis Nimptsch, Schlesien.

Suche zum baldigen oder späteren Antritt jüngeren (4724
Gehülfen
der auch einen Milchwagen fahren muß. Gehalt neben freier Station und Kassen 20—25 ℳ
Molkerei Thomsdorf b. Allenstein.

Erster Gehülfe
zum 15. September bei 35 ℳ Gehalt gesucht. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet (4693
Sabban, Molkereigenossensch. Picher in Mecklenburg.

Wegen Einberufung zum Militär suche einen sauberen, tüchtigen
Gehülfen
zum Ausformen der Butter sowie für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt bei fr. Station und Kassen 36 ℳ pro Monat. (4681
Joh. Gusowski, Elberfeld, Butter-, Eier- und Käse-Großhandlung.

Wegen Eintritts des jetzigen Gehülfen zum Militär suche ich zum 1. Oktober einen erfahrenen (4683
Gehülfen
zur sicheren und selbständigen Führung von Kessel, Dampfmaschine u. Alfa-Separatoren. Gehalt pro Monat 35 ℳ und freie Kassen.
Samtersche Molkerei, E. G. m. u. H. Schneider.

Ein älterer, durchaus zuverl.
Gehülfe
zum 1. Okt. für modernen Betrieb gesucht. Kenntnisse in Harzkäserei und Milchversand erwünscht. Geh. nach Übereinkommen. (4645
Verwalter **Mann, Hainzell** b. Fulda.

Wir suchen zum 1. Oktober einen tüchtigen, älteren
ersten Gehülfen
für städtischen Vollbetrieb bei 45 ℳ Anfangsgehalt und freier Station. Offerten nebst Zeugnisabschriften unter **4705** an diese Zeitung erbeten (Westpreußen.

Älterer Gehülfe
für Tilsiterkäserei kann sofort eintreten. Offerten mit Gehaltsansprüchen an (469
Dampfmolkerei Aschpalten bei Jo neiten, Tilsiter Niederung.

Wir suchen zum 15. Sept. eine
jungen Gehülfen
der auch Lust hat mit Pferden umzugehen. Gehalt monatlich 25 M
Schlesische Gebirgsmolkerei
Friedeberg a. Queis, e. G. m. u. H 3618) **Hauer.**

Suche zu sofort oder zum 15. Sept einen tüchtigen, zuverlässigen
Gehülfen
der mit Maschinen und Buttere vertraut ist und auch gute Handschr besitzt. Offerten erbittet (462
G. Manke, Verwalter, **Dollern** Bez. Hamburg.

Wegen Eintritts des jetzigen zur Militär suchen wir für uns. Quark käsefabrik (elektr. Betrieb) zum Antritt am 15. Sept. oder etwas spä einen tüchtigen
ersten Gehülfen.
Gehalt monatlich 85 Mk., fr. Wohn und Frühstück. Bei 75 Mark kan desgleichen ein jüngerer Gehülf mit antreten. (461
Adolf Weber & Sohn, Käsefabri **Jena,** Thüringen.

Tücht. Gehülfe
für Kessel und Maschinen wege Abgang des jetzigen zum Militä zum Antritt am 26. d. M. gesuch Reflektiert wird nur auf einen frd mit der Bedienung der Maschin durchaus vertrauten Mann, dem a dauernder Stelle gelegen ist. Geh 35—40 Mk. Meldungen mit Zeug nisabschriften erbittet (460
Molkerei **Zarkau** b. Glogau.

Wegen Eintritts des jetzig. zur Militär suche ich für hiesig. Betrie zum 15. Sept. u. 1. Okt. 2 tücht solide und saubere (458
Gehülfen
für Butterei u. etwas Milchversand Gehalt bei fr. Stat. u. Kassen pr Monat 30 Mark. Angebote unte Beifügung von Zeugnisabschr. er
B. Blömer, Dampfmolkerei **Laer** Bez. Münster, Westf.

Suche zum 15. Sept. einen tüch
zuverl. Gehülfen
(sicherer Rechner bevorzugt). An fangsgeh. 30 Mk. Off. mit Alters angabe und Zeugnisabschriften er Zentralmolkerei **Reppichau**
4548) Post Elsnigk i. A.

Suche tüchtigen, soliden
Gehülfen
für Schweinemast u. Betrieb. Of unter **M. H. 4538** an d. Zeitung

Ein junger Gehülfe
kann sofort eintreten bei (459
Brigmann, Eydtkuhnen, Ostpr.

Gehülfe
kräftig und fleißig, zum 1. Oktobe gesucht, da jetziger beim Militä eintritt, für alle vorkommende Arbeiten beim Milchversand, der muß bewand. sein in Herstellung vo gutem Speisequark. Gehalt anfang 80 Mk. und freie Wohnung. (467
Milchzentrale **Birten** bei Wesel.

Suche zu sofort od. 15. Septembe einen tüchtigen, zuverlässigen (473
Gehülfen
welcher firm in □-Käserei ist un sich auch allen vorkommenden Ar beiten unterzieht. Gehalt 30—35 ℳ Stellung dauernd und angenehm.
A. Wierer, Molkerei mit elektr. Be trieb, **Altkloster,** Kr. Bomst, Bahnst Neudorf-Mauche.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenlos im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 72. Hildesheim, den 14. September 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die gesetzliche Verwaltungsrevision der Molkerei-Genossenschaften.
Mitteilungen. Molkenbutter.
Maschinen und Geräte. Fortschritte im Milchpumpenbau.
Rundschau. Die Entschädigungssätze des Reichsversicherungsamts bei Fingerverletzungen. — Naturreine Kuhmilch. — Typhusverbreitung durch Butter und Käse.
Sprechsaal. Reinlichkeit im Kuhstall und reinliche Gewinnung der Milch. — Klärbassin für die Abwässer in einer Molkerei.
Briefkasten.

Die gesetzliche Verwaltungsrevision der Molkerei-Genossenschaften.

Unter den Tausenden von Molkereigenossenschaften in Deutschland befinden sich wohl kaum hundert, die sich nicht einem der zahlreich bestehenden Genossenschaftsverbände als Mitglied angeschlossen haben, sondern als „wilde" Genossenschaften ihre eigenen Wege gehen, in dem Glauben, sich auf diese Weise größerer Unabhängigkeit und Bequemlichkeit zu erfreuen. Dies ist eine grundverkehrte Auffassung. Worin soll denn die größere Unabhängigkeit bestehen? Etwa darin, daß der Genossenschaftsvorstand für die gesetzliche Revision der Genossenschaft den Revisor selbst wählen kann (allerdings erst nach vorherigem Einverständnis des Amtsgerichts mit der von der Genossenschaft vorgeschlagenen Person)? Oder etwa darin, daß die Genossenschaft einen Jahresbeitrag, wie die Verbände ihn von ihren Mitgliedern fordern, nicht zu zahlen braucht? Und betrachtet die Genossenschaft es als eine Bequemlichkeit, wenn sie Molkereibedarfsartikel und Maschinen selbst bei den betreffenden Firmen bestellen muß, während sie sonst sich der doch ebenso einfachen Vermittlung des Genossenschaftsverbandes bedienen würde, wobei sie auf die bestellten Waren noch einen angemessenen Rabatt genießt? Die Gründe, welche „wilde" Genossenschaften anführen, um ihren Verzicht auf die Mitgliedschaft beim Verbande zu erklären, sind samt und sonders nicht stichhaltig. Welchen Zweck verfolgen unsere Genossenschaftsverbände denn eigentlich? Haben die anschlußlosen Genossenschaften sich diese Frage wohl schon mal ernstlich vorgelegt?

Ein Genossenschaftsverband bezweckt die Förderung der genossenschaftlichen Arbeit überhaupt und der Angelegenheiten der ihm angeschlossenen Genossenschaften, insbesondere durch Besprechung, Ausbildung und Vertretung gemeinschaftlicher Interessen, durch Vervollkommnung der Einrichtungen und Geschäftsführung in den einzelnen Genossenschaften durch sachverständige Beratung und Auskunfterteilung in allen genossenschaftlichen Fragen, ferner durch Vornahme der gesetzlich vorgeschriebenen Revision bei den Genossenschaften. Den Molkereigenossenschaften erteilt der Verband Rat und Auskunft in allen milchwirtschaftlichen und molkereitechnischen Angelegenheiten. Ganz besonders bei Gründung von Molkereigenossenschaften steht der Verband den Molkereiinteressenten mit seinen praktischen Erfahrungen zur Seite und ebnet den Genossenschaften die Schwierigkeiten, die sich ihnen anfänglich gern in den Weg stellen. Für die Beratung über Bau und Einrichtung der Molkereianlage stellt der Verband den neu errichteten Genossenschaften weiterhin sachverständige Beamte zur Verfügung und übernimmt auf Wunsch die Vermittlung des Einkaufes der Molkereimaschinen.

Bei manchen neu gegründeten Genossenschaften hört man, wenn die Frage des Anschlusses der Genossenschaft an einen Verband erörtert wird, auch die Frage stellen: Auf wie hoch belaufen sich denn unsere geldlichen Leistungen an den Verband für das Jahr? Welche Gegenleistungen bietet uns der Verband hierfür? Und es wird nun eifrig (natürlich wenn die Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder der Genossenschaft unter sich sind) Leistung und Gegenleistung im Werte gegeneinander abgewogen, wobei man denn nicht selten zu dem Beratungsergebnis gelangt, daß der zu zahlende jährliche Verbandsbeitrag für die Genossenschaft eine zu hohe Belastung ihres Unkostenkontos darstelle. Die Genossenschaften pflegen den Verbandsbeitrag für gewöhnlich als die Vergütung ihrerseits für die Vornahme der gesetzlichen Verwaltungsrevision zu betrachten. Daß die Inanspruchnahme der übrigen Verbandseinrichtungen durch die Mitgliedsgenossenschaften, nämlich der unentgeltlichen Ratserteilung in allen molkereitechnischen, genossenschaftlichen und Rechtsfragen, der Vermittlung von Molkereigerätschaften und -Bedarfsartikeln in guter und preiswerter Beschaffenheit, unter Einräumung eines angemessenen Rabatts, ferner der Vermittlung vorteilhafter Vertragsabschlüsse mit Lebensversicherungsgesellschaften, mit Haftpflicht-, Einbruchdiebstahls- usw. Versicherungsgesellschaften auch einen Geldeswert darstellen, der unter Einbeziehung der dem Verbande entstehenden Selbstkosten bei Vornahme der Revision den zu entrichtenden Jahresbeitrag bei weitem aufwiegt, das bedenken solche Pfennigfuchser nicht.

Wohl die wichtigste Aufgabe eines Genossenschaftsverbandes, vorausgesetzt, daß ihm das Revisionsrecht verliehen ist, stellt die Vornahme der gesetzlichen Verwaltungsrevision durch seine Beamten dar. Daß ein Verband für dieses Amt nur befähigte, genossenschaftlich und kaufmännisch technisch geschulte Personen anstellen wird, liegt in seinem eigenen Interesse, denn, würden die betreffenden Beamten den an sie zu stellenden Anforderungen nicht genügen, so würde der Verband sich nicht allein bei seinen eigenen Mitgliedsgenossenschaften in Mißkredit bringen, er würde unter Umständen auch mit dem Gesetz in Konflikt kommen. In § 60 des Genossenschaftsgesetzes heißt es nämlich, daß dem Verbande das Recht zur Bestellung des Revisors entzogen werden kann, wenn der Verband der ihm obliegenden Pflicht der Revision nicht genügt.

Können die Molkereien nun ein Interesse daran haben, daß ihre Verwaltung von Personen gesetzlich revidiert wird, die nicht ständig im Genossenschaftswesen tätig sind? Ein bei einem Genossenschaftsverbande angestellter Revisor, der jahraus, jahrein sich ausschließlich mit der Revision von Genossenschaften befaßt, muß doch zweifellos eine ganz besondere Routine in der Ausübung seiner Tätigkeit besitzen, die ein dem Genossenschaftswesen gänzlich fernstehender Revisor, mag er nun dem Kaufmannsstande angehören oder etwa Beamter im staatlichen oder kommunalen Verwaltungsdienste sein, schwerlich in dem Maße aufzuweisen haben wird. Mit theoretischen Kenntnissen kommt ein Revisor allein nicht zurecht, er muß sich erst längere Zeit praktisch betätigt haben, wenn seinen Revisionen der richtige Wert beigelegt werden soll.

Bei den Genossenschaftsverbänden sieht man wohl ausnahmslos darauf, daß der von ihnen angestellte Revisor für die von ihm zu revidierende Gattung von Genossenschaften entsprechende praktische Fachkenntnisse besitzt. Ein Revisor, dessen Aufgabe es zum Beispiel ist, vornehmlich Spar- und Vorschußvereine zu revidieren, soll also praktische Erfahrung in der Geschäftsführung solcher Genossenschaften besitzen, deshalb möglichst in einem größeren Bankgeschäft die mannigfaltigen Formen des Geldverkehrs kennen gelernt haben; ein für die Revision von Molkereigenossenschaften bestimmter Revisor soll in gleicher Weise den technischen Molkereibetrieb in seinen einzelnen Zweigen erlernt haben. Ein so vorgebildeter Revisor ist ganz anders imstande, eine gründliche materielle Prüfung der Geschäftsführung von Genossenschaften der betreffenden Art vorzunehmen, als ein nur theoretisch ausgebildeter Revisor.

Daß es mit der Qualifikation der von den „wilden" Genossenschaften als Revisoren vorgeschlagenen und vom Gericht als solche bestätigten Personen zuweilen nicht weit her ist, hat Verfasser selbst in zwei Fällen festzustellen Gelegenheit gehabt. In dem einen Falle wurde die betreffende Molkerei durch einen staatlichen Verwaltungsbeamten revidiert. Dessen Revisionstätigkeit beschränkte sich allein auf die Prüfung des Mitgliederverzeichnisses der Genossenschaft, sowie der Protokollbücher nebst den vorliegenden gerichtlichen Benachrichtigungen über die in der „Liste der Genossen" erfolgten Eintragungen.

05

Die eigentlichen Geschäftsbücher, deren eingehende Prüfung doch mindestens ebenso wichtig war, wie die der vorgenannten Bücher, wurden von dem Beamten ganz unberücksichtigt gelassen. Er war aber ehrlich genug, dem Vorstand der Genossenschaft offen zu erklären, daß er von der genossenschaftlichen Buchführung nichts verstände. In dem anderen Falle revidierte ein Kaufmann, der, wie er sagte, bereits mehrfach als gerichtlich vereidigter Bücherrevisor tätig gewesen war, die Bücher einer Molkereigenossenschaft. Er half hierbei dem Vorstand beim Ordnen der Bücher, sowie bei der Bilanzstellung. Um das Kassabuch mit dem wirklich vorhandenen Kassenbestande in Übereinstimmung zu bringen, stellte er fingierte Posten unter Einnahme und Ausgabe ein. Er tat dies, wie ich die Überzeugung habe, keineswegs in dem Bewußtsein, hiermit eine Bücherfälschung zu begehen, sondern er war des Glaubens, daß solche Buchungen, wenn sich trotz allen Suchens eine Übereinstimmung zwischen Buch und Kasse nicht erzielen ließ, statthaft seien. Von dem eigentlichen Geschäftsbetriebe der betreffenden Genossenschaften verstanden in beiden Fällen die hier geschilderten Revisoren nicht das Geringste.

Aus meinen Ausführungen dürfte der verehrliche Leser ersehen haben, daß es nicht einerlei ist, ob eine Molkereigenossenschaft durch einen Verbandsrevisor oder aber durch einen „Außenseiter", wenn ich mich dieses modernen Wortes bedienen soll, revidiert wird. Je mehr praktische Erfahrung im Genossenschaftswesen ein Revisor sich zu eigen gemacht hat, um so eher ist er imstande, eine wirksame Kontrolle der Geschäftsführung der Genossenschaften vorzunehmen. Eine solche Kontrolle kann unseren Molkereien aber nur erwünscht sein, deshalb muß es als durchaus unzweckmäßig bezeichnet werden, wenn Genossenschaften es heutzutage noch vorziehen, ohne Anschluß an einen Revisionsverband für sich allein zu wirtschaften. Es ist ein klägliches Zeichen genossenschaftlicher und kaufmännischer Kurzsichtigkeit, wenn eine Genossenschaft wegen einiger Mark, um die ihr von privater Seite die Revision billiger angeboten wird, es ablehnt, einem Genossenschaftsverbande als Mitglied beizutreten. Eine solche Genossenschaft ist es nicht wert, in den Kreis der Verbandsgenossenschaften aufgenommen zu werden; man läßt sie am besten ihre eigenen Wege gehen.

Mitteilungen.

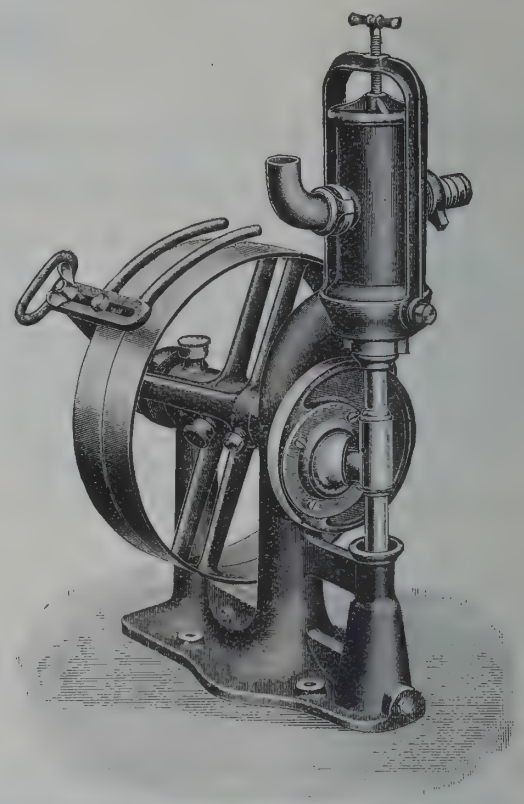
Molkenbutter. Von C. F. Doane. (U. S. Departm. of Agricult. Bureau of Animal Industry, Zirkular 161, 23. Juni 1910.) Bei der Herstellung von Fettkäse gehen nennenswerte Mengen von Fett in die Molke über. Es ist daher zu empfehlen, die Molke zu zentrifugieren und den auf diese Weise gewonnenen Rahm zu verbuttern. Verf. beschreibt eine Versuchsmolkerei zur Verarbeitung von täglich rund 6000 Ko. Molke. Die Butterausbeute betrug im Durchschnitt rund 0,3 Proz., die Monatsdurchschnitte schwankten von 0,25 bis 0,35 Proz., die Tagesausbeuten von 0,2 bis 0,5 Prozent. Um die höchste Ausbeute zu erzielen, ist es notwendig, auch die von dem gemahlenen Bruch ablaufende Molke zu verarbeiten, die sehr fettreich ist; sie enthielt im Durchschnitt 8 Proz, im Maximum 11 Prozent Fett. Das Entrahmen erfolgt in der üblichen Weise; beim Ansäuern ist zu berücksichtigen, daß die dazu verwendete Magermilch vollständig geronnen sein muß, da sonst eine Labgerinnung eintritt, und das dadurch gebildete Gerinnsel eine große Menge Fett der Verbutterung entzieht. Das Verbuttern sollte bei etwas niedrigerer Temperatur erfolgen als bei Milchrahm.

Die Qualität der Molkenbutter ist gut; nur die aus dem gemahlenen Bruch ablaufende Molke verleiht ihr ein charakteristisches Aroma, das die Qualität etwas herabdrückt; im Interesse der Ausbeute muß das aber in den Kauf genommen werden. Die Herstellung der Molkenbutter ist sehr rentabel; Der Verf. berechnet für eine Käserei, die täglich 5000 Kg. Milch verarbeitet, einen daraus resultierenden jährlichen Reingewinn von 1000 Dollar = 4200 ℳ. Der Nährwert der Molke wird durch die Entrahmung nur in sehr geringem Maße vermindert. S.

Maschinen und Geräte.

Fortschritte im Milchpumpenbau. Jede neue Maschine ist anfangs in ihren wesentlichen Teilen verhältnismäßig umständlich gebaut. Erst durch die Erfahrungen der Praxis wird die Konstruktion nach und nach immer einfacher, bis sich schließlich ein bestimmter Typ herausbildet, der dann regelmäßig viel weniger kompliziert zu sein pflegt, als es die ersten Konstruktionen waren. Je vollkommener eine Maschine infolge der Verwertung der Erfahrungen des praktischen Betriebes wird, desto einfacher gestaltet sie sich in der Konstruktion. So ist es dem Fahrrad, so der Nähmaschine gegangen. Eine gleichartige Entwicklung hat auch die ventillose Kolbenpumpe durchgemacht. Sie, die bisher umständlich auseinanderzunehmen war, so durchzukonstruieren, daß die bequemste Reinigung ermöglicht wird, war die Aufgabe, die sich die Firma Eduard Ahlborn in Hildesheim gestellt hat, und deren Lösung ihr in musterhafter Weise mit einem neuen Modell gelungen ist, das ventillose Kolbenpumpe „Fortschritt" heißt.

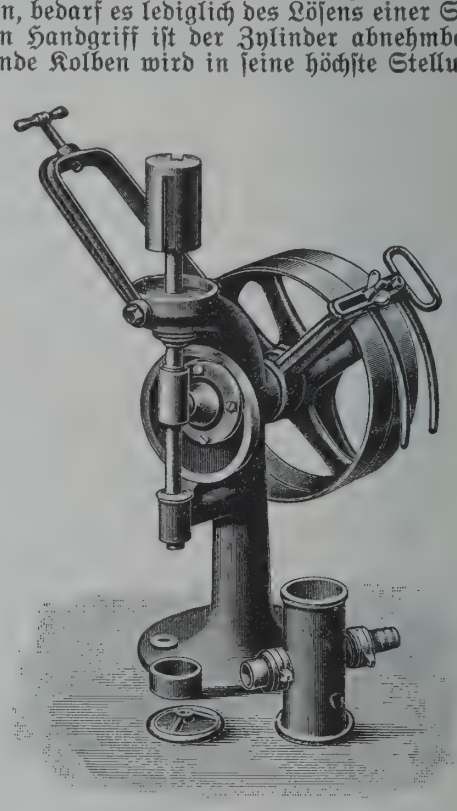
Die Hauptantriebswelle dieser Pumpe ruht in langen Lagerungen, so daß ein ganz ruhiger Gang gesichert ist. Kolben und Kolbenstange werden genau zentrisch geführt. Die Lagerung der Führung befindet sich fest am Gehäuse. Der im Gegensatz zu früheren Systemen oberhalb des Antriebsmechanismus sitzende Kolben ist mit seinem Deckel genau zentrisch über der Führung fest angeordnet und im Gestell gelagert. Der Pumpenzylinder ist an beiden Seiten offen und ruht mit seinem unteren Ende in dem ausgedrehten Halse des Gestelles. Die seitliche Anordnung der fest angegossenen, mit Konus versehenen Gewindestutzen ermöglicht einen bequemen Anschluß sowohl an die Saug- wie an die Druckleitung. Der obere Zylinderdeckel besitzt kein Gewinde, sondern wird mit seiner innen liegenden Dichtung einfach auf den Zylinder aufgesetzt. Die feste Verbindung der leicht abnehmbaren Teile untereinander (also Zylinder und Deckel) wird mittels eines umkippbaren Bügels durch das Anziehen



Ahlborns ventillose Kolbenpumpe „Fortschritt",
(D. R. G. M. Nr. 406 840)
Nr. 1, betriebsfertig zusammengestellt

einer Handschraube bewirkt. Der zentral an der Welle angeordnete Ausrücker kann jeder gegebenen Riemenrichtung entsprechend eingestellt werden.

Das Hauptaugenmerk ist bei dieser Konstruktion auf die im Molkereibetriebe ganz unerläßliche bequeme Reinigungsmöglichkeit gelegt worden. Um Zylinder und Kolben zur Säuberung handlich bereit zu haben, bedarf es lediglich des Lösens einer Schraube. Durch diesen einzigen Handgriff ist der Zylinder abnehmbar; der im Gestell verbleibende Kolben wird in seine höchste Stellung gedreht und



Ahlborns ventillose Kolbenpumpe
„Fortschritt", (D. R. G. M. Nr. 406 840)
Nr. 0, zum Reinigen auseinandergenommen

bietet so von allen Seiten leichteste Zugänglichkeit zur Reinigung. Alle beweglichen Teile bleiben fest miteinander verbunden. Durch diese Anordnung wird — was jedem praktisch tätigen Fachmann sofort einleuchten wird — eine große Menge lästiger Handgriffe und unnötige Zeitversäumnis erspart.

Die aus der Abbildung ersichtliche ideale Zerlegbarkeit macht die regelmäßige Reinigung der Pumpe nicht zuwider, sondern lädt geradezu zu dieser bisher nur selten und ungern verrichteten Arbeit

in. Es empfiehlt sich, nach erfolgter Säuberung die einzelnen Teile ineinandergenommen aufzubewahren (wie es bei den Separatoren der Fall zu sein pflegt) und dadurch gründlich zu durchlüften, was bei der Verarbeitung einer so leicht zersetzlichen Flüssigkeit, wie es die Milch ist, aus hygienischen Gründen von unschätzbarem Werte ist.

Für die Herstellung dieser Pumpenart dienen besondere Einrichtungen und Spezialwerkzeuge, so daß es möglich ist, einerseits diesen Apparat zu einem sehr niedrigen Preise auf den Markt zu bringen und andererseits etwa nötig werdende Ersatzteile jederzeit in genauester Paßform nachzuliefern.

Zweifellos ist mit diesem neuen Modell ein beachtenswerter Fortschritt in der praktischen Ausgestaltung der Rahm- und Milchpumpen erzielt und ein Apparat geschaffen worden, der, dem milchwirtschaftlichen Betriebe gewissermaßen abgelauscht, den an seine Leistungsfähigkeit und leichte Handhabung gestellten Anforderungen in besonders hohem Maße gerecht wird. Hans Glien.

Rundschau.

Die Entschädigungssätze des Reichs-Versicherungsamts bei Fingerverletzungen. Es ist eigentlich nicht richtig, wenn man von Entschädigungssätzen bei Unfallverletzungen spricht; denn das Reichs-Versicherungsamt kennt feststehende Sätze nicht, sondern es hat vielmehr wiederholt ausgesprochen, daß die Erwerbsbeeinträchtigung nach Lage des Einzelfalles abzuschätzen und zu bewerten ist. Verletzungen an den Fingern sind aber so häufig und die dadurch bedingten Fingerverluste und Beschwerden nach Beendigung des Heilungsprozesses so gleichartig, daß sich wohl fast für jeden Substanzverlust an den Fingern bestimmte Entschädigungssätze herausgebildet haben.

Ist der Heilungsverlauf beendet, so kann in anatomischer Beziehung eine Besserung des Unfallzustandes nicht eintreten, denn verlorene Gliedmaßen wachsen nicht; wohl aber wird im Laufe der Zeit Übung, Gewöhnung und Anpassung an den Unfallzustand eintreten. Diese Angewöhnung und Anpassung an den Unfallzustand bedeutet nach der ständigen Rechtsprechung des Reichs-Versicherungsamts eine wesentliche Besserung im Sinne des § 88 GUVG., welche die Berufsgenossenschaft bzw. nach Ablauf von fünf Jahren seit der Rechtskraft des ersten Festsetzungsbescheides das Schiedsgericht auf Antrag der Berufsgenossenschaft berechtigt, die Rente entsprechend herabzusetzen oder einzustellen.

Nachstehend sind einige Fälle mit Fingerverlusten angegeben, in denen die bisherige Rente lediglich auf Grund des Gewöhnungsmomentes nach meistens mehrjähriger Gewöhnungszeit herabgesetzt oder eingestellt ist und die als Regelfälle gelten können. Es wurden gewährt:

A) Rechte Hand.

1. bei Verlust des Nagelgliedes des Daumens 0 Proz.;
2. bei Verlust des Nagelgliedes und ¼ bzw. ½ des Grundgliedes des Daumens 10 Proz.;
3. bei Verlust des ersten und ⅔ des zweiten Gliedes des Daumens 15 Proz.;
4. bei Verlust des ersten bzw. des ersten und zweiten Gliedes des Zeigefingers 0 Proz.;
5. bei Verlust des Nagel- und Mittelgliedes sowie ⅔ des Grundgliedes des Zeigefingers 0 Proz.;
6. bei Verlust des Zeigefingers 10 Proz. (bei einem Ackerer) und 15 Proz. (bei einer Frau);
7. bei Verlust von 1—2 Gliedern des Mittelfingers 0 Proz. (auch bei weiblichen Personen);
8. bei Verlust des Mittelfingers 15 Proz.;
9. bei Verlust des ersten und zweiten Gliedes des Ringfingers 0 Proz.;
10. bei Verlust bis auf das halbe Grundglied und bei Verlust bis auf einen ganz kleinen Stumpf 0 Proz.;
11. bei Verlust des Ringfingers 0 Proz. (bei einem Ackerer) und 10 Proz. (bei einem Mädchen);
12. bei Verlust des Kleinfingers 0 Proz.

B) Linke Hand.

1. bei Verlust des ersten Gliedes des Daumens 0 Proz.;
2. bei Verlust des ersten Gliedes und ⅓ des Grundgliedes des Daumens 10 Proz.;
3. bei Verlust des Daumens mitsamt dem Mittelhandknochen 25 Proz.;
4. bei Verlust von 1—2 Gliedern des Zeigefingers 0 Proz.;
5. bei Verlust des Zeigefingers 10 Proz.;
6. bei Verlust des Mittelfingers 0 Proz. (auch bei weiblichen Personen);
7. bei Verlust des linken Mittelfingers und des Köpfchens des zugehörigen Mittelhandknochens 10 Proz.;
8. bei Verlust des Ringfingers 0 Proz.;
9. Bei Verlust des Kleinfingers 0 Proz. Cl. (445

„Naturreine Kuhmilch". In einer Milchverkaufsordnung war bestimmt, daß Milch nur als „Vollmilch" oder als „Magermilch" in den Verkehr gebracht werden darf; daß unter „Vollmilch" das unveränderte Gesamtgemelke einer oder mehrerer ganz ausgemolkener Kühe mit mindestens 3 Prozent Fettgehalt zu verstehen ist; daß als „Magermilch" zu bezeichnen ist: 1. Milch, der Fett entnommen ist, 2. unveränderte Milch, deren Fettgehalt weniger als 3 Prozent beträgt; daß unter Milch ohne nähere Bezeichnung stets Vollmilch zu verstehen ist.

Ein Milchhändler war nun bestraft worden, weil er aus seiner Milchwirtschaft stammende, weder abgerahmte, noch irgendwie veränderte oder verfälschte Milch, die aber nur einen natürlichen Fettgehalt von nur 2,5 Prozent hatte, in Flaschen in Verkehr gebracht hat, die die Aufschrift „naturreine Kuhmilch" trugen.

Der Verurteilte legte Revision ein, in der er Ungültigkeit der Milchverkaufsordnung rügte, soweit sie anordne, daß nur zwei Sorten Milch, Vollmilch und Magermilch, verkauft werden dürften, was mit dem Nahrungsmittelgesetz vom 15. Mai 1879 in Widerspruch stehe; der Verkauf reiner, unverfälschter Milch unter der Bezeichnung Milch oder naturreine Kuhmilch könne nicht verboten werden. Übrigens lasse die fragliche Milchverkaufsordnung außer zwei Sorten, Vollmilch und Magermilch, noch andere Milchsorten zu und trete so mit sich selbst in Widerspruch, denn ausdrücklich sei in der Ordnung von Kur-, Kinder-, Säuglings-, Kontroll-, Vorzugs-, Gesundheitsmilch und Milch mit ähnlichen Namen die Rede.

Das Oberlandesgericht Darmstadt hat die Verurteilung aufrechterhalten. Die in Betracht kommende Milchverkaufsordnung ist durchaus rechtsgültig. Sie stellt sich dar als eine Ausführungsvorschrift zum Nahrungsmittelgesetz. Es läßt sich auch nichts dagegen einwenden, daß in der Milchverkaufsordnung festgelegt ist, was unter „Vollmilch" verkauft und geliefert werde, weil es geboten sei, den Begriff von Vollmilch nach den Erfahrungen des Lebens nach objektiv erkennbaren Voraussetzungen und Merkmalen zu bestimmen, die auch eine polizeiliche Kontrolle ermöglichen. Der Angeklagte hat zur Stützung seiner Behauptung auf eine Kammergerichtsentscheidung Bezug genommen; jenes Erkenntnis betrifft aber einen ganz anderen Fall. Dort hatte nämlich das Gericht eine Milchverkaufsordnung deshalb für rechtsungültig erklärt, weil sie den Verkauf einer unverfälschten Milch, die weniger als 3 Prozent Fettgehalt habe, verbot, auch wenn sie nicht unter dem Namen „Vollmilch" verkauft würde. Im vorliegenden Falle wird doch aber etwas derartiges dem Angeklagten durch die Milchverkaufsordnung gar nicht verboten, er ist nicht gehindert, reine, unverfälschte Milch unter 3 Prozent Fettgehalt zu verkaufen, nur muß er sie als „Magermilch" bezeichnen, welcher Begriff nicht allein die entrahmte Milch, sondern auch reine unverfälschte Milch unter 3 Prozent Fettgehalt umfaßt. Das hat jedoch der Angeklagte versäumt. — Ebenso verfehlt ist die Rüge, daß die Milchverkaufsordnung außer 2 Sorten, Vollmilch und Magermilch, noch andere Sorten zulasse und so mit sich selbst in Widerspruch trete. Das ist durchaus nicht der Fall. Zwar spricht die Milchverkaufsordnung von „Kur-, Kinder- usw. Milch", sie versteht aber darunter keine neben Voll- und Magermilch bestehenden Sorten, sondern — wie dies unzweifelhaft aus den einzelnen Paragraphen hervorgeht — Vollmilchsorten, die in gesundheitlicher Beziehung der gewöhnlichen Vollmilch vorzuziehen sind und besonders gegebenen Bestimmungen entsprechen. — Um eine solche Vorzugssorte von Vollmilch handelt es sich im vorliegenden Falle nicht, überhaupt nicht um Vollmilch; der gewählte Name „naturreine Kuhmilch" aber ist beinahe geeignet, die irrige Vorstellung zu erregen, als handle es sich um solche ausnahmsweise gute Vollmilch, während doch nicht einmal gewöhnliche Vollmilch verkauft worden ist. (447

Typhusverbreitung durch Butter und Käse. Einem Bericht des Direktors des Kgl. Institutes für Infektionskrankheiten in Berlin, Geh. Obermedizinalrats Dr. Gaffky, an den Minister entnehmen wir über die Typhusverbreitung durch Butter und Käse folgendes:

Während seiner Teilnahme an der Typhusbekämpfung hat der derzeitige Abteilungsvorsteher im Institut für Infektionskrankheiten, Professor Dr. Lentz, auf die Möglichkeit einer Übertragung des Typhus durch Butter und Käse stets sein ganz besonderes Augenmerk gerichtet und ist bemüht gewesen, in Fällen, in denen die Entstehung des Typhus auf den Genuß von Milch zurückzuführen oder in denen Milch aus typhusinfizierten Häusern in Molkereien geliefert war, durch mündliche und schriftliche Nachfrage festzustellen, ob durch die Butter oder den Käse, die oft auf größere Entfernungen versand wurden, Typhus verursacht worden sei. Auch nicht einen einzigen derartigen Fall hat er feststellen können und auch aus den Berichten anderer Teilnehmer an der Typhusbekämpfung sind ihm derartige Fälle nicht bekannt geworden. Theoretisch ist zur Frage noch folgendes zu bemerken: Typhusbazillen halten sich in künstlich infizierter Butter 21 bzw. 27 Tage lang lebensfähig, sie gehen auch beim Zentrifugieren der Milch nach Bruck zum größten Teil in den zur Butterbereitung verwandten Rahm über. In den durch Labzusatz aus der Milch gewonnenen Quark (Süßmilchkäse) gehen die der Milch zugesetzten Typhusbazillen ebenfalls über, werden hier aber durch die alsbald sich bildende Säure schnell vernichtet, so daß sie nur bis zum dritten Tage später, zumal wenn der eigentliche Käsereifungsprozeß begonnen hat, nicht mehr nachzuweisen sind. Wir müssen also mit der Möglichkeit rechnen, daß Typhusbazillen sich in Süßrahmbutter und Süßmilchquark, sofern in ihnen die Säurebildung durch geeignete Maßnahmen hinten angehalten wird, einige Zeit lebensfähig erhalten. Ganz anders liegen dagegen die Verhältnisse bezüglich der Sauerrahmbutter und des Sauermilchquarks. In saurer Milch bzw. aus dieser gewonnenem Quark gehen Typhusbazillen außerordentlich schnell zugrunde und sind schon zu der Zeit, zu der die Milch spontan gerinnt, nicht mehr in ihr nachweisbar. Es genügt schon die 24stündige Einwirkung eines Säuregehalts der Milch von 0,3 bis 0,4 Grad, um Typhusbazillen mit Sicherheit abzutöten. Von Sauerrahmbutter und Sauermilchquark, sowie von ausgereiftem Käse ist also eine Typhusverbreitung auch nach dem Ausfalle der experimentellen Untersuchungen nicht zu befürchten. Für die Bereitung von Süßrahmbutter und Süßmilchquark wird es sich empfehlen, mehr und mehr auf die Verwendung pasteurisierter Milch hinzuwirken, zumal schon die 5 Minuten lange Einwirkung einer Temperatur von 60 Grad C. genügt, um in Milch Typhusbazillen abzutöten, und das Pasteurisieren weder der Bereitung noch dem Geschmack der in Frage stehenden Produkte irgend welchen Eintrag tut. Nicht unerwähnt darf aber hierbei bleiben, daß die z. Zt. in vielen Molkereien benutzten Pasteurisierapparate unzuverlässig arbeiten und durchaus nicht gewährleisten, daß die sie passierende Milch auch tatsächlich auf die angegebene Temperatur (gewöhnlich 80 Grad) erhitzt wird. Zu wünschen ist, daß die in den Molkereien vorhandenen bzw. von ihnen neu beschafften Apparate durch Sachverständige nach jeder Richtung geprüft werden. Ueber die Haltbarkeit von Typhusbazillen in Butter und Käse sollen noch weitere Untersuchungen angestellt werden.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die Preise für Schweine waren in der Woche vom 3. bis 10. September nur in Posen, Magdeburg, Zwickau und Düsseldorf etwas höher als in der Vorwoche, dagegen in Berlin, Hamburg, Hannover, Dortmund, Elberfeld, Stuttgart, Dresden, Chemnitz und Köln niedriger als in der Vorwoche.

Die Preise für Schweine sind im Auslande in Chikago, Paris, Dänemark und Holland weiter gestiegen. In Wien waren sie für Fleischschweine unverändert, für Fettschweine etwas niedriger. Auch in Manchester sind die Schweinepreise etwas zurückgegangen.

Sprechsaal.

Reinlichkeit im Kuhstall und reinliche Gewinnung der Milch. Jetzt, wo die Rübenkampagne wieder vor der Türe steht, ist es wohl angebracht, einmal über obiges Thema zu schreiben.

Wenn auch durch die Verfütterung von Zuckerrübenblätter die reinliche Gewinnung der Milch sehr erschwert wird, so herrschen doch noch Mißstände, die nicht genug gerügt werden können, um mehr und mehr

Wandel darin zu schaffen. Vor allen Dingen sollte man mehr Sorgfalt auf die Stalleinrichtungen verwenden; findet man doch noch Ställe besonders bei kleinen Landwirten und kleinen Leuten, welche neben ihrem sonstigen Gewerbe noch etwas Landwirtschaft betreiben und eine oder zwei Kühe halten, die eher einem schmutzigen Loche oder einer dunklen Höhle gleichen als einem Kuhstall. Man sollte aber doch bedenken, daß das Vieh ebensogut Licht, Luft und eine trockene reinliche Lagerstätte gebraucht, um gesund und leistungsfähig zu bleiben, wie der Mensch.

Mit geringen Geldmitteln, aber mit gutem Willen, läßt sich vieles verbessern. Große Fenster bringen Licht in den Stall und dienen zur guten Entlüftung; desgleichen sollten die Türen in eine obere und eine untere Hälfte geteilt sein, wovon die obere Hälfte bei gutem Wetter stets offen bleiben soll. Einmal im Jahre sollten die Wände mit einem neuen Kalkanstrich versehen werden; dieses gibt dem Stall ein reinliches Aussehen und tötet viele schädliche Pilze. Beim Fußboden ist noch am meisten zu verbessern; vor allen Dingen ist dafür zu sorgen, daß die Jauche besseren Abfluß hat. Die meisten Ställe sind so gebaut, daß von einer Jaucherinne keine Rede sein kann, und es liegen die Tiere, hauptsächlich in der Zeit der Rübenblattfütterung, in einem richtigen Morast. Daß dieses der Gesundheit der Tiere nicht zuträglich sein kann, zumal gerade die edleren Teile bei den Milchkühen, wie Euter und Scheide, immerwährender Nässe ausgesetzt sind, ist doch selbstverständlich. Hier sollte man von den Holländern und den Dänen lernen, die Kühe kurz anbinden, kurze Stände machen und hinter den Ständen eine tiefe Rinne zur Aufnahme der festen und flüssigen Exkremente anbringen. Der Dünger darf natürlich nicht tagelang im Stall verbleiben, sondern muß täglich daraus entfernt werden; hierdurch wird die Lagerstätte trocken und gesund. Was den Fußbodenbelag anbelangt, so ist ein guter Betonfußboden sehr gut, wärmer und meiner Ansicht nach mehr zu empfehlen ist ein Fußboden aus Backsteinen, welche in Zement gelegt und mit Zement ausgegossen sind; ein solcher Fußboden ist auch nicht so glatt wie Betonfußboden und kommt ein Ausrutschen des Viehes nicht so leicht vor.

Nun einiges über Gewinnung und Behandlung der Milch nach dem Melken. Vor allen Dingen muß die Person, welche das Melken besorgt, sich der größten Reinlichkeit befleißigen, was leider vielfach zu wünschen übrig läßt. Vor allem muß dafür gesorgt werden, daß eine Vorrichtung da ist, die es dem Melker oder der Melkerin ermöglicht, sich nach dem Melken einer jeden Kuh die Hände zu waschen. Vor Beginn des Melkens muß erst das Euter, der Bauch, die Flanken usw. der Kuh gründlich gereinigt werden, damit keine Kotteile in die Milch fallen; man bedient sich hierzu sehr gut eines messer- oder säbelartigen Holzstückes und eines Stückes Tuch. Die ermolkene Milch muß sogleich geseiht werden, entweder durch ein Barchentseihtuch oder durch ein Wattefilter, letzterem ist der Vorzug zu geben, weil die Watte nur einmal gebraucht wird und es nicht vorkommen kann, daß verunreinigte Seihvorrichtungen verwendet werden. Empfehlenswert wäre es, wenn überall ein Kühler zum Kühlen der frischen Milch vorhanden wäre; beim Kühlen erfolgt zugleich eine Entlüftung der Milch, welche sehr gut ist. Wo kein Kühler vorhanden, muß die Milch in Kannen in kaltes Wasser gestellt werden. Im Winter hat die Aufbewahrung der Milch in einem luftigen, frostfreien Raum zu geschehen. Um das ekelhafte Hineinfallen der Fliegen in die Milch zu verhüten, soll man die Kannen mit Leinentüchern oder mit Drahtsieben zudecken.

Ja, werden viele sagen, das ist ja alles schön und gut, aber die Herren Genossen und Lieferanten machen es nicht. Auch hier ist mit gutem Willen viel zu erreichen. In erster Linie muß man, soweit es Genossenschaftsmolkereien anbetrifft, dem Vorstand, evtl. auch dem Aufsichtsrat, die Mißstände in der Milchanlieferung vor Augen führen, die Herren werden sich in den allermeisten Fällen nicht dagegen verschließen können, daß Besserungen eingeführt werden. Hierzu gehörten in erster Linie die Schmutzprüfungen, wie dieselben schon verschiedentlich bei uns eingeführt sind, wo aber Dänemark vorbildlich vorgegangen ist, indem dort schon seit einiger Zeit Vereinigungen zur Beurteilung der Milch auf Schmutz und Güte eingeführt sind. Bei der Auszahlung muß natürlich die gut gereinigte und tadellos eingelieferte Milch berücksichtigt werden, indem man hierfür ¼ bis ½ Pfg. mehr auszahlt als für die in schlechtem Zustand eingelieferte Milch. Arbeit und Unannehmlichkeiten wird die Schmutzprüfung ebensogut wie die Einführung der Bezahlung der Milch nach Fettgehalt seinerzeit mit sich bringen, denn kein Mensch wird zugeben, schmutzige Milch geliefert zu haben; mit der Zeit beruhigen sich aber die aufgeregten Gemüter und im Interesse des großen Ganzen wäre es sehr erwünscht, wenn die Einführung der Schmutzprüfungen mehr als bisher erfolgte.

Schm. in Dbg. (431

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Klärbassin für die Abwässer in einer Molkerei. Ich bin gezwungen, für die Ableitung der Molkereiabwässer Klärbassins herstellen zu lassen. Welche Molkerei möchte mir mitteilen, von welcher Firma sie die Klärbassins herstellen ließ und wie dieselben sich bewähren?

Molkerei B. (1966

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

J. L. L. Ihre Fragen lassen sich deshalb schwer beantworten, weil sie nur einen ganz unbestimmten Anhalt über den späteren Strombedarf geben. Nach der Zahl der Gehöfte allein läßt sich der Verbrauch an elektrischer Energie nicht bestimmen, dazu ist auch noch die Kenntnis der Größe der Gehöfte erforderlich. Sie kommen am besten zum Ziel, wenn Sie zunächst in dem Orte eine Liste zirkulieren lassen, in welche jeder die für ihn etwa in Betracht kommende Lampenzahl einträgt, natürlich vorläufig ohne Verbindlichkeit. Danach ist es dann schon eher möglich, eine ungefähr zutreffende Rentabilitätsberechnung aufzustellen und Angaben über die zur Erzeugung des Stromes notwendige Kraft zu machen. R. (1930

J. W. in W. Quarkprobe I, vermutlich ältere Ware, ist leicht sauer, aber im übrigen von normaler Beschaffenheit. Quark II ist ohne Kern gearbeitet, hat Neigung zur Schimmelbildung, die durch Vorsalzen mit halber Salzgabe beseitigt werden kann, doch fehlen weitere schädlichwirkende Schimmelsporen, besonders diejenigen, welche den sogenannten Rostschimme hervorrufen, gänzlich. Beide Proben waren frei von gelösten Metallen B. (198

A. K. Sch. Da Sie nicht die geringsten Angaben über Ihre Herstellungsweise machen und auch unterlassen haben, eine Probe des in Frag kommenden Quarks zu senden, ist es uns unmöglich, Ihnen eine genau Auskunft zu geben. Der Untersuchungsbefund läßt vermuten, daß das ver wendete Rohmaterial etwas kurz war, wahrscheinlich ist dasselbe auch über säuert gewesen. Jedenfalls haben Sie das Material nicht richtig beurteilt weshalb Fehler bei der Fabrikation und Behandlung vorgekommen sind Eine Natrongabe von 1 Prozent ist in diesem Falle zu empfehlen. B. (196

F. B. in M. Quark I muß als gänzlich unbrauchbar bezeichnet werden wegen seines hohen Gehaltes an Kupfersalzen. Quark II ist in jeder Weis einwandfrei. B. (198

T. F. Der uns zur Untersuchung übersandte Quark ist schon wegen seiner erheblichen Verunreinigung durch Metallsalze als unbrauchbar zu bezeichnen. Außerdem besitzt er einen scharfen, unangenehmen Geruch und bitteren Geschmack, welche Fehler vermutlich auf das Verquarken von nicht einwandfreier Milch zurückgeführt werden müssen. Selbstverständlich treten auch unter diesen Umständen abnorme Reifungserscheinungen auf, wie die von Ihnen beobachtete Blasenbildung. B. (198

A. G. Der bemusterte Quark besitzt einen unangenehmen Geruch und bitteren Geschmack und muß als direkt untauglich bezeichnet werden. Nach den wiederholt gemachten Erfahrungen ist eine normale Reifung des aus diesem Material hergestellten Käses ausgeschlossen, er bleibt weiß, hart und kreidig. Da diese Fehler im Quark sofort äußerlich erkennbar waren, durften Sie denselben nicht verarbeiten, weshalb eine Klage auf Schadenersatz keinen Erfolg verspricht. Stellen Sie weiterhin derartige Ware Ihrem Lieferanten sofort zur Verfügung unter der Androhung, daß Sie sich auf seine Kosten anderweit eindecken würden, oder sich Anspruch auf Schadenersatz vorbehielten, falls er in Zukunft nicht abschlußgemäß liefern würde B. (198

B. C. in K. Für die Beantwortung Ihrer Frage ist es wesentlich, zu wissen, ob in der für K. bestehenden Milchpolizeiverordnung etwa ein Mindestfettgehalt für Sahne vorgeschrieben ist. Ist das nicht der Fall dann läßt sich die Behauptung einer Nahrungsmittelfälschung auch in dem Falle nicht aufrecht erhalten, daß die polizeiliche Untersuchung — 8 Prozent Fett — richtig gewesen ist. Nun aber stehen sich hier zwei Untersuchungen gegenüber, die von der Polizei entnommene Probe hat 8 Prozent, die von Ihrer Filialleiterin entnommene und ganz zweifelsfrei richtig untersuchte Probe hat 13 Prozent ergeben. Aussagen stehen gegen Aussagen. Wenn auch die Probe der Polizei richtig untersucht ist, so bleibt für die Differenz nur die Erklärung, daß von einer Seite ein Fehler bei der Probeentnahme der Sahne gemacht worden ist. Es wird also für die Berufungsverhandlung ein Sachverständiger zu laden sein, der sein Gutachten darüber abzugeben hat, ob die Polizei oder Ihre Filialleiterin bei der Probeentnahme irgend einen Fehler gemacht hat. Einen andern Rat vermögen wir Ihnen in der Sache vorläufig nicht zu geben. (195

M. in D. Sie fragen an, ob eine gewerbliche Schweinemästerei ohne Molkereirückstände „rentabel sein könnte". — Gewiß, denn es bestehen bereits eine ganze Anzahl derartiger Mästereien. Allerdings glauben wir den Masteffekt etwa 25 Prozent niedriger veranschlagen zu können als dort wo genügend Molken zur Verfügung stehen. Ob dann noch ein Verdienst dabei übrig bleibt, hängt ganz von der jeweiligen Konjunktur und von dem Gesundheitszustand ab, auch davon, ob die mageren Schweine und die Futtermittel gegen bar eingekauft werden können. Wer knapp mit Geld ist, die Ferkel gegen Kredit kauft, oder sich auf die fetten Schweine lange vorher schon Vorschuß geben läßt, der mästet häufig nur für den Händler. Aus allen diesen Gründen ist der Verdienst bei der Schweinemast außerordentlich verschieden und lassen sich vorherige Berechnungen darüber niemals aufstellen. (199

M. W. J. Soweit uns noch erinnerlich ist, hatte das Gericht in dem entschiedenen Prozeß angenommen, daß die Verwendung der in Rede stehenden Bezeichnung darauf berechnet und geeignet war, Verwechselungen mit der Firma der Klägerin hervorzurufen. Da eine Klage gegen Sie vor dem gleiche Gericht käme, so wird wohl das Gericht auf diesen Standpunkt stehen bleiben und Sie ebenfalls wegen unlauteren Wettbewerbes verurteilen falls nicht etwa aus besonderen, uns nicht näher bekannten. Umständen hervorgeht, daß die Absicht, eine Verwechselung Ihrer Firma mit der Konkurrenzfirma hervorzurufen, auf Ihrer Seite nicht vorgelegen hat. (197

O. W. 100. Die in Gegenwart des Mannes vollzogene Unterschrift der Frau bindet den Mann, falls sie für diesen gelten sollte und er Eigentümer der Wirtschaft ist. — Im zweiten Falle, in dem der Sohn unterschrieben hat, ist dieser zur Lieferung verpflichtet, wenn er das Grundstück für eigene Rechnung bewirtschaftet und er nicht etwa ausdrücklich erklärt hat, daß er für seine Eltern unterschreibe. Auch die Lieferungsweigerung des Försters in unberechtigt. Die Vertragschließenden sind 5 Jahre lang an den Vertrag gebunden und Sie können auf Milchlieferung oder auf Schadenersatz wegen Nichtlieferung klagen. Zur Vermeidung hoher Kosten empfiehlt es sich, daß Sie im Falle einer Klage diesen Anspruch zunächst nur auf die Zeit von einem halben Jahre beschränken. (199

B. in M. Sie haben kein Anrecht auf die durch Umbau überflüssig gewordenen Baumaterialien; diese gehören der Hauseigentümerin. Wenn Sie diese Materialien als teilweise Vergütung für die von Ihnen bezahlten Umbaukosten haben wollten, so hätten Sie eine dahingehende ausdrückliche Abmachung mit der Eigentümerin treffen müssen. (198

M. A. 1. Die Auflösung der Genossenschaft entbindet diese nicht von ihren Verpflichtungen aus den eingegangenen Verträgen. Da in Ihrem Falle die Molkerei verkauft wird, so werden die Liquidatoren, die bei der Liquidation die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns anwenden müssen darauf hinzuwirken haben, daß die laufenden Verträge vom Käufer der Molkerei mit übernommen werden. 2. Bis zu dem Tage, an dem der Genosse infolge ordnungsmäßiger Aufkündigung ausscheidet, hat er all Rechte und Pflichten eines Genossen. Nach dem Ausscheiden erfolgt die Auseinandersetzung auf Grund der Bilanz. An dem jetzt beim Verkauf der Molkerei entstehenden Überschuß haben also selbstverständlich diejenigen Genossen, welche vor dem 1. Juli gekündigt haben, noch vollen Anteil 3. Die Erben des Genossen setzen dessen Mitgliedschaft bis zum Schluß des Geschäftsjahres, in dem der Tod erfolgt ist, fort. 4. Wenn im Dienstvertrage allgemein „vierteljährliche Kündigung" festgesetzt ist, so kann die Kündigung jederzeit erfolgen; es kann aber nur immer für den Schluß eines Kalendermonats gekündigt werden. (196

M. B. Ob Ihre Milchfuhrleute, die in der landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft versichert sind, der Fuhrwerks-Berufsgenossenschaft beitreten müssen? — Es kommt darauf an, ob die Fuhrleute außer für Sie noch für andere Personen Fuhren leisten. Ist letzteres der Fall und überwiegt die Tätigkeit beim Fuhrwerk (für Ihre Molkerei und für andere Personen) diejenige Tätigkeit, die der Fuhrmann mit seinen Angehörigen oder seinem Dienstpersonal zusammen in seiner Landwirtschaft leistet, so muß ein gewerblicher Fuhrwerksbetrieb angenommen werden. Im andern Falle gelten die Molkereifuhren als Nebenbetrieb der Landwirtschaft und die Fuhrleute bleiben für diese Tätigkeit auch bei der landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft versichert. Diejenige Genossenschaft, zu der nach dem Angeführten die Fuhrleute gehören, muß die Entschädigung aus einem erlittenen Betriebsunfall gewähren. (1979

K. in W. Bei einem Umsatz von täglich etwa 2000 Liter Milch und bei Ihren sonstigen Nebenbetrieben ist es ganz zweifellos, daß Ihr Unternehmen „nach Art und Umfang einen in kaufmännischer Weise eingerichteten Geschäftsbetrieb erfordert." (§ 2 des Handelsgesetzbuches.) Sie müssen daher der Aufforderung des Amtsgerichts, Ihre Firma in das Handelsregister eintragen zu lassen, unbedingt nachkommen, trotzdem Sie jetzt auch schon einen Beitrag zur Handwerkskammer zahlen; letzteren jedenfalls der Lohnmüllerei wegen. Besonderen Nutzen haben Sie von der Eintragung Ihrer Firma gerade nicht, Sie können sich an den Handelskammerwahlen beteiligen und müssen Beiträge bezahlen. (1963

A. B. 100. Verkehrsüblich gelten 68 Prozent Wassergehalt bei Quark als zulässige Höchstgrenze. Haben Sie ausdrücklich ganz trockene Ware gekauft, so mußte der Wassergehalt bedeutend niedriger, also annähernd 40 bis 50 Prozent sein. Sie können aber Abzüge wegen zu hohen Wassergehaltes nur dann machen, wenn Sie diesen Mangel, da er bei sofortiger Untersuchung erkennbar war, unverzüglich nach dem Empfang gerügt haben; andernfalls gilt die Ware als genehmigt. Anscheinend haben Sie die sofortige Mängelanzeige ganz unterlassen und würden dann aus diesem Grunde bei einer Klage unterliegen. — Für den Labquark brauchen Sie nur den vereinbarten Kaufpreis, also 13 ℳ pro Zentner, zu bezahlen. (1978

Molk. Qu. Die von Ihnen gewünschte Angabe der in Ihrem Betrieb benötigten Kilowattstunden pro Jahr läßt sich auch mit einiger Sicherheit, nachdem Sie die Arbeitszeit der einzelnen Molkereimaschinen angegeben haben, kaum ermöglichen. Die Molkereimaschinen sind in ihrem Kraftverbrauch so verschieden, daß die Schätzung um 50 Prozent von der Wirklichkeit sich entfernen kann. Das Gleiche gilt für die Annahme des Kraftbedarfs der Transmission, deren Länge und Anordnung uns gar nicht bekannt ist. Trotzdem haben wir aber Ihrem Wunsche entsprechend eine Rechnung aufgestellt und dabei gefunden, daß, normale Verhältnisse vorausgesetzt, ungefähr im Jahr 14 500 Kilowattstunden erforderlich sind, wenn Sie sämtliche Maschinen mit elektrischer Energie antreiben. Sie ersehen daraus selbst schon, daß die Verwendung elektrischer Energie in diesem Falle eine sehr kostspielige ist. Für nicht ausgeschlossen halten wir es jedoch, daß Sie durch Verwendung einiger Motore für spezielle Maschinen, wie etwa die Kühlanlage, Vorteile erzielen werden, doch läßt sich auch hierüber nur nach genauer Kenntnis Ihres Betriebes Bestimmtes sagen. R, (1977

Fr. L. in Fr. Schaffen Sie sich eine Handzentrifuge kleinster Größe an. Jede Maschinenfabrik liefert solche. — Wieviel Siebkäse Sie aus 80 Liter Milch gewinnen können, wissen wir nicht; wir kennen Siebkäse überhaupt nicht. (1972

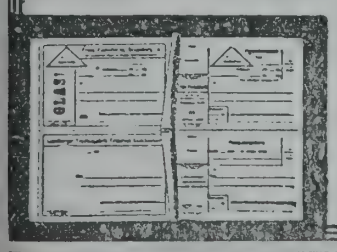
C. Qu. in Gr. W. Sie haben ganz vernünftigerweise einen Kreistierarzt und noch andere Tierärzte nach den Ursachen der Krankheitserscheinungen bei Ihren Schweinen gefragt und kommen nun, nachdem Ihnen nicht geholfen ist, zu uns. Ja, wenn die Ärzte nach Besichtigung der kranken Tiere Ihnen nicht raten konnten, so können wir dieses aus der Enfernung noch viel weniger. Nach unseren Erfahrungen kommen derartige Schweine ab und zu in jedem größeren Schweinebestande vor und wir glauben nicht, daß die Ursache im Futter zu suchen ist, sondern daß dieselbe in den Zuchtverhältnissen liegt. Man kann sich dagegen also wohl nur schützen, indem man Schweine nur aus guten Zuchten kauft. (1973

Molkerei Cz. Was Sie von uns wissen wollen, wird alles in der in Aussicht stehenden Verfügung enthalten sein, außerdem gibt Ihnen der Molkereikalender Aufschluß. Vollmilch, Magermilch, Buttermilch und Molken, die aus der Molkerei gehen, müssen ¼ Stunde auf 90 Grad oder momentan auf 100 Grad C. erhitzt sein. Die für die Käserei bestimmte Milch braucht nicht erhitzt werden, ebensowenig die an die Schweine der Molkerei zu verfütternden Rückstände. (1975

K. T. N. Es gibt Fachzeitschriften für Margarinefabrikanten. Sie wollen Ihren benachbarten Margarinefabrikanten veranlassen, sich mit Ihrer bzw. seiner Frage an diese Fachblätter zu wenden. (1961

J. W. in L. Sie müssen die Butter besser kneten; dann wird die Butter nicht mehr bunt sein. Aber weshalb kaufen Sie ungesalzene Butter, wenn Sie nur gesalzene gebrauchen können. (1955

Grütter's Postpaket-Versand-Block
nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis
und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter
D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von
Josef Grütter, Hannover.

Lehr- und Versuchsanstalt für Molkereiwesen
der Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen
in Praust, Bez. Danzig.

Gründliche Schüler- und Hospitantenkurse. Beginn 1. April und 1. Oktober. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. (6342

Der Direktor: Dr. Lauterwald.

N. B. in S. Beim Ausformen der Butter zu ½ Pfundstücken gehen ungefähr 2 Prozent verloren. (1936

H. T. in Sch. Es sind die Bestimmungen des Gesellschaftsvertrages maßgebend. Sind durch diesen nicht etwa die Rechte der einzelnen Gesellschafter in der Richtung erweitert worden, daß das Prinzip der Mehrheitsbeschlüsse beseitigt und dafür die Einwilligung sämtlicher Gesellschafter für die zu beschließenden Maßnahmen gefordert wird, so konnte der Gesellschaftsvertrag in den von Ihnen angegebenen Punkten durch Beschluß der Gesellschafter mit einer Mehrheit von drei Vierteilen der abgegebenen Stimmen abgeändert werden. Eine Zustimmung der sämtlichen beteiligten Gesellschafter war nicht nötig, wenn durch den Beschluß eine Vermehrung der den Gesellschaftern nach dem Gesellschaftsvertrage obliegenden Leistungen ausgesprochen wurde, was aber hier nicht der Fall ist. Verstößt der Beschluß gegen das Gesetz und gegen den Gesellschaftsvertrag, so können die Gesellschafter den Beschluß anfechten; an eine Frist sind sie hierbei nicht gebunden. Der Beschluß betreffend Abänderung des Statuts hat rechtliche Wirkung, wenn er in das Handelsregister des Sitzes der Gesellschaft eingetragen ist. Das Registergericht ist auch befugt, einen solchen Beschluß, nachdem er in das Handelsregister eingetragen ist, von amtswegen zu löschen. (1833

Marktberichte.

Die **Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine** wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den **Postanstalten** für den Monat September **20 Pfg.** kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe Seite 1369.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

10. Sept. Ia **120—121/23 Mk.,** IIa **116—120 Mk.,** IIIa **105—118 Mk.,** abfallende **93—108 Mk.** Tendenz: ruhig.

Berlin, 13. Sept. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 9 Faß 129 Mk., 21 Faß 128 Mk., 20 Faß 127 Mk., 11 Faß 126 Mk., 12 Faß 125 Mk., 1 Faß 124 Mk., 9 Faß 123 Mk., 2 Faß 122 Mk., 5 Faß 121 Mk., 6 Faß 120 Mk., 3 Faß 119 Mk., 2 Faß 118 Mk., 2 Faß 117 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 125,25 Mk. Zugeführt 103 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 13. September. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt für feinste Qualitäten liegt etwas besser, dagegen sind II. Qualitäten wie abfallende dringend angeboten und schwer verkäuflich.

Berlin, 13. Sept. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 10. Sept. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Im Geschäft ist keine Änderung eingetreten, die Zufuhren sind sehr bedeutend und war von einer Abnahme der Produktion, wie wir solche früher um diese Jahreszeit hatten, nichts zu merken, dieselbe ist fast so groß wie im Sommer. Hierzu kommt, daß die Qualitäten anhaltend schlecht ausfallen, welche recht nachteilig auf den Absatz einwirken. Wirklich feinste, reinschmeckende Butter wird nur wenig geliefert, diese fand zu unveränderten Preisen Nehmer, während fehlerhafte Ware zu unregelmäßigen Preisen, dringend angeboten blieb.

Hamburg, 13. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der Butterhandel läßt auch in dieser Woche noch keine Besserung erkennen, es sind eben zu viele Faktoren vorhanden, welche einem darauf abzielenden Bestreben entgegenstehen. Nicht zuletzt die immer noch recht zahlreich eintreffenden abfallenden Qualitäten, welche unbeachtet bleiben und somit den Absatz erschweren. Das Inland verhält sich reserviert und kauft nur das Notwendigste. Die erzielbaren Preise bewegen sich unter den hiesigen Notierungen und sind verlustbringend.

Leipzig, 12. Sept. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Auch diese Woche muß die hiesige Marktlage als ruhig bezeichnet werden. Allerfeinste Qualitäten sind zwar gut unterzubringen, in abweichenden Qualitäten ist die Nachfrage aber sehr gering. Die Preise wurden unverändert gehalten.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 123—126 Mk., für geringere Ware 110—120 Mk. pro Zentner.

Breslau, 12. Sept. Butterbericht von Fritz Baum. Infolge der andauernden Regengüsse der letzten Woche leidet das Vieh auf der Weide und auch das in den Ställen verabreichte Futter ist aus demselben Grund sehr mangelhaft. Infolgedessen sind die Milchanlieferungen an die Molkereien wesentlich zurückgegangen. Viele der hiesigen Molkereien sprechen von einem Rückgang von 20 Proz. innerhalb acht Tagen. Dieser Mangel muß sich im Laufe dieser und der nächsten Woche am Buttermarkt ganz entschieden bemerkbar machen und haben wir deshalb gegen Ende des Monats stark steigende Preise zu erwarten. Momentan liegt der Markt noch ruhig. Viele der ankommenden inländischen Butterfabrikate haben unter den Witterungseinflüssen gelitten und müssen billig abgestoßen werden; wirklich allerfeinste Ware ist sehr knapp und erzielt vollen Preis.

London, 10. Sept. Das Vorhandensein übergroßer Mengen von schlechter Qualität muß für das unbefriedigende Geschäft auf dem hiesigen Buttermarkt verantwortlich gehalten werden. Während feinste dänische bereitwillig und zu festen Preisen übernommen wird, bleibt die Hauptmenge des Angebotes aus minderwertiger Ware bestehend, unbeachtet. Der Preis für erstere schwankt zwischen 116—118 Schill., während beste holländische 112—114 Schill. und sibirische 104—107 Schill. erzielt. Normandiebutter liegt unverändert zu 112—114 Schill. für auserlesene Qualität. Auf dem Manchester Markt wurde allerfeinste dänische zu 118 Schill. umgesetzt und zweite Qualität galt 115—116 Schill. In Liverpool fand ein leidlich flottes Geschäft in feinen dänischen Sorten statt, so daß von solchen nicht viel unverkauft blieb. Untergeordnete Ware häufte sich dagegen in beunruhigender Weise an. Irische Butter fiel um 2 Schill. auf 110—114 Schill. Auch in Glasgow ging dänische um 2 Schill. zurück, indes sich irische und sibirische fest behauptete.

Käse.

Berlin, 13. September. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 13. September. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Breslau, 12. Sept. Quark- und Käsebericht von Fritz Baum. Der Absatz in fertigen Käsen ist in diesem Jahr in derselben Zeit ruhiger wie im vergangenen Jahr. Die erhöhten Herbstpreise konnten seither mit Mühe erreicht werden; es scheint, daß die reichliche Gurken- und Obsternte dem Konsum von Käse Abbruch tut. Jedoch ist die Milchproduktion in den letzten Tagen stark zurückgegangen, wie ich es in meinem heutigen Bericht ausgeführt habe; deshalb ist mit Sicherheit eine gewisse Knappheit sowohl für Quark, wie für Quadratkäse in den nächsten Wochen zu erwarten. Namentlich Quark wird gesuchter sein, weil das fallende oder das steigende Milchquantum immer zuerst auf die Quarkmenge einwirkt.

Bodegraven (Holland), 13. September. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 261 Partien Käse, welche langsam zu vorigen Preise verkauft worden sind. Wir zahlten für schöne Ware von 6—12 kg 29,50—32,50 fl., schwerere bis an 33,50 fl., 2. Qualität 26—28 fl., ¾ fette 28—28,50 fl., Ia Edamer 33,50—34 fl., Geheimratskäse 34 fl. Für beste Maiware fordert man 38 bis 40 fl. Für feine Ware bleibt gute Nachfrage und erwarten wir keine billigeren Preise.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 10. Sept. 9473 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 68—70 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 68—69 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 67—68 Mk., d) fleischige 65—67 Mk., e) gering entwickelte 62—64 Mk., f) Sauen 62—65 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 12. Sept. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1004 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—68 Mk., Klasse V 60—63 Mk., Klasse VI 60—64 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 13. Sept. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5050 Stück. Preise: Schwere 65,00—66,00 Mk., leichte 66,00 bis 67,00 Mk., Sauen 54,00—58,00 Mk., Ferkel 61,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Sept.	Auftr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	10.	9473	70	bis	62		Schlachtgew.	ruhig
			56	bis	50		Lebendgewicht	
Hamburg	13.	5050	67	bis	65		20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	12.	862	69	bis	63		Schlachtgew.	langsam
Hannover	12.	1004	68	bis	60		„	schlecht
Magdeburg	13.	1593	70	bis	64		„	langsam
Leipzig	12.	2051	70	bis	64		„	mittel
Dresden	12.	2090	72	bis	67		„	langsam
Chemnitz	12.	2187	73	bis	70		„	—
Dortmund	12.	2211	69	bis	64		„	—
Essen	12.	3779	71	bis	67		„	—
Barmen	12.	946	70	bis	68		„	—
Köln a. Rhein	12.	5040	70	bis	67		„	lebhaft
Mainz	13.	290	75	bis	73		„	mittel
Frankfurt a. M.	12.	1921	74	bis	70		„	—
Mannheim	12.	1981	74	bis	73		„	lebhaft
Stuttgart	13.	700	75	bis	72		„	lebhaft
Augsburg	9.	838	81	bis	73		„	—
Nürnberg	12.	2322	75	bis	74		„	flau
Breslau	12.	1773	71	bis	66		„	mittel
Königsberg, Pr.	10.	593	52	bis	42		Lebendgewicht	—
Danzig	13.	982	54	bis	50		„	glatt ger.
Posen	12.	126	53	bis	50		„	—
Mülhausen i. E.	12.	238	76	bis	74		Schlachtgew.	—
München	12.	1439	78	bis	66		„	—

Futtermittel.

Hannover, 13. Sept. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: In den letzten Tagen der abgelaufenen Berichtswoche ist die Tendenz für den Artikel etwas nachgiebiger geworden. Nur nahe Ware ist äußerst knapp und wird gut bezahlt. Wir notieren: September 1910 100,— Mark, Oktober 1910 100 Mk., November 1910 101 Mk., Dezember 1910 102,— Mk., Januar bis August 1911 105,— Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: September 1910 107,— Mk., Oktober bis Dezember 1910 109,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Die Preissteigerung in diesem Artikel hält infolge der ungünstigen Nachrichten über die Karkoffelernte andauernd an. Wir notieren: Prompt 8,50 Mk., spätere Termine 8,70 Mk. franko hiesigen Stationen. Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mk. 8,50 ab hier ab.

Eier.

Hamburg, 12. September. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,25 Mk. netto.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 4773 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Für eine Gutsmolkerei suche ich zum 26. September einen selbsttätigen, soliden (4910

Verwalter

der die Aufsicht über Jungvieh und Schweine mit zu übernehmen hat. Anfangsgehalt monatlich 35 ℳ und 300 ℳ Tantieme pro Jahr. Offerten mit Zeugnisabschriften erb. **Rieckhoff, Bartelshagen** bei Cummerow, Vorpommern.

Tüchtiger Verwalter

ledig oder verheiratet, als Nachfolger für 1. Oktober gesucht. Derselbe muß mit Landleuten gut umgehen können, Harz- oder Weichkäserei verstehen u. Kaution stellen können. Gehalt 120 ℳ monatlich, fr. Wohnung, Heizung, Produkte und Gartenland. Off. u. **A. B. 4871** an d. Z.

Lebensstellung.

Landw. Handelsgesellschaft sucht z. 1. Jan. befäh. Herrn als Geschäftf.-Stellvertr. Ders. m. genaue Kenntn. d. landw. Verhältn., des Butter-, Düngem.-, Fourage-Handels u. gute Bezieh. zu Landw. besitzen. Winterschulbildung erw. Anfangsgehalt ℳ 3000, Beteiligung ℳ 5 bis 10 000, doch kommt es weniger auf deren Höhe als auf Gewinnung eines tüchtigen Mitarbeiters an. Off. mit Lebenslauf erb. unter **H. H. 4299** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Suchen zum sofortigen Antritt einen jungen, tüchtigen, fixen

Gehülfen.

Zum 20. September eine tüchtige **Meierin,** die perfekt kocht und in der Fabrik behilflich ist. Beide erh. ein Anfangsgehalt von 25 Mk., fr. Station und Kassen. (4822

Dampf-Käserei **Zossen.**

Junger, ordentl. Gehülfe

für alle Arbeiten in städt. Betriebe gesucht. Zeugn. u. Gehaltsford. an **Schäfer,** Molkerei **Unna,** Westf.

Zum 1. Okt. energischer, kathol., durchaus zuverlässiger (4793

Gehülfe

für Betrieb u. Kontor gesucht bei monatlich Mk. 30 Gehalt, freier Station u. Kasse. Bedingung: flotte Handschrift u. sicheres Rechnen sow. Übernahme jeglicher Arbeit im Betriebe. Junge Leute, denen an dauernder Stellung und gründl. Ausbildung im Kontor gelegen ist und die imstande sind, mich während meiner Abwesenheit zu vertreten, wollen selbstgeschriebene Zeugnisabschriften einsenden an

A. gr. Darrelmann, Werlte.

Suche zum 1. Oktober für Molk. **Smogulec** einen kräftigen (4799

Gehülfen

der sich vor keiner Arbeit scheut u. die Schweine mit übernehmen muß. Gehalt Mk. 30.—, Stell. dauernd.

Molkerei **Gollantsch.**

Sofort gesucht
ein tüchtiger Gehülfe
zum Butterformen, welcher sich auch nicht vor anderer Arbeit scheut. Gehalt 30 Mk. und freie Station.

Fr. Darmer, Butterhändler
Weißensee-Berlin (4816
Charlottenburgerstraße 104.

Da der bereits engagierte Gehülfe nicht angetreten ist, suche ich so bald wie möglich einen jüngeren (4670

Gehülfen

für Kessel und Maschinen bei 30 ℳ und freien Kassen.

Harms, Bunde, Ostfriesland.

Gesucht zum 1. Okt. event. früher für unsere Maschinenanlage (Heißdampfventilmaschine, Kühlmaschine, elektr. Anlage) Kessel sowie Bedienung der Separatoren ein absolut tüchtiger, nicht zu junger (4814

Gehülfe

welcher auch imstande ist, kleinere Reparaturen auszuführen. Gehalt bei freier Station u. freien Kassen 40 Mark.

Molkerei-Genossenschaft **Tettens** Eisenbahnstr. Jever-Carolinensiel.

Suche zum 15. d. Mts. evtl. etwas später jungen, kräftigen (4655

Gehülfen

welcher sich vor keiner Arbeit scheut und mit Pferd umgehen kann. Gehalt monatlich 25 ℳ.

Frz. Schubert, Broniewo b. Güldenhof in Posen.

Suche zum 15. 9. oder 1. 10. einen jungen, kräftigen (4630

Gehülfen

bei 30 ℳ Gehalt pro Monat.

C. Ramm, Molkerei **Haverlah** bei Ringelheim.

Suche einen tüchtigen, fleißigen

Gehülfen

für Kessel u. Maschinen. Antritt kann sofort erfolgen. (4613

Ixer, Verwalter, **Molkerei vereinigt. Landwirte Bettweiß,** Rheinland.

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen (4641

Gehülfen

der gewandter Butterformer ist, sich vor keiner Arbeit scheut und zeitweilig den Betrieb selbständig leiten kann. Anfangsgehalt 35 ℳ.

R. Lüthke, Zentral-Molkerei Neubrück bei Braunschweig.

Wegen Eintritts des jetzigen zum Militär suchen wir für uns. Quarkkäsefabrik (elektr. Betrieb) zum Antritt am 15. Sept. oder etwas spät. einen tüchtigen

ersten Gehülfen.

Gehalt monatlich 85 Mk., fr. Wohn. und Frühstück. Bei 75 Mark kann desgleichen ein jüngerer Gehülfe mit antreten. (4617

Adolf Weber & Sohn, Käsefabrik **Jena,** Thüringen.

Gehülfe

kräftig und fleißig, zum 1. Oktober gesucht, da jetziger beim Militär eintritt, für alle vorkommenden Arbeiten beim Milchversand, ders. muß bewand. sein in Herstellung von gutem Speisequark. Gehalt anfangs 80 Mk. und freie Wohnung. (4673

Milchzentrale **Birten** bei Wesel.

Suche zu baldmöglichstem Antritt einen soliden (4761

Gehülfen

der sich vor keiner Arbeit scheut, da jetziger zum Militär eintritt. Anfangsgehalt 30 ℳ und Trinkgeld. Stellung ist dauernd mit Familienanschluß.

Molkerei Tündern b. Hameln a. d. Weser.

Suche zu sofort (4731

Gehülfen

für sämtliche Molkereiarbeiten und Schweinestall. Gehalt 30 ℳ. Die Stelle ist dauernd. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Altersangabe erbeten an

Dampfmolkerei Dombrowken, Kreis Johannisburg.

Tüchtiger Molkereigehülfe

der sich vor keiner Arbeit scheut, nüchtern u. ehrlich, kann sofort bei Mk. 35 u. freier Station eintreten.

Freiherrlich v. Wittgensteinscher Molkereibetrieb
Pankow, Schmidtstraße 10.

Wegen Eintritts zum Militär suche zum 1. Oktober evtl. einige Tage früher zwei junge, fleißige

Gehülfen.

Gehalt monatlich 30 ℳ, Kassen frei.

L. Rohde, Meierei Ihlienworth, 5006) Station Otterndorf.

Molkerei-Fachmann

Christ, nicht über 30 Jahre alt, wird von e. Weltfirma für die Reise und Organisation in Deutschböhmen zum baldigen Eintritt gesucht. Offerten von besten und verläßlichsten Kräften mit Referenzen unter der Chiffre Organisator 4868 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wir suchen für unseren Vollbetrieb zum sofortigen Antritt

einen ersten Gehülfen.

Derselbe muß gute Handschrift besitzen und tüchtiger Rechner sein. Es können sich auch ein (4877

jüngerer Gehülfe und ein Lehrling

melden, ersterer zu bald, letzterer zu bald oder auch später.
Molkerei-Genossenschaft **Pila** bei **Mur.-Goslin.**

Beim **„Milchw. Verein im Algäu, e. V."** ist an der Lehrsennerei mit Weichkäserei u. Butterbereitung in **Boos**, die Stelle des

Meisterkäsers

zu besetzen. Ledige oder verheiratete Bewerber, die im Besitze des Meisterbriefes sind, wollen ihre Gesuche mit Gehaltsansprüchen bei freier Station unter Vorlage ihrer Zeugnisse und eines selbstgeschriebenen Lebenslaufes einreichen an die (4842
Geschäftsstelle des Milchwirtschaftl. Vereins in Kempten.

Bücher

für Geflügelzüchter:

Baldamus, Das Haus- und Nutzgeflügel. Anleitung zur Aufzucht, Pflege, Ernährung u. Verwertung desselben, mit besonderer Berücksichtigung der Krankheiten und ihrer Heilung. Ein praktischer Ratgeber für den ländlichen Geflügelhalter. 4. Auflage von Otto Gruenhaldt, mit 61 Abbildungen Mk. 4.—
Gruenhaldt, Die industrielle Geflügelzucht im Groß- und Kleinbetrieb. Eierproduktion, Brut, Aufzucht, Mästung u. Verwertung. 6. Auflage, mit 50 Abbild., geb. „ 3.—
Römer, Die Nutzgeflügelzucht. Eine Anleitung zum praktischen Betrieb derselben. 3. Auflage mit 56 Abbildungen, geb. . . . . „ 2.80
Schneider, Künstliche Geflügelzucht (1904), geb. . . . . „ 3.00
und alle anderen für Molkereifachleute nützlichen Bücher liefert die

Molkerei-Zeitung Hildesheim.
Katalog umsonst und postfrei.

Versand geg. Betrageinsendung od. geg. Nachnahme unt. Zuschlag v. Porto u. Nachnahmegeb.

Suche zum 1. Oktbr. einen energ., an Sauberkeit u. Ordn. gewöhnten
ersten Gehülfen.
Gehalt 30 Mk., bei zufriedenstellender Leistung 35 Mk. Zu derselben Zeit kann auch ein junger Mann unter günstigen Bedingung. als **Lehrling** eintreten. (5008
Lüsch, Poppenburg b. Nordstemmen Prov. Hannover.

Gehülfe

mit mehrj. Praxis in städt. Betrieb, militärfr. u. zuverlässig, längstens per 1. Okt. gesucht. Ausführl. Offerten mit Zeugn.-Abschriften an
Emanuel Scheuer
Molk. Warnsdorf, Böhm.

Wegen Eintritts zum Militär meines jetzigen, suche ich zum 24. September einen fleißigen, kräftigen
Gehülfen
der selbständig arbeiten kann und die Wartung der Schweine mit übernimmt. Gehalt 30 Mk. und 30 Pfg. Wartegeld à Stück bei freier Station. Offert. mit Altersangabe an (5004
Carl Quanz, Molkerei Wanzleben, Bez. Magdeburg.

Suche zu sofort einen jungen
Gehülfen.
Paul Schulz, Neubrandenburg i. M.

Gesucht ein älterer, arbeitsamer
Gehülfe
welcher auch rechnen kann, für alle Arbeiten. Gehalt 30 *M*. (4945
Molkerei Friedewalde in Schlesien.

Zum Antritt am 25. cr. oder 1. Oktober suchen wir jungen, anständigen (4957
Gehülfen
für Kessel, Maschine, Alfa und Schrotmühle. Beschränkter Betrieb. Gehalt 30 *M* bei freier Stat. ohne Wäsche. Off. erbittet
Molkerei Sarnau, E. G. bei Schönwald, Kr. Kreuzburg, Ob.-Schles.

Suche zu sofort oder 1. Oktober tüchtigen, soliden (4956
Gehülfen
welcher mit Pferden umzugehen versteht, bei 25 *M* pro Monat u. freier Station ohne Wäsche.
Molkerei Camenz in Schlesien.
Langer.

Ein junger, angehender (4955
Gehülfe
der auch mit Pferden umgehen kann, könnte sofort eintreten. Ferner suche auch noch einen
Lehrling
Lehrzeit 1 Jahr nebst Vergütung.
Weh, Molkerei Uetze, Hannover.

Gesucht zum 30. September ein tüchtiger (4954
Molkereigehülfe
Gehalt 40 *M* bei freier Station.
Molkereigenossenschaft Westerstede in Oldenburg.

Zwei ordentliche, jüngere
Gehülfen
für eine städtische Dampfmolkerei in Ostpreußen zum 25. cr. oder 1. Oktober gesucht. Meldungen erbeten unter **4953** an diese Zeitung.

Gesucht für sof. ein tüchtiger, ehrlicher **Knecht,** welcher Lust hat zum Melken und mit auf Kundschaft zu fahren. Gute Behandlung zugesichert. Auch kann ein junger **Gehülfe,** der seine Lehrzeit beendet, unter günstigen Bedingungen eintreten. Off. erb. **Paul Rademacher,** Holländer, **Recke** b. Niendorf im Lübeckschen. (4933

Suche zum 1. Oktober evtl. sofort soliden, anständigen (4946
Gehülfen
welcher selbständig arbeitet, für sämtliche vorkommenden Arbeiten. Betrieb klein. Gehalt 30 *M* bei freier Station. Gefl. Off. nebst Antrittsangabe zu richten an
Jul. Gleiß, Dampfmolkerei **Netzwalde,** Kr. Schubin.

Sofort gesucht ein jüngerer, tüchtiger (4942
Gehülfe
für Tilsiter Fett- u. Halbfettkäserei und Butterei.
A. Kraemer, Dampfmolkerei Groß-Ottenhagen bei Gr. Lindenau in Ostpreußen.

Suche zum 1. Oktober einen jungen, fleißigen, an peinlichste Sauberkeit gewöhnten (4939
Gehülfen.
Gehalt monatlich 25 *M*.
F. Gieseke, Verwalter, **Großenehrich** in Thüringen.

Wegen Einberufung des jetzigen Gehülfen zum Militär suche zum sofortigen Antritt jungen (4937
Gehülfen.
Lohn 25 *M*. Handbetrieb.
Einsle, Maifritzdorf, Kr. Frankenstein, Schlesien.

Suche zu sofort einen an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten
Gehülfen.
Gehalt 30 *M*. Offerten an (4931
Dampfmolkerei **E. Fette, Wasbüttel** (Kr. Gifhorn).

Suche z. 1. Okt. od. früher einen soliden, jungen **Gehülfen** bei 25 *M* Anfangsgehalt und freien Kassen. Nachmittags Kontorarbeit, daher etwas Übung im Rechnen u. Schreiben erwünscht. (4921
Otto Witzke, Molkereigenossenschaft Heiligenloh, Bezirk Bremen.

Suche für die **Molkereigenossenschaft Brück i. d. Mark** zum 20. d. Mts. einen sauberen, tüchtigen
Gehülfen
für Kessel, Maschine, Erhitzer Blank und Separatoren. Gehalt 30 *M* anfänglich und zum 29. d. M. einen sauberen, erfahrenen (4848
Buttermeier
der gewandt im Ausformen und tüchtiger Rechner ist. Gehalt 35 *M* und einen jungen, kräftigen
Gehülfen
für Hülfeleistung in der Butterei u. Magermilchrückgabe. Gehalt 30 *M* anfänglich. Sämtliche Gehülfen werden nachmittags im Kontor beschäftigt. Gefl. Offerten mit Altersangabe und Zeugnisabschr. erbeten.
O. Wischeropp, z. Zt. Molkereigen.
Treuenbrietzen.

Für unsere Stadtmolkerei suchen wir zum 1. Oktober einen jüngeren, fleißigen (4918
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und mit Eis- und Kühlmaschine, sowie elektr. Lichtanlage vertraut ist Off. m. Gehaltsansprüchen erb.
Schröder & Co., Berlin O. 27, Marsiliusstraße 21.

Tüchtiger Gehülfe
findet sofort oder zum 20. September in beschr. Betrieb bei 30 *M* Gehalt Stellung. (4903
L. Heinrichs, Bertkow b. Goldbeck, Altmark.

Gesucht zu sofort resp. 1. Oktober ein junger, fleißiger (4902
Gehülfe
in angenehme, dauernde Stellung. Anfangsgehalt monatlich 25 *M* und freie Kassen. Offerten erbittet
Stapelfeldt, Verwalter, **Molkerei-Genossenschaft Elsdorf** in Hannover.

Suche zum 1. Oktober einen durchaus tüchtigen (4898
Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut und selbständig zu arbeiten versteht bei 35 bis 38 *M*. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten.
Dampfmolkerei Kubschütz b. Bautzen.

Für zirka 1. Oktober in Betrieb kommende hiesige Dampfmolkerei suche per **sofort** erfahrenen, tüchtigen, sauberen, fleißigen (4897
Gehülfen
der keine Arbeit scheut und auch im Kontor tüchtig ist. Stellung evtl. dauernd. Zeugnisse erbitte umgehend.
Ludwig Labs, Zirke a. d. Warte.

Gehülfe
für sämtliche Molkereiarbeiten kann sofort antreten. Anfangsgehalt 30 Mark bei freier Station. Offerten an die (4895
Vogtländische Molkerei, E.G.m.b.H., Plauen im Vogtland.

Suche für sofort oder später jungen, willigen (4894
Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut und die Pferdepflege mit übernimmt. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung an
Molkerei Röcknitz, Bezirk Leipzig.

Wegen Einberufung zum Militär unseres jetzigen, suchen wir zum 1. Oktober einen jungen, fleißigen
Gehülfen.
Gehalt 25 *M* und freie Kassen. Stellung dauernd. Offerten erbittet
W. Fuchs, Molkereibetriebsleiter, **Behnsdorf,** Bez. Magdeburg.

Suche zum 15. September 1910 oder später einen (4884
tüchtigen Molkereigehülfen.
Gehalt monatlich 25 *M*, freie Stat. und freie Kassen. Auch kann zum 1. Oktober 1910 oder später ein
Molkereilehrling
unter günstigen Bedingungen hier eintreten. Gefl. Offerten erbittet
O. Döscher, Röbeler Molkerei-Gen., Röbel in Mecklenbg.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, nächsten Sonnabend vermutlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

14. September. Ia **120—121/23** *M*, IIa **115—120** *M*, IIIa **105—118** *M*, **abfallende 95—107** *M*. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 14. Sept. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). **Es wurden verkauft:** I. Klasse 281 Drittel zu 118,00 bis 127,00 *M*, im Durchschnitt 124,25 *M*, II. Klasse 29 Drittel zu 103,00 bis 117,50 *M*, im Durchschnitt —— *M*. Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 305 Drittel, im Durchschnitt 125,17 *M*.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. **Am 14. September 13 956 Stück.** a) **70** *M*, b) **70** *M*, c) **68—70** *M*, d) **66—68** *M*, e) **64—67** *M*, f) **65—66** *M*. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. **Tendenz: geräumt.**

Suchen zu bald einen jungen
Gehülfen.
Gehalt pro Monat 25 ℳ, Kassen und Wäsche frei. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbitten (4901
Molk.-Gen. Mauche, Bez. Posen.

Suchen zum 1. Oktober einen tüchtigen (4900
Gehülfen
für Butterei. Gehalt 25 ℳ, freie Station und Wäsche.
Dampfmolkerei Ruppendorf, Sachs.

Tüchtiger, sauberer, junger
Gehülfe
für die Butterei zum 1. Oktober gesucht. (4830
Molkerei Schweizerhof, Stettin.
Saager.

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen (4826
Gehülfen
für Kessel, Maschine, Butterei und Käserei. Gehalt 35 ℳ monatlich u. freie Kassen.
Knobel, Molkereiverwalter, **Bartin** (Kreis Rummelsburg, Pom.).

Zu sofort wird ein tüchtiger, an peinlichste Sauberkeit gewöhnter, katholischer (4836
Gehülfe
gesucht. Gehalt zunächst 30 ℳ bei freier Station. Es mögen sich nur Leute melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. Offerten an den Verwalter
Kokott,
Molkereigenossenschaft Nassiedel,
Bez. Oppeln, Oberschlesien.

Zum 1. Oktober, evtl. früher suche einen tüchtigen, nicht zu jungen
Gehülfen
für Betrieb und alle vorkommenden Arbeiten. Betreffender muß auch in der Fabrikation von Harzer firm sein. Gehaltsansprüche bei freier Station inkl. Wäsche und Kassen an **Dampfmolkerei Damsdorf i. Schles.** 4850) **Hampel,** Verwalter.

Wegen Eintritts zum Militär eines meiner Gehülfen suche zum 1. Oktober einen tüchtigen jungen
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und mit Pferden umzugehen versteht. Selbiger braucht nicht mit in den Schweinestall. Gehalt 30 ℳ. Es mögen sich nur solche melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. (4856
Herm. Löhr, Dampfmolk. **Mehrum** bei Peine.

Wir suchen zum 1. Oktober evtl. einige Tage ...er einen jungen, fleißigen, ehrlichen (4833
Gehülfen
für Käserei und sonstige vorkommende Arbeiten. Zeugnisabschriften nebst Gehaltsansprüchen erbittet
Molkerei Kreuzburg, Oberschles.

Zu Anfang Oktober suche einen anständigen, katholischen (4861
Gehülfen
für Betrieb und Mitarbeit im Kontor. Gewähre freie Station und Kassen. Gefl. Bewerber wollen Lohnforderung mit kurzem Lebenslauf und Zeugnisabschriften richten an **Bettray, Molkerei Wettien,** Kr. Geldern.

Suche zum 22. September einen kräftigen, zuverlässigen, an selbständiges Arbeiten gewöhnten (4862
Gehülfen
der mit Kessel, Maschine, Zentrifuge, Butterei u. Milchuntersuchung bestens vertraut ist. Gehalt 35 ℳ und freie Station.
H. Siebert, Molkerei **Dardesheim** bei Halberstadt.

Suche z. sof. jungen, zuverlässigen
Gehülfen
welcher kleine Dampfmolkerei bei meiner Abwesenheit selbständig führen kann. Anfangsgehalt 30 ℳ.
Dampfmolk. Gemünden b. Westerburg, Bez. Wiesbaden.

Wegen Eintritts meines jetzigen Gehülfen zum Militär suche ich zum baldigen Antritt einen (4865
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und in Herstellung von kl. Käse firm ist. Gehalt 30 ℳ monatlich und freie Station.
Dampfmolkerei Herwigsdorf,
Nieder-Schlesien.

Junger, fleißiger (4873
Gehülfe
zum 1. Oktober für Butterei gesucht. Anfangsgehalt 30 ℳ und freie Stat. Off. nebst Zeugnisabschriften an
Molkerei Gimmel, Kreis Oels.

Suche zum 1. Oktober oder acht Tage später einen (4971
Gehülfen.
Gehalt nebst freier Station exkl. Wäsche monatlich 30 ℳ.
Dampfmolkerei Wadersloh.
F. Holtermann.

Suche zum 1. Oktober einen jungen, tüchtigen (4977
Gehülfen.
Gehalt monatlich 25 ℳ, freie Stat. und Kassen.
Fr. Korth, Molkereiverwalter, **Zasenbeck** bei Radenbeck, Hannover.

Suche zu sogleich evtl. 1. Oktober einen jungen, sauberen (4968
Gehülfen
zur weiteren Ausbildung. Off. nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbittet
Stinze, Betriebsleiter, **Holtland,** Kr. Leer, Ostfriesland.

Suche besonderer Umstände halber zu sofort einen jungen (5002
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ, Kassen frei.
Dankworth, Liepe bei Eldena in Mecklenburg.

Suche zu sofort oder später einen fleißigen, jungen, willigen (4986
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Anfangsgehalt 25 ℳ und alles frei. Stellung dauernd. Gefl. Off. erb.
R. Grahl, Dampfmolkerei Hirschberg
Bez. Dresden.

Suche zum 1. Oktober einen jungen, tüchtigen, evangel. (4993
Gehülfen
für sämtliche vorkommenden Arbeiten. Gehalt 30 ℳ pro Monat und freie Kassen.
Suche ferner zum 1. Oktober für einen jungen, tüchtigen
Gehülfen
Stellung für Butterei und wo demselben Gelegenheit gegeben wird, sich in Kontorarbeiten auszubilden. Selbiger ist bereits ein Jahr bei mir beschäftigt. Offerten mit Gehaltsangabe erbittet
P. Rehföft, Molk. Sendenhorst i. W.

Tüchtiger, kräftiger (4988
Gehülfe
der keine Arbeit scheut, bei 30 ℳ Gehalt zu sofort oder späterem Antritt gesucht.
R. Hohberg, Hirschberger Molkerei
in Schlesien.

Suche zu sofort kräftigen (4991
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Derselbe muß mit Pferden umgehen können, da er früh die Milch holen muß. Gehalt 30 ℳ und freie Station.
Dampfmolkerei Siersleben.

In meinem Geschäfte wird zum 1. Oktober die Stelle des (5007
Gehülfen
frei Solider, kräftiger, sauberer, junger Mann, unverheiratet, der gut Butter formen kann, mit Separator Bescheid weiß (Kraftantrieb), und sich jeder Arbeit willig unterzieht, findet gute und dauernde Stellung. Ein Pferd ist mit zu besorgen. Offerten mit Lohnansprüchen an
Adolf Doswald, Greiz im Vogtland, erstes und ältestes Spezialgeschäft am Platze.

Suche zu sofort für dauernde Stellung älteren, in □-Käserei erfahr.
Gehülfen
der jede Arbeit verrichtet. (4916
Molkerei Gr.-Aßnaggern, Ostpr.

Suche zu sofort einen jungen, angehenden (4967
Gehülfen.
Gehalt 25 ℳ ohne Abzug.
Selbert, Verw., **Königsberg** N./M.

Suche zu sofort oder 15. September einen älteren erfahrenen (4357
Gehülfen.
Derselbe muß mit Butterei, Kessel und Maschine gut vertraut sein. Junge Leute, die mit Eismaschinen gearbeitet haben, und gute Rechner sind, erhalten den Vorzug. Gehalt anfangs 30 ℳ. Stellung angenehm und dauernd.
E. Schönfeldt, Molkerei-Gen. Alt-Fanger, Post Hindenburg in Pom.

Erster Käser
tüchtig, zuverlässig, firm insbesondere in Weichkäserei (Kamemb., Rom., Harz-, □-Käse) gesucht. Anfangsgehalt ℳ 50 bei freier Station. Offerten erbittet (4717
Zentralmolkerei Semmelwitz bei Jauer in Schles.

Gesucht auf Anfang September ein junger, tüchtiger, solider
Tilsiterkäser
bei schönem Lohn in eine Gutskäserei in Österreich. Offerten mit Zeugnisabschriften unt. **St. 3835** an diese Zeitung.

Zwei tüchtige (4950
Käsereigehülfen
für Tilsiterkäserei und Schweinemast können sofort eintreten.
Carl Schättin, Dampfmolkerei in **Schirwindt.**

Ein durchaus zuverlässiger erster
Tilsiterkäser
der auch die Maschinen versteht, kann sofort eintreten. Zeugnisabschrift wird verlangt. Zu vernehmen
Molkerei Schwansdorf b. Elbing.

Milchverkäufer.
Hier findet ein tücht., bestempf., verheirateter Milchverkäufer für unsern Stadtverkaufswagen sogleich Anstellung. Bewerb. mit Tantiemeforderung zu richten an (4987
Molkerei-Genossensch. **Perleberg.**

Suche zu sofort oder 1. Oktober einen ehrlichen, arbeitsamen
Milchverkäufer.
Derselbe muß auch guter Pferdepfleger sein. Gehalt 80 Mk. ohne Station, 2 Proz. vom Einzelverk., 1 Ltr. Vollmilch täglich, Kassen fr. Es wollen sich nur solche melden, denen an dauernder Stellung geleg. ist. Off. mit Zeugnisabschriften an
A. Hermstein, Molk. u. Milchhandel **Kattowitz,** Holteistr. 21. (4990

Milchverkäufer
evang., unverh., ehrlich, gewandt, der mit Pferden umgehen kann, ev. junges kinderloses Ehepaar zu sof. bei hohem Lohn in großer Stadt am Rhein gesucht. Offerten nebst Zeugnisabschr. unt. **4820** an d. Ztg.

Äußerst gewissenhafter, älterer
Maschinist
der vertraut ist mit Kessel und Maschine, elektr. Anlage, Kühlmaschine, möglichst per 15. September d. Js. bei hohem Lohn gesucht. Nur Bewerber, die Befähigungsnachweis bringen können und schon in städtischen Betrieben gearbeitet haben, wollen sich melden. (4768
Dresdner Milchversorgungs-Anstalt Dresden, Würzburgerstraße 9.

Zum baldigem Antritt ein (4966
unverh. Schweinefütterer
für unsere Molkerei **Hüpede** gesucht.
Mann & Friedeborn, Hildesheim.

Jungen Molkereiknecht
bei hohem Jahreslohn sucht (4959
Dampfmolkerei **Hänigsen**
b. Burgdorf, Hann.

Junger, kräftiger Bursche
evtl. Reservist, für Milchgeschäft gesucht. Wenn zuverlässig, treu und ehrlich, dauernde gute Stellung. Fachkenntnisse nicht erforderlich, da kein Molkereibetrieb. Hauptsächlich Engrosgeschäft, kleine Stadtkundschaft, 1 Pferd pflegen, Tagesarbeit leicht, aber jede Nacht Milch vom Bahnhof (3 Minuten) abholen, dauert 1—1½ Stunde. Nur wer diese Nachtarbeit mit 20-Literkannen nicht scheut und dauernde, gute Stellung sucht, wolle sich melden. Anfangsgehalt bei freier, guter Station 45 ℳ monatlich, bei guter Leistung und Führung zahle gern mehr. Eintritt möglichst 25. September, lieber etwas früher, eventl. einige Tage später. (4928
Reuscher, Milchhandlung, **Offenbach** am Main.

Gesucht für bald ein fleißiger, kräftiger (4725
junger Mann
von 18 Jahren, der im Molkereifach selbständig arbeiten kann und alle vorkommenden Arbeiten verrichtet, gut mit Pferden umzugehen versteht und die Ackerwirtschaft mitmachen muß. Gehalt 25 ℳ monatlich.
Molkerei Heinrich Weißkopf, Langenweddingen bei Magdeburg.

Suche für hiesige Genossenschaft zum 1. Oktober einen (4593
Lehrling
Lehrzeit 2 Jahre bei etwas Taschengeld.
Bethke, Verwalter, **Molkerei-Gen. Callies** in Pommern.

Zum 1. Oktober oder später wird ein Sohn achtbarer Eltern zur
Erlernung des Molkereifaches
gesucht. Vielseitiger Betrieb, daher Gelegenheit zur gründlichen Ausbildung. Lehrzeit 2 Jahre. Bedingungen günstig. (4802
Molkerei-Gen. Berent, Westpr.
Lehrmolkerei der Landwirtschaftskammer.

Suche f. hies. Gen.-Molk. z. 1. Okt. einen **Lehrling** u. g. Beding. **Jenz,** Verw., **Zerrenthin,** Uckermark.

Lehrling
oder angehender Gehülfe kann zum 1. Oktober eintreten. Ersterer nicht unter 16 Jahre. Lehrzeit 1½ Jahre bei monatlich 8 ℳ Taschengeld.
Dampfmolkerei **Zebbin,** Pommern.
Lettow.

Molkerei Horstedt bei Ottersberg in Hannover sucht zu baldigem Antritt einen kräftigen (4915
Lehrling
oder angehenden Gehülfen. Off. mit Gehaltsansprüchen erbittet
W. Sager.

Suche zum beliebigen Eintritt einen starken, fleißigen (4925
Lehrling
nicht unter 16 Jahren oder angehenden Gehülfen. Derselbe kann sich ausbilden in sämtlichen Molkereiarbeiten, sowie □- und Tilsiterkäserei und Schweinemast. Gehalt nach Übereinkunft.
A. Schubiger, Molkerei Kuhlhausen bei Sandau a. Elbe, Bez. Magdeburg.

Suche zum 29. ds. Mts. eine
saubere Meierin
in gesetztem Alter, spez. zur Führung des Haushaltes. Gefl. Offerten mit Gehaltsangabe und Zeugnisabschr. erbeten an (4849
O. Wischeropp, z. Zt. Molkereigen. **Treuenbrietzen.**

Suche zum 1. Oktober eine tüchtige, durchaus zuverlässige (4839
Meierin
für Butterei und Haushalt. Dieselbe muß den Haushalt, 3 Pers., selbständig führen können, da Frau nicht vorhanden. Gehalt 30 ℳ. Offerten mit Altersangabe an
Molkerei Ohne bei Schüttorf.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung :scheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein al wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag illt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, ersendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung ur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 73. Hildesheim, den 16. September 1910. 24. Jahrgang.

Mit der Nummer 77 läuft für diejenigen Leser, welche die „Molkerei-Zeitung" mit Illustriertem Unterhaltungsblatt durch die Post beziehen, das Abonnement ab. Nur durch

sofortige Erneuerung

des Abonnements bei den Postämtern ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu vermeiden.

Denjenigen Lesern der Molkerei-Zeitung, welche schnellstens die

Berliner Sonnabends-Notierung

für Butter und Schweine erfahren möchten, empfehlen wir für 60 Pfg. pro Vierteljahr bei ihrem Postamte unsern Sonnabends erscheinenden Milchwirtschaftlichen Anzeiger mit zu abonnieren.

Inhalt.

ß der wirkliche Fettgehalt transportierten Rahmes nach Ankunft in der Molkerei einwandfrei festzustellen? Von Dr. A. Burr.

litteilungen. Die Faktoren, die den Wassergehalt des Käsebruches beeinflussen.

nterrichts- und Versuchswesen. Aus dem Tätigkeitsbericht der Milchwirtschaftlichen Abteilung der Versuchsstation Oldenburg für das Jahr 1909. — Milchwirtschaftliche Anstalt in Greifswald.

ereine, Verbände und Genossenschaften. Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Monat August 1910.

undschau. Münchens Milchversorgung. — Kongreß der Milchhändlerverbände aus Rheinland Westfalen, Hessen-Nassau und Süddeutschland. — Das Kündigungsrecht der Versicherungsgesellschaften. — Milchversorgung der Städte. — Butterausstellung. — Kaiserbesuch in einer Molkerei. — Einbruchsdiebstahl in einer Molkerei. — Auszeichnung. — Geschäftliche Nachrichten.

prechsaal. Die Alfa-Separatoren und ihre Behandlung. — Ist es nötig, bei Molkerei-Genossenschaften die Kreditgrenze festzusetzen? — Die buchmäßige Behandlung der Reste des Abrechnungsbuches. — Vertilgung von Ratten und Mäusen in Molkereien. — Milchtrocknungsanlage. — Milchwirtschaft in Ungarn.

Briefkasten.

Ist der wirkliche Fettgehalt transportierten Rahmes nach Ankunft in der Molkerei einwandfrei festzustellen?

Mitteilung aus der Versuchsstation für Molkereiwesen in Kiel.

Von Dr. A. Burr.

Unstreitig ist infolge der sich fortgesetzt entwickelnden Molkereitechnik, namentlich mit der Verbesserung der Handzentrifugen, der Lieferung des Rahmes statt der Milch an die Molkereien ein großer Vorschub geleistet worden. Und in der Tat, wenn man die Vorteile erwägt, die für den Landwirt sowohl als auch für die Molkereien mit der Rahmlieferung verbunden sind, so kann man in den gegebenen Fällen, in denen es sich um eine vorteilhafte Verwertung der frischen Magermilch in eigenem Hausstande, der Aufzucht von Jungvieh und Ferkeln, sowie namentlich um weite Transporte bis zur Molkerei handelt, der Rahmlieferung das Wort reden. Die Grenze wird der Rahmlieferung ganz von selbst in solchen Fällen gesetzt, in denen die Vollmilch im städtischen Verkauf, ferner durch Käserei oder Herstellung anderer Milchprodukte eine hohe Verwertung findet oder die Molkereien, wie es vielfach der Fall ist, in der Lage sind, ihren Lieferanten die Magermilch wieder einwandfrei zurückzugeben. Man braucht also Umwälzungen in nennenswertem Maßstabe gar nicht zu befürchten; aber es würde eine irrige Auffassung sein, wenn man sich einseitig der Ausbreitung und Entwicklung einer guten Suche verschließen wollte; denn das Gute bricht sich von selbst Bahn und wird sich auch erhalten, wenn es sich bewährt.

Die Rahmlieferung ist hier in Deutschland seit etwa 12 Jahren bekannt, aber in erheblichem Umfange noch nicht verbreitet worden, weil mit derselben noch verschiedene molkereitechnische Schwierigkeiten verbunden sind, die namentlich beim landwirtschaftlichen Mittel- und Kleinbetrieb in Betracht kommen, bei dem aber nach Ansicht des Referenten, entgegen der Meinung vieler Fachleute, gerade die Verwertung frischer, guter Magermilch eine besondere Beachtung und Förderung verdient. Aufgabe der Praxis und Wissenschaft muß es aber sein, diese aufzuklären, anstatt sich schroff ablehnend zu verhalten und einseitig nur auf die Schwächen hinzuweisen, die der Rahmlieferung überhaupt noch anhaften.

Seitens der Leitung der Versuchsstation wurde dem Referenten die Aufgabe zuteil, die aus der Praxis der Rahmlieferung heraus gestellte Anfrage durch einige Versuche aufzuklären, ob der wirkliche Fettgehalt transportierten Rahmes nach Ankunft in der Meierei einwandfrei festzustellen ist. Ein Rahmlieferant hatte die Behauptung aufgestellt, daß der Fettgehalt des Rahms nur gleich nach der Separierung richtig festzustellen sei, denn durch den Transport und die damit verbundene Erschütterung des Rahmes, würde letzterer mehr oder weniger stark ausgebuttert und die ermittelten Fettwerte würden niedriger ausfallen als am Ursprungsorte des Rahmes.

Um ein möglichst einwandfreies Bild davon zu geben, wie sich die Rahmanfuhr in einer Meierei stellt, wurden die Rahmversuche in folgender Weise ausgeführt.

Der Rahm wurde, mit Ausnahme des ersten Versuches, von roher, wenig vorgewärmter Milch gewonnen und in je drei 20 Literkannen derart eingegossen, daß eine Kanne ganz bis zum Deckel, die beiden anderen aber nur bis zur Hälfte gefüllt waren. In die eine der beiden halbgefüllten Kannen wurde, um eventuell ein starkes Schütteln und ein eventuelles Ausbuttern des Rahmes zu verhüten, ein nach Angaben des derzeitigen Betriebsleiters der Lehrmeierei, Herrn Greve, konstruierter Schwimmer gelegt. Dieser Schwimmer bildet eine kreisrunde, halbdruchbrochene Holzscheibe mit fast demselben Durchmesser, wie das Innere der Kannen. Die Scheibe ist mit zwei kleinen Handgriffen, von denen je einer auf der gleichen Seite jeder Kreishälfte angebracht ist, und mit Scharnieren versehen, um sie beim Hindurchbringen durch den engen Kannenhals zusammenklappen zu können. Damit die auf der Milchflüssigkeit ruhende Scheibe sich nicht durchbiegen kann, wird durch die beiden Handgriffe eine kleine Holzleiste geschoben. Es mag hier gleich bemerkt sein, daß dieser Schwimmer sich bei halbgefüllten Rahmkannen sehr gut bewährte; denn die mit dem Schwimmer versehenen Kannen waren an der Innenseite über der Flüssigkeit nicht mit Rahm benetzt, während in der nicht mit Schwimmer versehenen halbgefüllten Kanne der Rahm beim Transporte bis an den Deckel gespritzt war. Die in angegebener Weise mit Rahm beschickten Kannen wurden verschlossen, versiegelt, darauf einzeln gewogen und dann von einem Milchverkaufswagen, der teilweise recht holpriges Pflaster zu passieren hatte, auf seine Vormittagstour in die Stadt mitgenommen. Sogleich nach Rückkehr des Milchwagens von seiner Tour wurde das Gewicht jeder einzelnen Kanne wieder festgestellt. Wie vorauszusehen war, traten keine Gewichtsdifferenzen ein. Die Außentemperatur und die Temperatur des Rahmes wurden jedesmal vor der Abfahrt und nach der Rückkehr des Wagens gemessen, desgleichen wurde der Fettgehalt der vor und nach dem Transporte aus den einzelnen Kannen entnommenen Rahmproben ermittelt und letztere wurden mikroskopisch untersucht. Die Versuchsergebnisse sind in den Zusammenstellungen I—III zu finden.

Der Versuch I weicht insofern etwas von den praktischen Verhältnissen der Rahmlieferung ab, als die Milch bei durchschnittlich etwa 40 Grad C. entrahmt wurde, während die zu entrahmende Milch auf den Gehöften bzw. in der Wirtschaft wohl kaum vorgewärmt, sondern zumeist kuhwarm entrahmt wird.

Zusammenstellung I

Versuchs-Nr.	Datum des Versuchs	Außentemperatur in Gr. C.	Derselbe Rahm unmittelbar vor dem Transporte: Temperatur des Rahmes in Gr. C.	Kanne ganz gefüllt: % Fettgehalt nach Röse-Gottlieb	% Fettgehalt nach Köhler	Mikroskopisches Bild	Kanne ½ gefüllt, mit Schwimmer: % Fettgehalt nach Röse-Gottlieb	% Fettgehalt nach Köhler	Kanne ½ gefüllt, ohne Schwimmer: % Fettgehalt nach Röse-Gottlieb	% Fettgehalt nach Köhler	Bemerkungen
1	21. VII.	17	14,5	20,96	20.6	Verschiedentlich zu größeren Tropfen zusammengelaufene und in ihrer Struktur beschädigte Fettkügelchen	21,29	20,9	21,07	20,9	Rahm, gewonnen bei etwa 40° C. mit d Balance, dann abgekühlt auf 14,5°
2	22. VII.	18	18	29,50	29,2		29,66	29,2	29,70	29,1	Rahm, gewonnen bei etwa 30° C. mit d Alfa, dann abgekühlt auf etwa 17°
3	23. VII.	16,5	13	36,29	36,0		36,33	36,0	36,18	36,0	Rahm, gewonnen bei etwa 30° C. mit d Alfa, dann abgekühlt auf etwa 13°
4	25.—27. VII.	16	14	18,14	18,0		18,12	17,5	18.03	17,5	Rahm, gewonnen bei etwa 22° C. mit d Alfa, dann abgekühlt auf etwa 11°

Zusammenstellung II

Versuchs-Nr.	Datum des Versuchs	Außentemperatur in Gr. C.	Derselbe Rahm unmittelbar nach dem Transporte: Temperatur des transportierten Rahmes	Kanne ganz gefüllt: % Fettgehalt nach Röse-Gottlieb	% Fettgehalt nach Köhler	Mikroskopisches Bild	Mikroskopisches Bild	Kanne ½ gefüllt, mit Schwimmer: % Fettgehalt nach Röse-Gottlieb	% Fettgehalt nach Köhler	Kanne ½ gefüllt, ohne Schwimmer: % Fettgehalt nach Röse-Gottlieb	% Fettgehalt nach Köhler	Transportdauer in Stunden und Minuten
1	21. VII.	19	16	20,92	20,6	Wie in I, keine Butterkügelchen	Kein Rahmansatz in den Kannen und keine Ausbutterung	20,98	20,6	21,06	21,0	3 Stunden
2	22. VII.	21	20	29,66	29,2			29,67	29,5	29,63	29,1	3 St. 43 Mi
3	23. VII.	20	15	35,97	36,0			36,01	36,0	36,10	36,0	2 Stunden
4	25.—27. VII.	18	16	17,97	17,7			18,07	17,5	18,09	17,5	3 St. 50 Mi

Beim Abkühlen des zu transportierenden Rahmes wurden die verschiedenen Verhältnisse der Praxis in Betracht gezogen, indem bei den verschiedenen Versuchen auch verschiedene Temperaturen, schwankend von 11 bis 17 Grad C., angewandt wurden; denn während manche Lieferanten über genügend kühles Wasser oder möglicherweise noch über Eis verfügen, um den gewonnenen, noch fast körperwarmen Rahm auf vielleicht 10 Grad C. und darunter abkühlen zu können, ist es dem einen oder anderen Lieferanten mit den ihm zu Gebote stehenden Hilfsmitteln vielleicht nur möglich, den Rahm auf 15—17 Grad C. herunterzukühlen.

Während der zwischen der Dauer von zwei Stunden bis 3 Stunden 50 Minuten schwankenden Transportierung hatte bei den 4 Versuchen die Temperatur des Rahms durchschnittlich um etwa 2 Grad C. zugenommen, während die Außentemperatur von Beginn bis Beendigung des Transportes Differenzen von 2 bis 3,5 Grad C. zeigte. Daß in Versuch III, wo die Außentemperatur während der Transportdauer um 3,5 Grad C. gestiegen war, die Wärmezunahme des Rahms auch nur 2 Grad C. betrug, ist auf die kurze Transportzeit von nur 2 Stunden zurückzuführen.

Bei sämtlichen Versuchen ergaben die mikroskopischen Untersuchungen der vor und nach dem Transport entnommenen Rahmproben keine Ausbutterung infolge des Transportes des Rahms. Wohl zeigten sich in den transportierten Rahmproben mehr zusammengelaufene große, sowie solche in ihrer Struktur beschädigten Fettkügelchen als in den nicht transportierten Rahmproben, aber von irgend welcher Ausbutterung konnte nicht die Rede sein. Auch die durchweg von 4 Personen vorgenommene Prüfung des Innern der verschiedenen nach dem Transport entleerten Kannen ließ keinen irgendwie festen Rahmansatz in den Kannen, auch nicht in den halbgefüllten (mit und ohne Schwimmer) erkennen.

Der Versuch IV wurde in der Weise ausgeführt, daß die Vollmilch bei etwa 22 Grad C. entrahmt und der Rahm bis auf 10 Grad abgekühlt wurde. Der gekühlte Rahm wurde dann bis zum nächsten Morgen (24 Stunden) in der Meierei behalten und machte darauf die Stadttour des Milchwagens für die Dauer von 3 Stunden 50 Minuten mit. Es wurden Proben von dem ganz frischen Rahm, sowie aus jeder einzelnen der drei Kannen vor und nach dem Transport entnommen und mikroskopisch und auf Fettgehalt untersucht. Ein irgendwie nachweisbares Ausbuttern hatte auch in dem 24stündigen Rahm der 3 Kannen nicht stattgefunden. Der Rahm zeigte zu Beginn des Transportes 14 und unmittelbar nach dem Transport 16 Wärmegrade C. Eine der drei Kannen wurde wieder auf etwa 10 Grad C. abgekühlt und bis zum nächsten Morgen stehen gelassen, um dann auf seine Beschaffenheit geprüft zu werden und eventuell noch eine Tour auf dem Milchwagen mitzumachen. Hiervon wurde aber Abstand genommen, da der Rahm am dritten Morgen 22 Säuregrade nach Soxhlet-Henkel zeigte. Die Zunahme des Säuregrades stellte sich wie folgt:

Der frisch gewonnene Rahm zeigte	5,0 Grad	(Soxhlet-Henkel)
Am nächsten Tage vor dem Transport	7,0 „	„ „
„ „ „ nach „ „	7,8 „	„ „
Nach 2 Tagen	22,0 „	„ „

Während des fast 4stündigen Transportes bei einer Außenwärme von 16 bis 18 Grad C. hatte die Säure des Rahms um 0,8 Soxhlet-Henkel-Grade zugenommen.

Aus den Ergebnissen des Versuches geht ziemlich deutlich hervor, daß Rahm, wenn er sogleich nach seiner Gewinnung mittels Brunnenwasser auf 10 bis 12 Grad C. abgekühlt wird, auch im Sommer bei Wassertemperatur 24 Stunden lang in den Wirtschafte zurückbehalten werden kann, ohne wesentliche Einbuße an Qualit zu erleiden. Will man ihn dagegen im Sommer länger als ein Tag aufbewahren und erst am dritten Tage abliefern, so wird m entschieden zur Tiefkühlung auf 4 bis 6 Grad C. mittels Eis greif müssen, da er sonst an Qualität einbüßt.

In sämtlichen vor und nach dem Transporte aus allen Kann genommenen Rahmproben wurde der Fettgehalt nach Röse-Gottli und nach Köhler ermittelt. Für die Praxis kommt von beiden Ve fahren nur das Köhlersche in Betracht. Zusammenstellung III gi eine Uebersicht der nach letzterem Verfahren erhaltenen Ergebni

Zusammenstellung III.

Versuch Nr.	Fettgehalt des Rahmes in Prozent nach Köhler: Kanne ganz gefüllt: Vor dem Transport	Nach dem Transport	Differenz	Kanne ½ gefüllt, mit Schwimmer: Vor dem Transport	Nach dem Transport	Differenz	Kanne ½ gefüllt, ohne Schwimmer: Vor dem Transport	Nach dem Transport	Differenz
1	20,6	20,6	0,0	20,9	20,6	— 0,3	20,9	21,0	+ 0,
2	29,2	29,2	0,0	29,2	29,5	+ 0,3	29,1	29,1	0,
3	36,0	36,0	0,0	36,0	36,0	0,0	36,0	36,0	0,
4	18,0	17,7	— 0,3	17,5	17,5	0,0	17,5	17,5	0,

Die größte auftretende Differenz beträgt 0,3 Proz. Die gering Unterschiede, die hie und da im Fettgehalte der vor und nach de Transporte entnommenen Rahmproben auftreten und abwechseln bald nach der einen, bald nach der anderen Seite sich bewegen, lieg vollständig innerhalb der Grenzen von unvermeidlichen Analyse fehlern. Ebensogut wie sich der Fettgehalt transportierten Rahm in der Praxis nach dem Verfahren von Köhler ermitteln läßt, ka er auch nach den für die Praxis geeigneten Methoden von Gerb und Sichler bestimmt werden.

Die Behauptung, daß der Fettgehalt transportierten Rahm sich nicht mehr einwandfrei feststellen läßt und gegenüber dem ga frischen Rahm zu niedrige Ergebnisse liefert, ist nicht richtig.

Mitteilungen.

Die Faktoren, die den Wassergehalt des Käsebruchs beeinflusse Von J. L. Sammis, S. K. Suguki und F. W. Laabs. (S. Departm. of Agricult. Bureau of Animal Industry, Bull. 12 31. Mai 1910.) Auf Grund umfangreicher Untersuchungen komm die Verfasser zu folgenden Schlüssen:

1. Veränderungen der Labmenge zwischen 2 × 6 Unzen (57 b 170 Gr.) auf 1000 Pfund Milch sind ohne Einfluß auf den Austri der Molken aus dem Bruch im Käsekessel.

2. Die längere oder kürzere Einwirkung des Labes auf d Bruch vor dem Schneiden ist ohne Einfluß auf den Austritt d Molken, ebensowenig die härtere oder weichere Beschaffenheit d Bruches.

3. Nach dem Schneiden nimmt die Säure in den Bruchpartike schneller und stärker zu als in der Molke, weil der Sitz der Säur bildung der Bruch ist; die Molke erhält den größten Teil ihrer Säu aus dem Bruch.

4. Durch das Ablassen eines Teiles der Molke kurz nach dem Schneiden wird die Menge der aus dem Bruch ausfließenden Molke nicht vermehrt, aber die zurückbleibende Molke wird schnell sauer.

5. Bruch aus sehr süßer oder übersaurer Milch hält mehr Feuchtigkeit zurück als der aus Milch von mittlerer Acidität.

6. Je feiner der Bruch zerteilt wird, desto mehr Molke tritt aus.

7. Je höher der Bruch nach dem Auslaben nachgewärmt wird, desto mehr Molke tritt aus.

8. Bei verschiedener Temperatur ausgelabter, aber auf dieselbe Temperatur nachgewärmter Bruch hat zuerst verschiedenen Feuchtigkeitsgehalt; dieser wird jedoch mit der Zeit ausgeglichen.

9. Hoher Säuregehalt und hohe Temperatur verursachen ein schnelles Austreten der Molke unmittelbar nach dem Schneiden. Wenn die Oberfläche der Bruchpartikeln zu rasch und zu stark von der Molke befreit wird, wird sie undurchlässig und schließt eine feuchtere Masse ein. Wird solcher Bruch aus der Molke genommen, so reißt die feste Oberfläche und es entstehen große Verluste an Fett und eine Verminderung der Käseausbeute. Bruch aus sehr saurer Milch sollte daher später und langsamer nachgewärmt werden als der aus süßer Milch.

10. Der Druck in der Käsepresse, im Spanntisch oder unter der Molke beschleunigt den Austritt der Molke. Im letzterwähnten Falle ist die Beschleunigung nur gering, da infolge des Auftriebs auch der Druck nur gering ist. Läßt man die Molke ab, so daß der Bruch unter dem Drucke seines eigenen Gewichts liegt, so tritt die Molke sehr schnell aus. Wenn etwas Molke auf dem Boden des Kessels zurückbleibt, so wird dadurch verhindert, daß der Bruch eine zusammenhängende Masse bildet.

11. Wenn der Bruch auf den Spanntisch gebracht wird, so wird durch den Druck des eigenen Gewichts die Molke in erhöhtem Maße entfernt, bis der Wassergehalt auf 38 Prozent zurückgegangen ist, oder bis der Austritt durch das Zusammenballen beendet wird. Letzteres kann durch Rütteln verhindert werden. In diesem Falle hängt der endgiltige Feuchtigkeitsgehalt von der Acidität ab.

12. Die gewöhnlichen Schwankungen im Fettgehalte der Milch beeinflussen die Schnelligkeit des Molkenaustritts nur sehr wenig; dieser verlangsamt sich mit steigendem Fettgehalt.

13. Schwankungen im Gehalt an Kasein oder an Wasser in der Milch haben entsprechenden Einfluß auf die Geschwindigkeit des Molkenaustritts; es ist stets die Tendenz vorhanden, Käse mit gleichmäßigem Wassergehalt zu bilden. Der Zusatz von Wasser zur Milch vermehrt den Wassergehalt des Käse nicht, da die Feuchtigkeit aus dem aus verwässerter Milch hergestellten Bruch schneller austritt.

14. Der Molkenaustritt aus dem Bruch erfolgt unmittelbar nach dem Schneiden sehr schnell, läßt aber mit der Zeit nach. Nach dem Herausnehmen des Bruches aus der Molke wird er wieder schneller, kommt dann rasch ab und nach dem Salzen wieder zu. S.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Monat August 1910. Im Vergleich zum entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres hält sich die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im August 1910 auf gleicher Höhe. Es wurden neugegründet 1 — gegen 62 — aufgelöst 16 — gegen 12 —, so daß eine Zunahme um 5 — gegen 50 — Genossenschaften verbleibt. Unter den neuerrichteten Genossenschaften befinden sich: 19 Spar- und Darlehnskassen, 9 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 4 Molkereigenossenschaften, 3 Milchverwertungsgenossenschaften und 26 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkte Haftpflicht bei 1 Spar- und Darlehnskasse, 5 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 1 Molkereigenossenschaft, 3 Milchverwertungsgenosfenschafen und 9 sonstigen Genossenschaften vertreten, während die übrigen die unbeschränkte Haftpflicht, bezw. 1 Bezugs- und Absatzgenossenschaft die unbeschränkte Nachschußpflicht gewählt haben. In Liquidation sind getreten: 1 Spar- und Darlehnskassen, 3 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwertungsgenosse.nschaft und 5 sonstige Genossenschaften. Nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen hiernach im deutschen Reiche bei einer Vermehrung von 45 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat August am 1. September 1910 4 Zentralgenossenschaften, 15 533 Spar- und Darlehnskassen, 2249 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3191 Molkereigenossenschaften, 45 Milchverwertungsgenossenschaften und 2764 sonstige Genossenschaften, zusammen 23 976 landwirtschaftliche, dem Genossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Tätigkeitsbericht der Milchwirtschaftlichen Abteilung der Versuchsstation Oldenburg für das Jahr 1909. Im Berichtsjahre waren außer dem Vorsteher der Abteilung Herrn Pflugradt zwei Gehülfen, außerdem ein älterer und ein jüngerer Laboratoriumsdiener tätig. Infolge der sich fortwährend steigernden Untersuchungstätigkeit der Abteilung war es notwendig, die Laboratoriumsräume umzubauen, da die zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten sich als zu klein erwiesen.

Die Tätigkeit der Abteilung als Untersuchungsstelle für Milch- und Molkereiprodukte war auch in dem vergangenen Jahre wiederum außerordentlich groß. Es wurden untersucht:

100 842	Milchproben,
409	Butterproben,
49	Rahmproben,
3	Wasserproben,
1	Probe Schwefelsäure.
Insgesamt 101 304	Proben.

Da nach den Bestimmungen sämtliche Milchproben, welche einen Fettgehalt von mehr als 3,5 Prozent und weniger als 2,5 Prozent aufweisen, noch einmal nachuntersucht werden müssen, stellt sich die Zahl der tatsächlich im Berichtsjahre ausgeführten Untersuchungen auf 138 408. — Es wurden also doppelt 37 107 Untersuchungen ausgeführt. —

Gegen das Vorjahr wurden an Untersuchungsgegenständen mehr eingeliefert: 14 747 Proben. An tatsächlich vorgenommenen Untersuchungen weist das Berichtsjahr ein Mehr von 17 537 auf.

Die Untersuchungen haben sich innerhalb der letzten 5 Jahre rund verdreifacht, was als notwendige Folge hatte, daß für andere größere Arbeiten auf milchwirtschaftlichem Gebiete nicht mehr viel Zeit übrig blieb. Die Bedeutung, welche die Abteilung im Laufe der Zeit für die oldenburgische Milchwirtschaft bekommen hat, erkennt man am besten aus der Zahl der in den einzelnen Jahren ausgeführten Untersuchungen.

Jahr	Zahl der Untersuchungsgegenstände	Zahl der ausgeführten Untersuchungen	Zunahme der Untersuchungs-Gegenstände	Zunahme der Untersuchungen
1896	6 000			
1897	11 277		+ 5 277	
1898	15 732		+ 4 455	
1899	14 525		+ 1 207	
1900	15 003		+ 478	
1901	21 004		+ 6 001	
1902	26 378		+ 5 374	
1903	26 211	39 863	+ 167	
1904	34 141	48 683	+ 7 930	+ 8 820
1905	41 246	60 299	+ 7 105	+ 11 616
1906	53 143	82 409	+ 11 897	+ 22 110
1907	68 840	108 370	+ 15 697	+ 26 961
1908	86 569	120 875	+ 17 729	+ 12 505
1909	101 304	138 408	+ 14 728	+ 17 529

Im Berichtsjahre wurden für Molkereien 41 084 Proben, für Kontrollvereine und einzelne Landwirte 59 649 Proben untersucht. Bei den für die Molkereien ausgeführten Untersuchungen handelte es sich in der Hauptsache um Fettgehaltsbestimmungen zwecks Auszahlung nach Fettgehalt.

Von den zur Untersuchung eingesandten Milchproben, bei denen der Verdacht einer Fälschung vorlag, konnte meistenteils ermittelt werden, daß dieselben tatsächlich verfälscht waren. Es wurden 35 derartige Untersuchungen vorgenommen. Von ihnen waren 12 Proben durch Wasserzusatz und 12 Proben durch Magermilchzusatz bzw. Entrahmung verfälscht worden. Einer Probe war sogar bei Rahmentziehung noch Wasser zugesetzt worden. Nur 29 Prozent der eingesandten Proben konnten also als unverfälscht bezeichnet werden. Auffallend erscheint die Tatsache, daß die meisten verfälschten Proben aus solchen Bezirken herstammten, welche die Milch nur der Menge nach verwerten. In denjenigen Bezirken, in denen nach Menge und Fettgehalt bezahlt wird, kommen Fälschungen nur noch ziemlich selten vor.

Zur regelmäßigen Kontrolle des Zentrifugenbetriebes in Molkereien wurden im ganzen 25 Magermilchproben zur Feststellung des Fettgehaltes eingesandt. Die Entrahmung war stets eine zufriedenstellende. Dasselbe kann nicht von denjenigen Magermilchproben gesagt werden, die zur Kontrolle der Entrahmungsschärfe von Handseparatoren eingesandt wurden. Ausgeführt wurden 49 derartige Untersuchungen, der Fettgehalt der Proben schwankte zwischen 0,05 Prozent und 0,40 Prozent. Eine regelmäßige Kontrolle der Handseparatoren erscheint durchaus geboten, außerdem sollte man sich von den Händlern keine minderwertigen Maschinen aufschwatzen lassen, deren Benutzung schon nach kurzer Zeit Ärger und Verdruß verursacht. Ist man im Zweifel, welches System man wählen soll, so wende man sich vertrauensvoll nach hier, man wird sich dadurch sehr oft größere Geldausgaben für Reparaturen usw. ersparen.

Zur Kontrolle der Butterausbeute wurden 55 Buttermilchproben auf ihren Fettgehalt hin untersucht, derselbe schwankte zwischen 0,25 und 0,80 Prozent.

409 Butterproben wurden auf ihren Wassergehalt untersucht. Der größte Teil derselben wurde außerdem noch, um einem Lieferungsvertrage nachzukommen, auf Fettgehalt untersucht. Der Wassergehalt der Butterproben schwankte zwischen 10,7 Prozent und 17,6 Prozent.

In 29 Rahmproben wurde der Fettgehalt nach dem Verfahren von Dr. Köhler-Du Roi-Hoffmeister ermittelt. Dieses Rahmuntersuchungsverfahren eignet sich nach den hier gemachten Erfahrungen am besten für die Praxis und sollte von denjenigen Molkereien, welche Rahmlieferanten haben, allgemein eingeführt werden. Die Untersuchungsergebnisse stimmen mit der gewichtsanalytischen Methode von Röse-Gottlieb sehr gut überein.

Eine Probe Schwefelsäure, welche auf ihre Tauglichkeit für Milchuntersuchungszwecke untersucht wurde, mußte wegen ihres zu hohen spezifischen Gewichtes beanstandet werden. Es scheint demnach überhaupt sehr zweckmäßig zu sein, die Chemikalien, welche man zur Milchuntersuchung verwendet, möglichst regelmäßig auf ihre Tauglichkeit prüfen zu lassen, da nach den auch anderwärts gemachten Erfahrungen häufig minderwertige Produkte in den Handel gebracht werden.

Eine Milchprobe wurde auf ihre Tauglichkeit für Säuglingsernährung untersucht.

Die Tätigkeit der Abteilung zur Förderung des Milchkontrollvereinswesens erfuhr auch in diesem Jahre wiederum eine erhebliche Zunahme. An Vorträgen wurden zwecks Gründung von Vereinen 11 gehalten. Außerdem wurde in der Sitzung der Kontrollvereinsvorstände über verschiedene Gegenstände referiert.

An dem Anfang April abgehaltenen Kontrollassistentenkursus nahmen 18 junge Leute teil; von diesen gingen 17 sofort in Stellung bei hiesigen Kontrollvereinen.

Die Instruktortätigkeit auf molkereitechnischem und wirtschaftlichem Gebiete wurde von den beteiligten Kreisen in sehr ausgiebigem Maße in Anspruch genommen. Eine große Anzahl von schriftlichen sowie mündlichen Gutachten wurden abgegeben.

An den regelmäßigen Butterprüfungen nahm der Vorsteher ebenfalls teil.

In Molkereiangelegenheiten wurden von dem Vorsteher 23 Vorträge gehalten.

In der Sommersitzung des Vereins der Molkerei-Genossenschaftsvorstände in Rastede referierte der Vorsteher der Abteilung über das Thema: „Welche Maßnahmen sind von den Molkereien zu ergreifen, um den Schmutzgehalt in der angelieferten Milch zu verringern bzw. zu beseitigen".

Die Anregungen, die auf dieser Versammlung gegeben wurden, hatten für die Entwicklung des Molkereiwesens insofern Bedeutung, als eine große Anzahl von Molkereien die zwangsweise Einführung von geeigneten Milchsieben und die Bestrafung der unsauberen Milchlieferanten beschloß.

Die Zahl derjenigen Molkereien, die Betriebsrevisionen vornehmen ließen, hat sich bedeutend vermehrt.

An den Sitzungen des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins sowie des wissenschaftlichen Ausschusses des D. M. V. nahm der Vorsteher ebenfalls teil. Auf der Wanderausstellung der D. L. G. in Leipzig war er als Preisrichter in Butter tätig.

An Arbeiten wurden von der Abteilung vorgenommen:

1. Die Prüfung der Butterwasserwage Perplex. Dieselbe kann empfohlen werden. Sie ist einfach in der Handhabung und praktisch. Die Feststellung des Wassergehaltes nimmt nur geringe Zeit in Anspruch, die erhaltenen Resultate sind sehr zufriedenstellend. Die Wage ist berufen, bei den Butterprüfungen eine wertvolle Ergänzung des Prüfungsbefundes zu liefern.

2. Prüfung von verschiedenen neueren Milchsieben.

3. Prüfung eines neuen Magermilchbutyrometers nach Dr. Siegfeld.

Das Butyrometer, bei dem die doppelten Mengen zur Anwendung gelangen, eignet sich für die Untersuchung von fettarmen Milchen ausgezeichnet. Es dürfte sich für jede Molkerei empfehlen, derartige Prüfer anzuschaffen. Das Untersuchungsresultat läßt sich ganz bedeutend besser und sicherer feststellen als wie bei den bisher üblichen Prüfern.

4. Nachgeprüft wurde das sogenannte Friwibutterungsverfahren. Ein Vorteil gegenüber dem alten Butterungsverfahren konnte nicht festgestellt werden.

5. Eingeleitet wurden Versuche mit Buttersertigern, die den Zweck haben sollen, einen möglichst niedrigen Wassergehalt in der Butter auch während der Sommermonate zu gewährleisten. Die Versuche sind noch nicht abgeschlossen worden.

Milchwirtschaftliche Anstalt zu Greifswald. An der Molkereilehranstalt der Milchwirtschaftlichen Anstalt zu Greifswald beginnt am 1. Oktober d. J. ein neuer Lehrgang. Derselbe dauert 3 Monate. Der Direktor der Anstalt, Dr. Eichloff zu Greifswald, Soldmannstr. 23, erteilt nähere Auskunft und nimmt Anmeldungen entgegen.

Rundschau.

Kongreß der Milchhändlerverbände aus Rheinland, Westfalen, Hessen-Nassau und Süddeutschland. Am Sonntag, 18. und Montag, 19. September findet in der Festhalle in Koblenz ein Kongreß der Milchhändler-Verbände aus Rheinland-Westfalen, Hessen-Nassau und Süddeutschland statt zur Beratung eines in Aussicht genommenen Zusammenschlusses der Verbände in den genannten Landesteilen. Die Verhandlungen beginnen am Sonntag, den 18. September, nachmittags 2 Uhr. Der Hauptzweck der Beratungen ist, Mittel und Wege zu finden, um plötzliche Milchpreiserhöhungen durch die Produzenten zu verhindern. Zu den Verhandlungen sind alle Milchhändler-Vereine aus Süd-West-Deutschland eingeladen.

Das Kündigungsrecht der Versicherungsgesellschaften. In jedem Betriebe wird u. a. durch die Aufstellung weiterer Maschinen die Brandgefahr eine größere und demzufolge auch das Risiko der Versicherungsgesellschaft. Um zu verhindern, daß das Risiko der Gesellschaft ein immer größeres wird, während die Prämienzahlung eine gleich niedrigere bleibt, ist in § 23 des Reichsgesetzes über den Versicherungsvertrag das Recht des Versicherers vorgesehen, das Versicherungsverhältnis ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist zu kündigen, sobald der Versicherungsnehmer ohne Einwilligung des Versicherers eine Erhöhung der Gefahr vornimmt oder durch einen Dritten vornehmen läßt. Diese Bestimmung ist in weiten Kreisen noch nicht genügend bekannt, namentlich wird es unterlassen, rechtzeitig dem Versicherer von der Gefahrerhöhung Kenntnis zu geben. Die Folge ist alsdann, daß die Versicherungsgesellschaft das Versicherungsverhältnis auf Grund der angeführten Gesetzesbestimmung löst und der betr. Betrieb bis zum Abschluß einer neuen Versicherung gegen Brandschaden nicht gedeckt ist. Darum tut man gut, vor Schaffung erhöhter Gefahr mit der Versicherungsgesellschaft auszumachen, ob und zu welchen Bedingungen dieselbe die Weiterversicherung geschehen läßt, oder aber im ablehnenden Falle Versicherungsnahme bei einer anderen Gesellschaft fristzeitig auszumachen.

Das Recht der Versicherungsgesellschaften zur kündigungslosen Aufhebung eines Versicherungsverhältnisses erlischt, wenn es nicht innerhalb eines Monats von dem Zeitpunkt an ausgeübt wird, in welchem die Gesellschaft von der Erhöhung der Gefahr Kenntnis erlangt hat, oder wenn der Zustand wiederhergestellt ist, der vor der Erhöhung bestanden hat. (456

Münchens Milchversorgung. Gelegentlich der für München in Aussicht genommenen Milchpreiserhöhung dürfte es gewiß von Interesse sein, einige wesentliche Punkte in der Münchener Milchversorgungsfrage zu erläutern. Nach den letzten Ergebnissen ist der Verbrauch an Milch in München nicht unerheblich gestiegen. Derselbe betrug im Jahre 1900 pro Kopf 130 Liter, 1908 149 Liter. Der Gesamtumsatz im ersten Halbjahre 1910 belief sich auf 43 753 955 Liter. Was den Milchpreis anbetrifft, und zwar den Einkaufspreis, den die Milchhändler den Landwirten zahlen, und den Preis, den sie von den Konsumenten selbst verlangen, wurden in einer Reihe größerer Städte die Durchschnittspreise für die Milch für März und April 1910 festgestellt. Die Erhebungen haben ergeben, daß die Milchhändler in den 26 Städten, die bei der Umfrage berücksichtigt wurden, durchschnittlich für den Liter Milch 6 Pfennig mehr fordern, als sie selbst bezahlten. In München war der Einkaufspreis 15 bis 16½ Pfg. bei einem Verkaufspreis von 20 Pfg. Was die Qualität der Milch anbelangt, so werden in München amtlicherseits besonders strenge Anforderungen gestellt. Wie in anderen großen deutschen Städten dies noch heute der Fall ist, hat man früher auch in München den Melkschmutz nach Milligramm bestimmt und Grenzwerte aufgestellt, bis zu denen die Milch beschmutzt sein durfte. Einen Wert hatte diese Bestimmung nicht, denn es kommt ja mehr auf Qualität denn auf Quantität an. Heute wird der Milchschmutz sowol durch die Gerberschen Sedimentierflaschen, sowie durch drei Systeme vo Filtrierapparaten gemessen und beurteilt. In München gilt Milch, d zum Beispiel mit Kuhkot verunreinigt ist, als verdorben und gesundheits schädlich und wird mittels Eosin denaturiert. Die Milch darf nur in eine solchen Zustand der Reinheit in den Verkehr gebracht werden, daß nach ei stündigem, ruhigem Stehen eines Viertel-Liters in einer Glasflasche m ebenem Boden sich kein sichtbarer Bodensatz abscheidet. Die strenge Han habung dieser Bestimmung hatte die erfreuliche Folge, daß die Einfu schmutziger Milch jetzt in München relativ selten versucht wird. Währen vom April bis 31. September 1907 wegen Schmutzes 29 Prozent der b anstandeten Proben konfisziert wurden, ging dies im Jahre 1909 a 7 Prozent zurück. Im heurigen Jahre waren die bisherigen Beanstan dungen wegen Schmutzgehaltes sehr gering. Die meisten Beanstandunge erfolgen in den Erntemonaten, um im November und Dezember rapid sinken. An einschlägigen amtlichen Stellen ist man der Anschauung, d eine geringe Milchpreiserhöhung nach den bestehenden Verhältnissen nic ungerechtfertigt erscheint.

Mit Rücksicht auf die Wichtigkeit der Milchversorgung für eine Gro stadt und die Notwendigkeit, über Menge, Herkunft usw. der Milch laufe zahlenmäßige Nachweise zu besitzen, hat das Statistische Amt der Sta München eine Statistik durchgeführt, deren Abschlußzahlen erstmals fü das erste Halbjahr unten folgen. Künftig werden noch die Milcheinfu ausgeschieden nach Herkunftssorten und deren Entfernung von Münch (Länge des Transportweges), sowie die Milchausfuhr statistisch erfa werden.

Zeit	Einfuhr	Stadtproduktion	Gesamtsumme	Durchschnittspreis für Vollmilch im Kleinverkauf (in Pfennige
	Liter			
Januar	7 360 520	—	—	20
Februar	7 054 284	—	—	20
März	7 512 487	—	—	20
I. Vierteljahr	21 927 291	712 620	22 639 911	20
April	7 185 648	—	—	20
Mai	7 354 219	—	—	20
Juni	7 286 797	—	—	20
II. Vierteljahr	21 826 664	703 350	22 530 014	20
I. Halbjahr	43 753 955	1 415 970	45 169 925	20
durchschnittl. pro Tag	241 734	7 823	249 557	—
Juli	7 128 119	—	—	20

Milchversorgung der Städte. Das statistische Bureau der Stadt Ha burg beabsichtigt, über die Milchversorugng in den Städten eingehe Erhebungen anzustellen. Auch den Städten der Provinz Hannover Fragebogen zugegangen, die sich auf die ortspolizeiliche Regelung Milchverkaufs, die Kontrolle vorhandener Milchausschankstellen, eig Milchwirtschaftsbetriebe und Umsatz der Milch, Zahl der Kühe usw. strecken.

Butterausstellung in Baden. Die zweite diesjährige Buttera stellung findet am 1. Oktober d. J. in den Räumen der großh. Landwi schaftsschule Augustenberg statt. Die Anmeldungen zu dieser Ausstellu sind bis längstens den 20. September d. J. an den Vorstand des Verban der Badischen Zentrifugenmolkereien, Oekonomierat Huber in Offenbu zu richten.

Kaiserbesuch in einer Molkerei. Anläßlich des Kaiserbesuchs Schmolsin und dem Kgl. Krongut Wilkelmshof wurde auch die Kgl. M kerei Schmolsin vom Kaiser eingehend besichtigt.

Einbruchsdiebstahl in einer Molkerei. In der Nacht zum 3. Septem wurde in der Molkerei Ahnsen ein Einbruchsdiebstahl verübt. Die E brecher stiegen durch das Kontorfenster ein, gelangten in die Wohnräu des Verwalters, holten die Hose des Verwalters mit den Geldschra schlüsseln aus der Schlafkammer und stahlen aus dem Geldschrank 50 Tageseinnahme. Ein größerer Betrag war zum Glück erst Tags vorher geführt. In derselben Nacht wurden auch an verschiedenen anderen Ste in Ahnsen Einbruchsdiebstähle verübt. (

Auszeichnung. Der Firma Eduard Ahlborn in Hildesheim wu bei der Vorprüfung neuer Geräte von der Deutschen Landwirtschafts sellschaft zweimal die höchste Auszeichnung, die große silberne De münze, zuerkannt, und zwar auf den Rückkühlerhitzer U. L. und Ra reifer Fortschritt E.

Geschäftliche Nachrichten. Über das Vermögen der Butterhändle Emma Selma Enderlein in Lößnitz ist am 2. September das Konkur verfahren eröffnet worden. — Die Auflösung hat die Molke genossenschaft in Genkingen (Württbg.) beschlossen. — Die Molkerei Lemförden ist, wie das Zeversche Wochenblatt berichtet, innerhalb weni Monate zum dritten Mal in Konkurs geraten (? die Red.). — Die Fra furter Molkereigenossenschaft wird sich mit dem 1. Oktober d. J. auflös Der bisherige Direktor Mallow hat die Molkerei käuflich erworben wird sie weiterführen. — Neue Molkereien sollen errichtet wer in Ketelsby (Schleswig-Holstein), Gr. Dahlum (Kr. Wolfenbüttel) in Lippehne (Kr. Soldin). — Herr A. Freitag in Wittenberge hat Molkerei in Beverstedt für 27 000 ℳ gekauft. — Meiereibesitzer Ra kaufte die Molkerei in Kremperheide für 32 000 ℳ. — Aus Zeblenz (W preußen) wird gemeldet: Herr Bernhard Ruhnke aus Gr. Kladau hat Molkerei des Herrn Peter Dyk aus Dirschau übernommen; der Kaufp für die Maschinen betrug 1500 ℳ. — Das Bäßlersche Käsereianwesen n Käserei in Utting (Oberbayern) ging durch Kauf in den Besitz des M kereibesitzers Hans Reindl in München über.

Sprechsaal.

Die Alfa-Separatoren und ihre Behandlung. Im Anschluß an den ihr bemerkenswerten Artikel im Sprechsaal der Nr. 64 der Molkerei-eitung über das obige Thema, der manche wirklich beherzigenswerte Rat-läge enthält, sei es mir gestattet, noch einige Winke anzufügen, die gleich-lls bei der Behandlung der Separatoren nicht außer acht zu lassen sind.

Vor allen Dingen sollte man niemals vergessen, sich vor dem Inbe-ebsetzen des Separators zu überzeugen, ob alles in bester Ordnung ist. ann stelle man, nachdem man die Trommel mit Wasser angefüllt hat, den eparator langsam an und gleichzeitig stelle man den Tourenzähler ein. as Einrücken des Separators geschieht allmählich, nach und nach, so daß r Riemen am Vorgelege langsam und sicher auf die feste Scheibe gelangt. n schnelles Einrücken schadet sowohl dem Riemen, der auf diese Weise cht abspringen kann, als auch hauptsächlich dem Separator, der so mit ser Bestimmtheit einen unruhigen Gang annehmen muß. Erst wenn der ourenzähler die vorgeschriebene Tourenzahl meldet, öffne man den Aus-ufhahn am Vollmilchbassin, um mit dem Entrahmen zu beginnen. Wäh-nd der ganzen Betriebsdauer ist strenge darauf zu achten, daß sowohl e Milch stets genügend vorgewärmt ist — 35—40 Grad C., einige Grade her schaden auch noch nichts, während niedrigere Grade eine schlechtere ntrahmung herbeiführen — als auch der Separator ständig auf der vollen ourenzahl bleibt. Uebertouren sind mitunter die Ursache eines unruhigen anges, können aber auch sonst für den Separator gefährlich werden. So-ld man also merkt, daß dieser zu schnell geht, rücke man ihn etwas aus, sse indessen genau auf, ob er in der Folge auch nicht zu langsam geht. erner ist das richtige Einstellen der Rahmschraube von nicht zu unter-ätzender Bedeutung, nicht nur für eine scharfe Entrahmung, sondern auch r die Beschaffenheit des Rahmes zur Butterbereitung. Am besten nimmt an von der Milch 12 bis 15 Prozent Rahm, der dann von der geeignetsten onsistenz ist. Zum Ölen des Separators nehme man eine besondere Öl-arke. Die wirksamsten Dienste leistet das Original-Alfa-Separatorenöl; enn dieses auch ein wenig teurer ist, als die gewöhnlichen Ölsorten, so t man doch immer die beruhigende Gewißheit, daß es den Öllagern adende Bestandteile nicht enthält. Dies kann man ja nicht von manchen deren geringwertigen Ölen sagen. Das Ausrücken des Separators hat en so langsam zu geschehen wie das Einrücken. Man lasse ihn ruhig slaufen; schädlich ist das Bremsen des Antriebsrades, um dadurch den eparator schneller zum Stillstand zu bringen. Durch Auflegen einer Jasserwage auf den Trommelrand ist von Zeit zu Zeit festzustellen, ob r Separator noch in der richtigen Lage sich befindet. Stellt man eine enkung der Trommel nach irgend einer Seite hin fest, ist eine eingehende ntersuchung des Separators vonnöten. In der Regel trifft das Halslager e Schuld, in welches dann ein neuer Gummiring eingesetzt werden muß. or dem Einsetzen der Trommel in das Stativ wische man die Spindel it einem leinenen Läppchen oder auch Zeitungspapier sauber ab, um waige Staubteilchen oder Wassertropfen zu entfernen. Beim Zusammen-llen des Separators ist ferner zu beachten, daß die einzelnen Teile genau ueinander passen, besonders dürfen die Teller niemals verwechselt werden. ies ist schon häufig die Ursache eines unruhigen Ganges gewesen.

Auch das Auseinandernehmen des Separators erfordert gewisse Sorg-lt. Niemals dürfen die einzelnen Metallteile auf harte und scharfe egenstände, wie z. B. den Fußboden gelegt werden, weil man sie hierdurch cht beschädigen kann. Es sind die einzelnen Separatorenteile überaus npfindlich und der Separator kann niemals mehr vollkommen exakt ar-eiten, sobald sich auch nur ein geringer Defekt an irgend einem Teile zeigt. m deutlichsten merkt man diese Tatsache an den Tellern. Sind diese auch ur eine Kleinigkeit verbogen, ist vielleicht ein Tellerrand etwas aus der orm gekommen, gleich passen die Teller niemals mehr richtig aufeinander, ie Trommel schließt nur schwer und ist kaum noch festzudrehen usw. Daher ge man die einzelnen Bestandteile des Separators sofort behutsam zwecks einigung in die bereit zu stellende Geschirreinigungswanne. Zur Auf-ahme der Trommel dient wohl in fast allen Molkereien ein kleiner, aber arker, durchlöcherter Tisch; das Loch muß groß genug sein, um die Trom-elwelle bequem hindurchstecken zu können. Dieser Tisch kann auch dazu ienen, um die Teller vom Zentrumsrohr herunterzustoßen. Wenn die eller nicht allzu fest sitzen, so genügt ein einmaliges, nicht allzu hartes uftstoßen, um das Zentrumsrohr frei zu bekommen. Die Haltbarkeit jedes inzelnen Teiles des Alfaseparators wird wesentlich dadurch erhöht, daß r nach erfolgter sorgfältiger Reinigung — bei welcher natürlich den Ecken, n die sich ja so gern die Milchreste und Schmutzansammlungen verkriechen, rhöhte Aufmerksamkeit gewidmet werden muß, wenn sich auch nicht die eringste Spur von Schmutz mehr zeigen soll — sorgfältig mittelst eines ur diesem Zwecke dienenden Handtuches abgetrocknet wird. Geschieht dies icht, dann ist immer die Gefahr des Verrostens vorhanden. Am leichtesten sten wiederum die Teller. Verrostete Maschinenteile machen nicht nur nen höchst unangenehmen Eindruck auf die Angestellten einer Molkerei, ndern der Rost zerstört auch mit der Zeit die von ihm angefressenen achen. Gut abgetrocknete Metallsachen dagegen können unter Umständen hrzehntelang Dienste tun.

Wenn die Trommel schlecht schließt oder undicht wird, sehe man den ummiring nach; durch Einlegen eines neuen Gummiringes hilft man in en meisten Fällen diesem Übel ab. Die Antriebsschnur des Separators t nach Möglichkeit vor Nässe zu schützen; auch ist sie nach dem Stillstehen esselben abzuwerfen, damit sie sich nicht zu sehr ausdehnt.

Wenn man nun alle Punkte und auch diejenigen des ersten Artikels ber dieses Thema genau beachtet, also den Separator in der schonendsten eise behandelt, dann wird er lange Jahre hindurch zur Zufriedenheit nktionieren. Paul Rieckhoff, Hamburg.

Ist es nötig, bei Molkereigenossenschaften die Kreditgrenze festzusetzen? ieses in Nr. 70 dieser Zeitung in Verfolg des Artikels „Die ordentliche eneralversammlung" gestellte Frage gibt mir Veranlassung, zu diesem unkte Stellung zu nehmen.

In einer Molkereigenossenschaft, die nur die von den Genossen ge-eferte Milch verarbeitet, wird es kaum nötig sein, für die Genossen eine reditgrenze festzusetzen. Auf keinen Fall wird eine solche von 1000 ℳ ötig sein. Anders ist es jedoch, wenn die Genossenschaft noch Nebengeschäfte etreibt. In den meisten Fällen werden diese darin bestehen, den Ge-ossen zu einem billigen Preise gute Futter- und Düngemittel zu besorgen.

Wie allgemein bekannt, werden den Landwirten heute von einem roßen Teil gewisser Händler Futter- und Düngemittel geliefert, die den afür gezahlten Betrag durchaus nicht wert und die sehr oft noch verfälscht sind. Fast überall ist daher von den Landwirtschaftlichen Kasinos sowie den ländlichen Spar- und Darlehnskassen der Bezug dieser Artikel in die Wege geleitet worden, um so durch den gemeinsamen Bezug diese Artikel zu einem niedrigen Preise abgeben zu können, andererseits aber auch nur gute und unverfälschte Waren in den Handel zu bringen.

Aber auch ein großer Teil der Molkereigenossenschaften ist dazu übergegangen, den An- und Verkauf dieser Artikel zu übernehmen. Gerade die Molkereigenossenschaften, deren Hauptzweck es ja ist, ihren Mitgliedern durch Verarbeitung der Milch für diese die höchsten Preise zu erzielen, haben ein Interesse daran, wenn ihre Mitglieder nur gute und unverfälschte Futter- und Düngemittel erhalten. Durch Anwendung nur guter Düngemittel erhalten dieselben mehr Futter und dadurch wieder mehr Milch, was doch wohl der Genossenschaft zugute kommt. Aber auch für die Mitglieder ist dies sehr angenehm, da die Verrechnung der bezogenen Waren in dem Milchbuch vorgenommen werden kann. Da die Milchbücher von den meisten Landwirten aufgehoben werden, können sie später leicht feststellen, welche Mengen von Futter- und Düngemitteln sie in früheren Jahren verbraucht haben.

Für die Genossenschaften, die dazu übergegangen sind, den Vertrieb dieser Waren zu übernehmen, ist es zu empfehlen, dieselben nur durch die den einzelnen Verbänden angeschlossenen Bezugsgenossenschaften zu beziehen. Die Bezugsgenossenschaften gewähren beim Bezug in vollen Waggonladungen bei fast allen Waren eine freie Untersuchung bei einer Versuchsstation. Bei Stückgutsendungen garantieren die Bezugsgenossenschaften für gute Qualität, da hier ebenfalls alle Waggons untersucht werden. So ist es möglich, den Mitgliedern nur gute Waren zu liefern, da man die nach dem Untersuchungsresultat etwa als verfälscht bezeichneten Waren dem Lieferanten zur Verfügung stellen kann und stellen muß. Dadurch werden diese genötigt, nur gute Ware zu liefern, um Beanstandungen zu vermeiden.

Im Interesse der Landwirte liegt es, da, wo der gemeinsame Bezug dieser Artikel noch nicht besteht, denselben in die Wege zu leiten, und es sind gerade die Molkereigenossenschaften hierzu geeignet.

Daß nun bei Molkereigenossenschaften, die den An- und Verkauf der Futter- und Düngemittel übernommen haben, für die Genossen eine Kreditgrenze festgesetzt werden muß, läßt sich nicht von der Hand weisen. Die Höhe dieses Kredits richtet sich nach den Verhältnissen und ist in den einzelnen Gegenden verschieden. In den besseren Gegenden werden die Genossen die bezogenen Artikel wohl monatlich bezahlen. In den ärmeren Gebirgsgegenden ist dies den Genossen jedoch nicht immer möglich und man muß denselben oft mehr oder weniger Kredit gewähren. Die Milch ist oft die einzige Quelle, aus denen dieselben Geld schöpfen. Es ist daher nicht immer angängig, die bezogenen Artikel ganz gegen die gelieferte Milch aufzurechnen. Da zumal die Düngemittel fast ausschließlich im Frühjahr und im Herbst bezogen werden, empfiehlt es sich, jeden Monat nur einen Teil hiervon in Abzug zu bringen. Da sowohl dem Verwalter als auch dem Kassierer einer Molkerei die Genossen sehr schnell bekannt sind, die nicht in der Lage sind, alle Artikel in einem Monat zu begleichen, werden dieselben dann gerne damit einverstanden sein, wenn der betr. Genosse durch monatliche Abzüge seine Schuld tilgt.

Ein großer Teil der Herren Kollegen, die alles Borgunwesen aus den Molkereien entfernt wissen wollen, werden mit diesen meinen Zeilen jedenfalls nicht einverstanden sein. Man muß jedoch mit den Vermögensverhältnissen der Landwirte rechnen, zumal gerade das bare Geld bei denselben recht oft sehr knapp ist. Da zudem die Molkereien ihren Verwalter für die Mehrarbeit entsprechend entschädigen werden, wird sich ein jeder mit dieser Mehrarbeit gerne einverstanden erklären.

Zu empfehlen ist es, den Verkaufspreis der Waren bei sofortiger Bezahlung 10—15 Pfg. niedriger zu stellen als bei Bezug auf Konto. Dies trägt sehr viel dazu bei, daß die Sachen gleich bezahlt werden und hält manchen Landwirt vor dem Borgen zurück.

Die auf Kredit bezogenen Waren verbucht man der Einfachheit halber über Konto-Korrent, da später doch öfters Reklamationen vorkommen werden und man etwaige Differenzen leichter feststellen kann. Für die Futter- und Düngemittel aber legt man ein Handelskonto an, um zu jeder Zeit feststellen zu können, ob dasselbe mit Gewinn oder Verlust arbeitet.

Sollten diese Zeilen mit dazu beitragen, immer mehr Molkereien dazu zu bewegen, den gemeinsamen Bezug der Futter- und Düngemittel zu übernehmen, dann erfüllen sie ihren Zweck. Trotzdem dies aus der Überschrift nicht ersichtlich, war die gestellte Frage doch die Ursache, die mich zum Schreiben derselben bewog. K. O. in Tr. (460

Die buchmäßige Behandlung der Reste des Abrechnungsbuches. Im Anschluß an die trefflichen und recht interessanten Ausführungen über das obige Thema im Sprechsaal der Nr. 63 der Molkerei-Zeitung möchte ich noch einen anderen gangbaren Weg vorschlagen, durch welchen Reste im Milchabrechnungsbuch überhaupt nicht mehr vorkommen können. Da das Konto eines jeden Genossen oder Milchlieferanten, welcher Milchkannen durch die Molkerei bezieht, immer erheblich belastet wird, so zieht man den Betrag hierfür nicht vom Milchgeld ab, sondern bucht diese Sache extra, indem man den Milchlieferanten als Kunden der Molkerei betrachtet. Dementsprechend richtet man entweder ein eigenes Versandbuch ein oder aber bucht die Kannenlieferungen besonders in einem Anhang zum Versandbuch für Molkereiprodukte. Die weitere Behandlung dieser Posten ist nun ganz die gleiche wie diejenige der Butterkundschaft. Die Lieferanten erhalten am Monatsschluß die Rechnung zugestellt und haben somit die Kannen zu bezahlen, unabhängig vom Milchgeld, welches nun voll zur Auszahlung gelangen kann. Diese Buchungsweise ist immerhin einfacher wie die in Nr. 63 vorgeschlagene und läßt einen Irrtum gar nicht erst aufkommen. Paul Rieckhoff, Hamburg.

Vertilgung von Ratten und Mäusen in Molkereien. In Nr. 69 der Molkerei-Zeitung wird im Briefkasten die Anfrage, wie man am besten Mäuse und Ratten vertilgt, dahin beantwortet, daß dieses am sichersten durch Anschaffung guter Katzen erreicht würde. Im allgemeinen sind gute Katzen ja recht gut zur Vertilgung von Mäusen und Ratten, in eine Molkerei gehören dieselben aber wegen ihrer Naschhaftigkeit und anderer schmutzigen Untugenden nicht hinein. Um sich aber doch von den Plagegeistern zu befreien und das Ungeziefer aus der Molkerei fern zu halten, muß man vor allen Dingen dafür sorgen, daß dieselben keinen Zugang zu den Molkereiräumen finden, und ferner muß man Sorge tragen, daß man die innerhalb der Räume befindlichen Tiere mit guten Fallen wegfängt. Um ersteres zu erreichen, muß man sämtliche Löcher, durch welche die Tiere in die Molkerei gelangen, mit Steinen oder Holzpflöcken verkeilen; da die Molkereien aber meistens massiv gebaut sind, so wird dieser Zugang

beinahe immer an Türen, Fenster, Läden, Kanälen usw. zu suchen sein. Die Türen und die Türrahmen versehe man unten mit Eisenblech, damit die Ratten keine Löcher hineinfressen können, die Kellerfenster versehe man mit Drahtgeflecht, Kohlenlucken etc. versehe man mit Läden; hierbei berücksichtige man, daß Ratten gute Springer und Kletterer sind und bis 2 Meter hoch an steilen Rohren hochklettern können. Vor allen Dingen sind Kanäle zu sichern, denn diese sind häufig die Zugänge der Ratten zu den Molkereiräumen. Hat man auf diese Weise dem Ungeziefer das Eindringen in die Molkereiräume verwehrt, so muß man dafür sorgen, die innerhalb der Räume befindlichen Tiere zu töten. Man sucht hier die Lagerstätten auf und verkeilt etwaige Löcher in den Wänden mit Holz oder Steinen, in Kanäle gibt man kochendheißes Wasser, dann stellt man Fallen auf. Die selbsttätige Patent-Mäuse- und Rattenfalle ist zum Fangen von Mäusen recht gut, zum Rattenfangen aber weniger geeignet und recht teuer. Eine sehr gute Rattenfalle ist die Holzkastenfalle; dieselbe besteht aus einem 1½ Meter langen Holzkasten, welcher 25—30 Ztm. breit und 30 Ztm. hoch ist. Da die Falle wohl überall bekannt ist, erübrigt sich eine nähere Beschreibung. Um die Ratten außerhalb der Molkerei los zu werden, muß man sorgen, daß dieselben keine Nahrung finden und dann muß man dieselben immerwährend belästigen, das können sie nicht vertragen; man muß die Löcher mit Schwefelsäure oder Teer ausfüllen, soweit dieses angeht, oder heißes Wasser hinein schütten und die Lagerstätten zerstören, auch Schießen hat sich gut bewährt. Verfährt man in angegebener Weise, so wird man Ratten und Mäuse auch ohne Katzen los werden.

Schm. in D. (457

Milchtrocknungsanlage. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 65.)

Zu dieser Anfrage möchte ich noch einige Worte sagen: Die Behauptung in der Antwort der Nr. 70, daß das nach meinem Verfahren erzeugte Produkt, insbesondere Magermilchpulver, schlecht löslich sei, ist unzutreffend; es steht Interessenten frei, sich von mir Muster kommen zu lassen, bezgl. von den nach meinem Verfahren arbeitenden Fabriken, um daran selbst die Löslichkeit zu prüfen. Mein Verfahren ist fortschreitend verbessert worden, wenn auch das Prinzip von Anfang an dasselbe geblieben ist; heute bin ich in der Lage, nach meinem Verfahren so Milch zu trocknen, daß dieselbe selbst in kaltem Wasser glatt löslich ist. Wenn letzteres zur Bedingung gemacht wird, so muß allerdings die Anlage entsprechend angelegt werden, da dann während des Trocknens bestimmte Verhältnisse eingehalten werden müssen, was aber eine Verteuerung in der Herstellung und geringere Produktion bedingt; heute heißt es aber „billig“ und hierin erfüllt mein Verfahren alle Anforderungen.

Was nun den Absatz anbelangt, so dürfte das darüber bereits gesagte zutreffend sein; anders liegt es mit dem Export von Milchpulver. Abgesehen von dem Export nach den Tropen, welches Geschäft sich aber erst noch richtig entwickeln muß, ist England das Hauptabsatzgebiet für Milchpulver, und zwar besonders für Magermilchpulver. Von den Milch produzierenden Ländern, wie Holland, Dänemark, Sibirien etc., ja sogar von Australien, werden ungeheure Mengen Magermilchpulver nach England eingeführt und das Geschäft geht meistens durch Grossisten. Die Preise sind allerdings so, daß nur bei niedrigen Magermilchpreisen ein lohnendes Geschäft möglich ist, dafür kommen aber, wie bereits gesagt, nur große Mengen in Frage, denn allein ein Grossist stellte bei mir die Anfrage nach einem wöchentlichen Schluß auf 10 Tonns (á 1016 Kilo) Magermilchpulver. Der Preis, welcher erreicht wird, bewegt sich zwischen 25—32 £, also etwa 500—640 ℳ, einschließlich Verpackung und franko (c. i. f.) London. Liegt die Fabrik für Wassertransport günstig, so kommt man für Verpackung und Fracht bis London mit 4½ Pfg. pro Kilo Pulver aus. Bei einem Durchschnittspreise von 30 £ per Tonne, worauf man bei einem tadellosen Produkt rechnen kann, verbleibt dann eine Nettoverwertung von etwa 3½ Pfg. pro Liter Magermilch; zu diesem Preise lassen sich ganz große Mengen Magermilch mit Sicherheit verwerten und ist die Nachfrage danach in England eine fortwährend steigende.

Wer Magermilchpulver zu diesen Preisen nach England einführen will, muß unbedingt die Sache im großen betreiben und muß immerhin 6—10 000 Liter täglich trocknen. Der Grossist fragt und kauft nur große Mengen und ist demselben mit einigen hundert Kilo nicht gedient. Wer bereit ist, nach dieser Richtung zu arbeiten, dem diene ich gern mit näheren Auskünften.

Oskar Nicolai, Viersen.

Milchwirtschaft in Ungarn. Anfrage: Ich beabsichtige, in Ungarn ein Molkereiunternehmen zu beginnen, und ich gestatte mir die Anfrage, ob in Ungarn wohl noch größere Quanten Milch für ein solches Unternehmen zu haben sind. Wie teuer stellt sich wohl in Ungarn ein Liter Milch nach unserem Gelde und wie teuer wird dort im Jahresdurchschnitt wohl ein Pfund Butter verwertet? Gibt es in Ungarn eine resp. mehrere Molkereizeitungen, und von wo wären dieselben wohl zu beziehen?

E. L. in O. (1929

Antwort: Bei Berücksichtigung des Umstandes, daß Ungarn in erster Linie noch Agrarstaat ist, steht es außer Zweifel, daß seine Milchwirtschaft bis jetzt noch keine genügende Entwickelung genommen hat. Schuld daran ist teils das Fehlen einer rationellen Weidewirtschaft, besonders aber die ungenügende Milchleistung der Kuhschläge und schließlich auch die schlechte Futterernte der letzten Jahre. Werden jedoch die ungarischen Landwirte diese Mißstände ausmerzen und durch Vergrößerung des Futterpflanzenanbaues schlechte Erntejahre leichter zu überstehen bestrebt sein, so wird der Milchwirtschaft die entsprechende Grundlage entstehen und ihre Entwicklung mit großen Schritten vorwärtsschreiten.

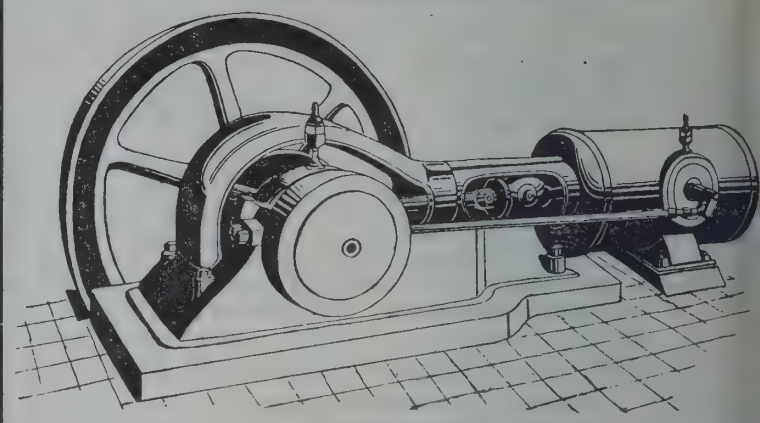
Dies zur allgemeinen Übersicht vorausgeschickt, verweise ich darauf, daß unser Molkereiwesen etwa zu ⅔ von Genossenschaften und zu ⅓ von Milchhallen-Besitzern betrieben wird. Die größeren buttererzeugenden Molkereien, von städtischen Betrieben also abgesehen, haben Tagesanlieferungen von ca. 1000 bis 1800 Liter, die kleineren dagegen solche von ca. 400 bis 700 Liter. Diese Mengen, als Durchschnitt genommen, lassen sich in Dörfern wohl bekommen; aber evtl. auch größere Quantitäten dort, wo außerdem noch die Milch größerer in der Nähe befindlicher Güter gepachtet werden kann. Allerdings pflegen die Güter bei uns im Besonderen nur dann Milchwirtschaft, wenn sie sich in nicht allzu großer Entfernung von Städten befinden, so daß ihnen für die erzeugte Milch ein höherer Preis sicher ist. Der ihnen bei Buttererzeugung zu zahlende Preis genügt oft nicht, um die Aufstellung größerer Milchviehbestände durchzusetzen, aus dem Grunde, weil die Kühe verhältnismäßig noch zu wenig Milch geben. Dazu kommt, daß sich die Landwirte bei den jetzigen hohen Fleischpreisen lieber auf Abmelk- und Mastwirtschaft verlegen, denn auf Züchtung.

Aufsehen

erregte auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. in Hamburg u. a. meine neue im Betriebe vorgeführte

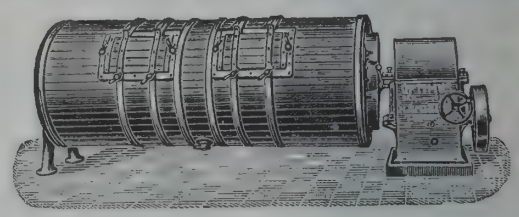
Heißdampfventilmaschine D. R. P.

für Molkereizwecke



sowie mein

neuester Butterfertiger „Optimus“

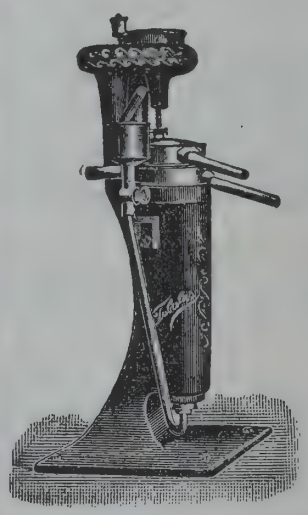


Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Eisengießerei und Maschinenfabrik.

Zu überzeugend



und verlockend spricht schon der bloße Anblick eines „Tubular“-Kraft-Separators. Man erkennt sofort, daß es eine konstruktiv durchgebildete Maschine ist. Kein Fachmann u. Interessent, dem es darauf ankommt, eine rentable Molkerei zu errichten, wird den „Tubular“ entbehren.

Leichteste Trommel.
Leichtester Gang.
SchärfsteEntrahmung.
Sparsamster Betrieb.
Geringste Raumbeanspruchung.
Fortdauernde Garant.

Verlangen Sie gratis und franko unsere Molkerei-Broschüre Nr. 34.

„Tubular“ ist auch mit Riemen-Antrieb lieferbar.

Tubular-Werke, Harburg a. E.

Genossenschaftsmilchpachtungen resp. Bauernmilchen kosten zufolge der lebhaften Konkurrenz zur Zeit durchschnittlich 11 bis 12½ Heller = 8,8 bis 10 Pfennige, Herrschaftsmilch durchschnittlich 13 bis 16 Heller = 10,4 bis 12,8 Pfennige; letzterer Preis richtet sich je nach der Entfernung von einer größeren Stadt. Magermilch gehört bei diesen Preisen natürlich ganz dem Käufer. Als durchschnittlichen Jahresfettgehalt kann man 3,50 bis 3,60 Prozent annehmen.

Der Butterpreis beim Verkauf an Grossisten war in den letzten 12 Monaten etwa K. 2,70 bis K. 2,80 pro Kilogramm ab Molkereiaufgabestation = ℳ 1,08 bis ℳ 1,12 pro 1 Pfund.

Molkereizeitungen als selbständige Organe existieren in Ungarn noch nicht, wohl aber gibt es ein Fachblatt als Beiblatt zu einer landwirtschaftlichen Zeitung, das natürlich nur in ungarischer Sprache erscheint.

Zur Vervollständigung des Obigen weise ich noch darauf hin, daß die Schwankungen bei den Einlieferungen von Bauernmilch während des Jahres sehr große sind, derart, daß in den Sommermonaten oft das doppelte Quantum der Wintermonate geliefert wird.

Magermilchrückgabe konnte sowohl bei den bäuerlichen Produzenten als auch bei Gütern nur erst teilweise eingeführt werden, und es beträgt der dort gezahlte Preis im Durchschnitt 2 bis 3 Heller pro 1 Liter = 1,6 bis 2,4 Pfennige.

Konsum von reifem Magerkäse, etwa wie in Deutschland, gibt es in Ungarn nicht, und ist die Einführungsmöglichkeit eines solchen vorläufig auch nicht vorhanden; wohl aber besteht für Fettkäse in Ungarn, besonders aber in Österreich, ziemlicher Absatz. M. D. in B., Ungarn. (453

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

F. R. K. Es gibt verschiedene Verfahren, welche es der Gesundheitspolizei ermöglichen, festzustellen, ob Milch gekocht ist oder nicht. Die Verfügung des Landrats war berechtigt, da die Gefahr der Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche in Ihrem Kreise vorlag. (2000

M. G. M. Im Jahre 1905 ist vor der Strafkammer des Landgerichts in Hamburg ein größerer Buttermilchprozeß verhandelt worden, der mit der Freisprechung der Angeklagten endete, und zwar entschied das Gericht dahin, daß ein durch das übliche Abspülen der Wandungen des Butterfasses erfolgter geringfügiger Wasserzusatz nicht als Fälschung zu betrachten sei. Voraussetzung sei dabei allerdings, daß den Käufern der Buttermilch ein solcher Wasserzusatz bekannt sei. Nach dieser Entscheidung kann also in Ihrem Falle von einer Fälschung keine Rede sein. Wenn in dem Vorgehen desjenigen, der Sie kompromittiert hat, tatsächlich eine Beleidigung liegt, können Sie ihn deswegen verklagen. Gewiß kann eine Stadtverwaltung für den Milchverkauf innerhalb des Stadtbezirkes besondere Bestimmungen erlassen. (1989

D. in K. Ein Lehrbuch speziell für Quarkbereitung gibt es nicht. Wir senden Ihnen zu Ihrer Orientierung einige Ausschnitte aus unserer Zeitung. (2002

H. E. in T. Der von Ihnen genannte Vermittler beschäftigt sich schon seit Jahren mit dem Zustandebringen und Verkauf von Milchlieferungsverträgen. Wenn uns über denselben auch nichts direkt Nachteiliges bekannt ist, so raten wir Ihnen doch zur größten Vorsicht. Ob der Preis von 2500 ℳ für das Ihnen angebotene Objekt nicht zu hoch ist, können wir ohne Kenntnis aller näheren Umstände nicht sagen. (1996

O. W. in E. Es gibt verschiedene Systeme von Quarkmühlen, die ihren Zweck gut erfüllen, so die Quarkmühlen von Oskar Engelmann, Lützen und Hans Bohn, Ilversgehofen-Erfurt. (1993

L. K. in Dt. Für Ihre Zwecke dürften sich folgende Bücher eignen: Kirchner, Prof. Dr. W., „Handbuch der Milchwirtschaft". Preis 13 ℳ. Funk, Dr. V., „Rindviehzucht", Preis 2,50 ℳ. Beide Bücher können Sie beziehen von unserer Expedition. Unter „dicke Milch" versteht man in Deutschland gewöhnliche Milch, die gänzlich sauer und geronnen ist. — Das Milchwirtsch. Zentralblatt erscheint im Verlage von M. Heinsius Nachf., Leipzig. (1992

A. S. in L. Die beiden Butterproben sind in Farbe, Aussehen und Konsistenz gut. Geruch und Geschmack weisen auch keine stark hervortretenden Fehler auf, nur ist der Geschmack schwach unrein, besonders bei der ungesalzenen Probe. Man kann beide Proben als gute Ware bezeichnen. (2026

A. in G. Der Umstand, daß Sie nun die Magermilch im Gegensatz zu früher nur im gekochten Zustande zurückgeben dürfen, hat auf die Gültigkeit des Vertrages nicht den geringsten Einfluß. — Ob Sie bei dem jetzt von Ihrem Lieferanten geforderten Preise auskommen können, sollten Sie selbst doch am besten wissen können. Wir haben darüber kein Urteil, um so weniger als Sie über die näheren Verhältnisse Ihrer Molkerei nicht das Geringste angeben, sogar Ihren Namen und Wohnort verschweigen Sie uns. (1959

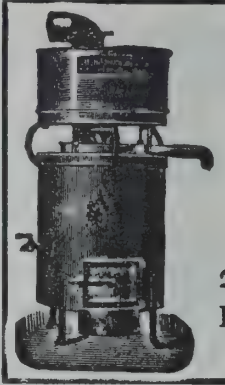
E. B. in Pr. Teilen Sie uns bitte recht genau den näheren Sachverhalt mit. Wenn wir dann die Überzeugung gewinnen, daß Sie es mit einem Schwindler zu tun gehabt haben, werden wir gern die Sache in die Hand nehmen. (1957

H. G. B. Der Quark enthält gelöstes Metall (hauptsächlich Eisen) in größeren Mengen und ist zur Käsefabrikation nicht zu verwerten, da der aus diesem Material hergestellte Käse im Reifestadium schwarz bzw. dunkel werden wird. (1958

F. H. in M. Zum Betriebe einer Quarkkäsefabrik sind an Geräten usw. erforderlich: 1 Quarkmühle mit Quarkkasten, als Formvorrichtungen entweder Klappformen in verschiedenen Größen oder eine Formmaschine, Hürden aus Rohrgeflecht mit Füßen. Ferner Käsefarbe, Streichbürsten, Salz, Kümmel, Natron und zum Verpacken Pergamentpapier und Kisten. Br. (1941

Sch. in R. Der Verkauf von Milch an Sonn- und Feiertagen darf während der für den Hauptgottesdienst festgesetzten Stunden nur dann stattfinden, wenn der dort zuständige Regierungspräsident den Verkauf auch während des Gottesdienstes zugelassen hat. Wenn eine diesbezügliche Verordnung auf Grund des Ministerialerlasses vom 28. Dezember 1908 dort noch nicht erlassen ist, so müssen Sie den Verkauf am Sonntag von 9—11 Uhr ruhen lassen. (1950

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

O. Thonack, Berlin 36
Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

„Magnetine" (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

Molkerei-Drucksachen!

Briefbogen	Alle im täglichen Gebrauch des Molkerei-Gewerbes vorkommenden Drucksachen liefern wir zu besonders niedrigen Preisen bei bester und saubersten Ausführung	Nachnahme-Karten
Mitteilungen		Kolli-Anhänger
Briefumschläge		Frachtbriefe
Kuverts		Milch-Abrechnungs-Karten
Postkarten		Genossenschafts-Statuten
Konto-Auszüge		ꝛc. ꝛc.
Quittungen		
Aufklebeadressen		
Paket-Begleitadressen		

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

M. H. in H. Das Ablaufen der Käse ist zurückzuführen entweder auf Verarbeitung von nassem oder übersäuertem Quark oder auf ungenügendes Trocknen. Die genaue Feststellung der Ursache ist nur möglich nach Untersuchung des fehlerhaften Käses und des verwendeten Materials. — Eine sichere Methode für den Nachweis von Buttermilch im Quark, die schnell und leicht auszuführen ist, gibt es nicht. — Um den echten Schimmel hervorzurufen, ist zu beachten, daß vorerst Temperaturen über 12 Grad vermieden werden uns daß genügend Feuchtigkeit in den Räumen vorhanden ist. Nötigenfalls muß diese durch Aufhängen von nassen Säcken ergänzt werden. Beschleunigen können Sie die Schimmelbildung, wenn Sie sich Schimmelkäse verschaffen, die Kulturen abheben und auf den frischen Käse aufstäuben. Br. (1926

W. in K. 1. Der Gehilfe ist selbstverständlich nicht berechtigt, innerhalb dreier Tage nach Antritt des Dienstes die Stellung zu verlassen, sondern er muß die gesetzliche oder die sonst vereinbarte Kündigungsfrist innehalten. 2. Die Bestimmungen der Gewerbeordnung über jugendliche Arbeiter gelten auch für Lehrlinge unter 16 Jahren. (1971

N. in M. Wir nehmen an, daß der Käse fest gekauft ist. In diesem Falle mußte der Käufer den Käse sofort nach seiner Ablieferung untersuchen und Ihnen einen Mangel, der sich hierbei zeigte, unverzüglich mitteilen. Unterließ er dies, so gilt die Ware als genehmigt. Zeigte sich später ein Mangel, so mußte Ihnen hiervon sofort nach dessen Entdeckung Anzeige gemacht werden, andernfalls auch wegen dieses Mangels die Ware als genehmigt gilt. Die Mängelanzeige, die Sie erst 3 Wochen nach Ablieferung der Käse erhalten haben, würde verspätet sein, wenn der Mangel schon früher erkennbar gewesen wäre. (1964

E. G. in H. Der uns zur Untersuchung übersandte Quark 1 ist durch geringe Mengen gelöstes Metall leicht verunreinigt, und da er im übrigen von normaler Beschaffenheit ist, steht seiner Verarbeitung mit dem gleichen Quantum einwandsfreiem Material vorerst nichts im Wege. — Quark 2 enthält eine ungewöhnlich große Menge gelöstes Kupfer und ist deshalb gänzlich unbrauchbar. Die eingesandten Käse sind offenbar aus verschiedenartigem Material hergestellt. Während bei einigen gelöstes Metall nachweisbar war, waren andere frei davon. Eine sichere Beurteilung des hierfür verwendeten Materials ist bei dem vorgeschrittenen Reifestadium nicht möglich. Die geringe Haltbarkeit glauben wir auf einen Trockenfehler zurückführen zu müssen oder auf die Verarbeitung von zu nassem Material. Wir empfehlen, den Quark nur mit halber Salzgabe vorzusalzen und den Rest des Salzes zusammen mit dem erforderlichen Quantum Natron unmittelbar vor dem Mahlen zuzusetzen. Br. (1901

H. W. in D. Durch die Untersuchung stellten wir folgendes fest: Der fragliche Quark ist recht trocken gearbeitet, besitzt aber sehr geringe Bindefähigkeit, so daß abnorme Reifungserscheinungen bei den aus diesem Material hergestellten Käsen zu erwarten sind, zumal der Quark auch einen bitteren Geschmack und eigentümlichen Geruch hat. Die Vermutung liegt daher nahe, daß die verquarkte Milch nicht einwandsfrei war. Der Quark war frei von gelösten Metallen. Voraussichtlich werden die Fehler gehoben werden, wenn Sie in jetziger Zeit nicht ansäuern, nicht so hoch anwärmen und möglichst schnell, spätestens nachmittags zwischen 3—4 Uhr, auskäsen. Die Probekäse sind zum Teil aus stark übersäuertem Quark gearbeitet, wodurch die Reifung stark verzögert wird und die Gefahr vorliegt, daß der Käse kreidig bleibt. Bei 2 Käsen stellten wir auch eine Verunreinigung durch Metallsalze fest. — Wir sind nicht in der Lage feststellen zu können, ob die gesandten Käse aus Ihrem Quark gearbeitet sind, da offenbar verschiedenartiges Material verwandt ist. In wieweit Sie Ihrem Abnehmer haftbar sind, entzieht sich daher unserer Beurteilung. Wenn Sie übersäuerten Quark mit abweichendem Geruch und Geschmack geliefert haben, so war Ihr Abnehmer in der Lage, diese Fehler erkennen zu können. Er durfte also den Quark nicht verarbeiten, sondern mußte Ihnen denselben zur Verfügung stellen. Br. (1911

Molk. L. Als Hauptantriebskraft für Ihre Molkerei kann die elektrische Energie niemals in Betracht kommen, da sie, durchschnittliche Strompreise vorausgesetzt, die Betriebskosten um ein Mehrfaches erhöhen würde. Wenn dies schon allgemein für mittelgroße Molkereibetriebe zutrifft, so ist dies bei Ihrer Anlage deshalb um so mehr der Fall, weil nach der Schilderung Ihres Betriebes sehr viel Dampf für Heizzwecke Verwendung findet. Sobald man es ermöglichen kann, den Auspuff der Dampfmaschine restlos auszunutzen, hat man in der Dampfmaschine eine fast kostenlose Betriebskraft, die in dieser Beziehung von keiner anderen Energieform übertroffen wird. Nun mag es aber vielleicht in der Eigentümlichkeit Ihres Betriebes liegen, daß einige Arbeitsmaschinen von geringem Kraftverbrauch gerade zu solchen Zeiten gebraucht werden, in denen kein Bedarf an Heizdampf vorliegt. Für diese Maschinen empfiehlt sich unter Umständen dann der Elektromotor als Betriebskraft, da der Betrieb einer großen Dampfanlage ausschließlich zur Krafterzeugung in kleinem Umfange teurer kommt, als die Verwendung eines kleinen Elektromotors. R. (1917

W. M. in Bl. Die von Ihnen ins Auge gefaßte Motorgröße reicht bei weitem für die angegebene Milchmenge nicht aus. Die Heizfläche des Kessels richtet sich in erster Linie nach der Stundenleistung, welche wir nicht kennen, da Sie es unterlassen haben, auch die Größe der Entrahmungsmaschinen uns zu nennen. Immerhin aber sind wir der Ansicht, daß Ihr Betrieb eine Kesselheizfläche von mindestens 12 Quadratmeter erfordert, so daß wohl ein Flammrohr- oder Rauchröhrenkessel in Betracht kommt, während das von Ihnen angegebene System im allgemeinen nur für kleinere Betriebe empfehlenswert ist. Unter gewissen Umständen wäre auch die Beschaffung einer sparsam arbeitenden Lokomobile zu erwägen, doch läßt sich hierüber erst nach genauer Kenntnis aller in Betracht kommenden Verhältnisse etwas Genaues sagen. R. (1912

M. M. Der Ausdruck „Feilhalten" im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes ist nicht zu eng auszulegen; er bedeutet jedes Bereithalten zum Verkauf. Befindet sich die Milch, die von dem Lieferanten zu liefern ist, bereits im Wagen auf dem Wege zur Molkerei, so wird man nach unserer Ansicht bereits ein „Feilhalten" im Sinne des genannten Gesetzes als vorliegend annehmen müssen. Die Polizei hat daher auch das Recht, Proben von der Milch, während diese sich noch auf dem Wagen befindet, zu entnehmen. (1908

E. R. in Z. Sie müssen auf Zahlung des Betrages für die zurückgesandte Kanne klagen, wenn in Güte nicht gezahlt wird. Fordern Sie doch die Molkerei noch einmal zur Zahlung auf, indem Sie ihr gleichzeitig Klage androhen. (1945

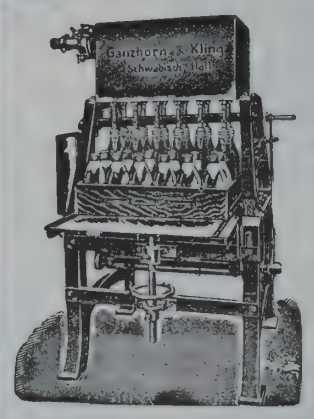
E. C. Sie müssen sowohl den Landwirt, welchen Sie mit Einzapfen der Magermilch beschäftigen, als auch Ihre Arbeitsfrau, da beide regelmäßig mehrere Stunden täglich gegen Entgelt von Ihnen beschäftigt werden, zur Krankenkasse anmelden. (1938

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit
2 grossen bronzenen Denkmünzen
ausgezeichnet.
Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene
Hauptliste 100
mit vielen **wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten** und in **Faltenmilchsieben** (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.
G. m. b. H.
Berlin N. 4
Chausseestr. 10.

Ia Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.
Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!
Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.
Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

D. L. G.
25. Landwirtschaftliche Wander-Ausstellung Cassel, vom 22.—27. Juni 1911.
Preisausschreiben
für Dauerwaren für In- und Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf mit Prüfungsreise nach Australien.
Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch- und Fischwaren, Obsterzeugnisse, Gemüse, Kartoffeln, Teig- und Backwaren, Trauben-, Obst- und Beerenweine, Frucht- und alkoholfreie Säfte, Bier und alle sonstigen Dauerwaren.
Schluß des Anmeldetermins 30. September 1910.
Anmeldepapiere sind kostenfrei durch die Hauptstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW., Dessauerstr. 14, zu beziehen. (1328

Kistenteile
aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

K. in C. 1. Auf Grund der Aussagen Ihrer Leute werden Sie einen Prozeß, den Sie gegen die Käuferin wegen der Gewichtsdifferenz anstellen, nicht gewinnen können, da sich die Käuferin wegen des behaupteten Mindergewichts ebenfalls auf das Zeugnis ihrer Angestellten berufen wird; es sei denn, daß das Gericht unter Berücksichtigung aller, uns nicht näher bekannten, Umstände dem Zeugnis Ihrer Leute eine überwiegende Beweiskraft beimessen wird. Für die Zukunft schützen Sie sich vor unberechtigten Gewichtsabzügen nur dadurch, daß Sie in zuverlässiger Weise das Gewicht, das die Milch bei der Ablieferung an die Käuferin hat, feststellen lassen. 2. Einen Anspruch auf Zahlung des Mehrbetrages des Stempels haben Sie weder gegen den Verwalter noch gegen die Genossenschaft. Es war aber eine Stempelung des Vertrages überhaupt nicht nötig; denn Kauf- oder Lieferungsverträge über Waren, die zum unmittelbaren Verbrauch in einem Gewerbe oder zur Wiederveräußerung in derselben Beschaffenheit oder nach vorgängiger Bearbeitung oder Verarbeitung dienen sollen, sind stempelfrei. (Stempelsteuergesetz Tarifnummer 32 zu 3 das.) Beantragen Sie beim Stempelsteueramt die Rückerstattung des zu Unrecht verwendeten Stempels. (1935

Sch. in L. Da Sie als Verwalter angestellt sind, so kann, wenn über die Kündigung nichts anderes vereinbart ist, die Stellung Ihnen nur zum Schluß eines Kalendervierteljahres in der Weise gekündigt werden, daß die Kündigung 6 Wochen vorher erklärt wird. Hat man Ihnen erst am 1. September zum 1. Oktober gekündigt, so war diese Kündigung verspätet und das Dienstverhältnis würde noch bis zum 31. Dezember d. J. dauern. Teilen Sie Ihrem Arbeitgeber mit, daß Sie bis dahin am Vertrage festhalten. Sie müssen sich aber trotz der verspäteten Kündigung, wenn diese nicht etwa zurückgenommen wird, um eine neue Stellung umtun, da Sie sonst Ihren Gehaltsanspruch an Ihren jetzigen Arbeitgeber für das letzte Kalendervierteljahr verlieren. Auf diesen Anspruch müssen Sie sich das anrechnen lassen, was Sie im genannten Zeitraum in einer neuen Stellung verdienen. (1937

A. M. in K. Bei beschränkten Platzverhältnissen und mit Rücksicht auf die zur Verfügung stehende geringe Milchmenge kann die Beschaffung eines Vorwärmers mit direkter Feuerung empfohlen werden. Solche liefert z. a. Roths Zentralbureau, Stuttgart, Ingenieur Hildebrandt, Dresden. R. (1918

A. K. in P. In welchem Umfange Ihnen, wenn Sie sich operieren lassen, Ansprüche an die Ortskrankenkasse zustehen, richtet sich nach dem Statut. Die Mindestleistungen von Ortskrankenkassen müssen bestehen a) in freier ärztlicher Behandlung, freier Arznei und kleinen Heilmitteln (Bruchbändern etc.) vom Beginn der Krankheit ab, und b) bei Erwerbsunfähigkeit in einem Krankengelde in Höhe von mindestens 50 Proz. des Lohnes, nach dem die Beiträge bemessen sind, oder in freier Kur und Verpflegung in einem Krankenhause. Dieser Anspruch endigt in längstens 26 Wochen nach Beginn der Erwerbsunfähigkeit. Im Statut kann bestimmt werden, daß die ärztliche Behandlung und die Kur und Verpflegung nur durch bestimmte Aerzte, Apotheken und Krankenhäuser zu gewähren sind und daß, von dringenden Fällen abgesehen, die Bezahlung der durch die Inanspruchnahme anderer Aerzte, Apotheken oder Krankenhäuser entstandenen Kosten abgelehnt werden kann. Wir vermuten, daß auch in Ihrem Falle eine derartige Bestimmung im Statut enthalten sein wird. (1944

A. A. 1. Wenn der Verwalter einer Molkerei-Genossenschaft einen Eierversand auf eigene Rechnung betreibt, so widerspricht es der Sache, wenn er dieses Geschäft unter dem Namen der Molkerei-Genossenschaft betreibt. Gegenstand des Unternehmens dieser Genossenschaft ist nur die Verwertung von Milch und Milchprodukten. Der Eierversand hat mit diesem Unternehmen nichts zu tun. Es ist also nur richtig, daß der Verwalter, der den Eierhandel für eigene Rechnung betreibt, diesen Handel unter seinem eigenen Namen führt. Er muß das Gewerbe bei der dortigen Gemeindebehörde anmelden. Da offenbar der jährliche Ertrag des Eierhandels unter 1500 ℳ ist, so braucht er Gewerbesteuer nicht zu zahlen. — Der Angefragte in D. steht in gutem Rufe und gilt als kreditfähig. (1946

K. in P. Das gewünschte Plakat, aus dem Sie alles Nötige ersehen werden, ließen wir Ihnen als Drucksache zugehen. — Da der Lehrling über 16 Jahre alt ist, so dürfen Sie ihn auch Sonntags beschäftigen. Nach den gesetzlichen Bestimmungen über Molkereien darf bei täglich einmaliger Milchlieferung vormittags 6 Stunden lang ununterbrochen bis 12 Uhr mittags, bei täglich zweimaliger Milchlieferung auch noch 2 Stunden nachmittags gearbeitet werden. Die Stunde, zu der am Sonntag morgen die Arbeit beginnen darf, ist nicht vorgeschrieben, Sie können daher auch schon vor 6 Uhr anfangen. Sollten Sie in Ihrer Weichkäserei tatsächlich am Sonntag nachmittag Leute beschäftigen müssen, um ein Mißlingen der Käse zu verhüten, so ist dies auf Grund von § 105 c der Gewerbeordnung möglich, sofern diese Arbeiten nicht schon am Sonntag vormittag oder erst am Montag vorgenommen werden können. Sie müssen dann aber das dafür vorgeschriebene Verzeichnis führen, welches von uns zu beziehen ist. (1910

J. in S. Für den Schaden haftet der Unternehmer allein. Der Hausgentümer würde nur dann mithaften, wenn ihm ebenfalls ein Verschulden über irgend eine Fahrlässigkeit sollte nachgewiesen werden können, wofür Ihre Anfrage aber keine Anhaltspunkte bietet. (1934

L. in W. Als Schadenersatz würden Sie im vorliegenden Falle den Minderwert, den die Milch infolge ihrer Verdünnung gehabt hat, fordern können. Mit dieser Forderung können Sie aufrechnen. Sie müssen aber in der Lage sein, die Höhe Ihres Schadens nachzuweisen. (2018

E. P. in D. Die Höhe des Schadens, den Sie fordern können, vermögen wir Ihnen von hier aus unmöglich anzugeben; der Schaden läßt sich in erster Linie aus Ihren Büchern unter Berücksichtigung der von Ihnen erzielten Verkaufspreise berechnen. (2015

R. in C. Wenn Sie an zwei verschiedene Firmen die gleiche Sorte Butter zur bestmöglichen Verwertung schicken, folgt daraus nicht, daß beide Firmen gleich hohe Verkaufspreise erzielen müssen. Die Firma, die Ihnen 3 ℳ pro Tonne weniger eingesandt hat als die andere, hat offenbar nur zu einem entsprechend geringeren Preise die Butter anderweitig verwerten können. Wir raten, die Sache auf sich beruhen zu lassen. (2011

M. M. Klagen Sie auf Milchlieferung oder auf Schadensersatz wegen Nichtlieferung. Dieser Anspruch steht Ihnen bis zu dem Zeitpunkte zu, in dem der Genosse bei ordnungsmäßiger Kündigung ausscheiden würde. (2022

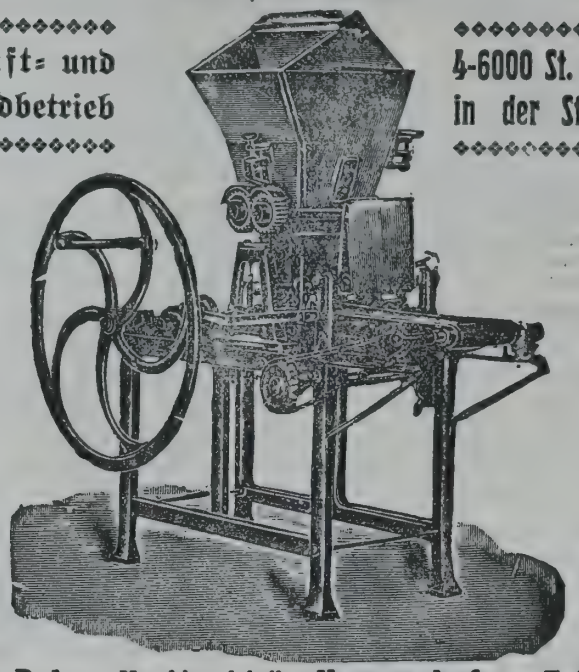
H. R. in G. Steinschrotmühlen haben sich in der Praxis sehr gut bewährt. Bei der Ihnen zur Verfügung stehenden Kraft käme eine Mühle von 5—6 Zentner stündlicher Leistung in Frage. (2007

Käseformmaschine „Thuringia“

D. R. P. Nr. 158840

Kraft- und Handbetrieb

4-6000 St. Käse in der Stunde



Hans Bohn, Maschinenfabrik, Ilversgehofen-Erfurt.

Milchtransportkannen

nahtlos und auch zweiteilig gestanzt, starke Ausführung und Verzinnung!

Ostfriesische Molkereigeräte- und Emder Kannenfabrik

Stanzwerk T. Bartels & Co., Emden 11, Hannover.

M. Brockmann's ZWERG-MARKE

müssen Sie ausdrücklich verlangen, denn sie bietet Vollersatz für die meist im Futter fehlenden Reiz- u. Würzstoffe. Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt! Broschüre versend. kostenfrei der Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen

Molkerei-Buchführung entworfen von Dietrichs & Mertens, Hannover.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.

Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die

Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik
W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

Lehr-Molkerei Braunschweig
Madamenweg 158.

Aufnahme von Hospitanten zu Anfang eines jeden Monats. Dreimonatliche Betriebsleiterkurse. Kostenloser Stellennachweis. Ausführliche Prospekte durch (5021

Direktor Krause.

In letzter Zeit wurden wiederum nachstehende **Betriebsleiterstellungen** durch hiesige Hospitanten besetzt:

Dambeck	durch Reckling	Fuhlbeck	durch Ohlhoff	Sporke	durch Leitzen
Tschirnau	„ Rüffer	Siedelhof	„ Steckmann	Hansa-Bremen	„ Vette
Heggen	„ Milde	Ohrum	„ Spandau	Metzling	„ Quidde
Leskau	„ Hoffmeister	Berklingen	„ Brunnemann	Glauchau	„ Behme
Amstorf	„ Bartels	Ahlten	„ Beilke	Freschluneberg	„ Hofmann
Parsau	„ Gennburg	Neukirchen	„ Kraywinkel	Vier	„ Gißing
Stappenbeck	„ Gütschow	Lütte	„ Wenzlau	Bütthart	„ Krökel

Der neue Kursus beginnt am 4. Oktober.

F. G. Der Meier darf unter den vorliegenden Umständen die Stelle ohne Aufkündigung nicht verlassen. Wenn ihm Arbeiten, die nicht zu den Obliegenheiten eines Gutsmeiers gehören, regelmäßig und dazu noch in bedeutendem Umfange übertragen werden, so ist er berechtigt, die Ausführung dieser Arbeiten zu verweigern, nicht aber darf er wegen solcher an ihn gestellten unberechtigten Anforderungen sofort ohne Kündigung aufhören. (2005

F. S. Wir können von hier aus nicht beurteilen, ob sich die Anordnung des Gewerbeinspektors als berechtigt darstellt, da wir die Oertlichkeit nicht kennen. Dachfenster oder Dachklappen zwecks Entlüftung sind, soviel uns bekannt ist, in den meisten Kesselhäusern angebracht. Die von Ihnen in der Seitenwand angebrachte Entlüftung scheint nicht ausreichend zu sein. Die Anlegung des geforderten Fensters, falls dieses nötig ist, könnte behördlich erzwungen werden. (1998

C. D. in G. Wir wissen Dutzende von Betrieben, in denen Molkensahne verarbeitet wird, ohne daß in der Buttermilch 1,4 Proz. Fett verbleiben; das liegt also nicht in der Verarbeitung von Molkenrahm (jedenfalls handelt es sich doch um Rahm, der durch Zentrifugieren von Käsmolke gewonnen wurde?), sondern in Ihrer Arbeitsart. Wenn ein Holsteiner Butterfaß für die Rahmmengen zu groß ist, so bedienen Sie sich eben für diese Art der Verbutterung eines Sturzbutterfasses; bei diesem System bildet die geringe Menge des Butterungsgutes kein Hindernis. Molkenrahm körnt überhaupt etwas schwerer und die hohe Tourenzahl im Holsteinerfaß erschwert das Körnen der feinen Flocken, so daß die kleinsten Butterklümpchen nicht ausgehoben werden können. Probieren Sie auch einmal, der Molkenrahmmenge einige Liter Rahm zuzusetzen (auf je 10 Liter Molkenrahm 1 Liter Milchrahm), das befördert das Körnen der Butterklümpchen, verbessert auch die Beschaffenheit der Molkenbutter. Endlich verweisen wir Sie noch auf den Artikel in Nr. 49 (Seite 919) des diesjährigen Jahrganges: „Die Verwendung von Molke fetter Tilsiter- und fetter Limburgerkäse." Au. (1951

Fr. Sch. in W. Nach einer uns zugegangenen Mitteilung wird das Milchozon nicht, wie wir im Briefkasten von Nr. 71 mitteilten, von Dr. Riegels Nahrungsmittelwerken in Berlin hergestellt, sondern von C. Schumacher, Berlin N., Pasewalkerstraße 8. (2023

A. B. Die Behörde ist berechtigt, Ihnen inbetreff der von Ihren Schweinestallungen ausgehenden Geruchsbelästigungen solche Vorschriften zu machen, von denen sie annimmt, daß sie zur Verminderung der Belästigung der Anwohner beitragen. In einzelnen Fällen haben die Klagen der Nachbarschaft sogar dazu geführt, daß die Schweinemäster den Betrieb einstellen mußten. Landespolizeiliche Vorschriften betreffs der Entfernung der Schweineställe von Wohnhäusern bestehen nicht. (2004

C. B. in N. Das Kraftfutter „Maissarin" ist uns nicht näher bekannt. Falls dasselbe den von der Gesellschaft garantierten Gehalt wirklich besitzt, erscheint der Preis von 8 ℳ pro Zentner im Vergleich zu dem Preise für Gerstenschrot nicht zu hoch. (1990

R. Für Ihren Bedarf dürfte ein kleiner Motor von 1—2 Pferdestärken ausreichen. Einen solchen, sowie auch einen Butterkneter von etwa 75 Ztm. Tellerdurchmesser, können Sie beziehen von Eduard Ahlborn, Hildesheim oder vom Bergedorfer Eisenwerk, Bergedorf. (2008

A. B. Aus 100 Kg. Rahm mit 40 Proz. Fett gewinnen Sie bei normaler Ausbeute etwa 93 Pfund Butter. Unter Zugrundelegung des Verkaufspreises der Butter, der Buttermilch usw. können Sie sich hiernach leicht selbst ausrechnen, wieviel Sie für den Rahm bezahlen können. Von dänischen Molkereizeitungen nennen wir Ihnen: Maelkeri-Tidende, Kopenhagen. (2009

Die zahlreichen Anerkennungen

sind ein guter Beweis für die Vorzüglichkeit der Pixol-Farben als

Anstrich für Molkereien

Pixol-Farben werden streichfertig geliefert, sind ein sicherer Schutz gegen Rost, Fäulnis und Verwitterung.

Farbentafel u. Preise auf Wunsch.

Carl Mann, Hildesheim.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat September 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

14. September. Ia **120—121/23** ℳ, IIa **115—120** ℳ, IIIa **105—118** ℳ, **abfallende 95—107** ℳ. Tendenz: ruhig.

10. Sept. Ia **120—121/23 Mk.**, IIa **116—120 Mk.**, IIIa **105—118 Mk.**, abfallende **93—108 Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 15. Sept. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 98 Kronen (ca. 110,— Mk.). Tendenz: fester.

Kempten, 14. Sept. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., Süßrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 116—118 Mk. Tendenz: sehr flau.

Kaufbeuren, 15. Sept. Preisnotierung der Notierungs-Kommissi der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrah butter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberprei kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 15. Sept. Preise der Notierungskommission des Milch Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 118 Mk., Vorbruchbutt 110 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 14. Sept. Butternotierungen der Landwirtschaftskamm für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meier Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
9 Drittel 127 Mk., 27 Drittel 126,50 Mk., 79 Drittel 126 Mk., 4 Dritt 125,50 Mk., 43 Drittel 125 Mk., 9 Drittel 124,50 Mk., 20 Drittel 124 M 5 Drittel 123,50 Mk., 22 Drittel 123 Mk., 9 Drittel 122,50 Mk., 8 Dritt 122 Mk., 10 Drittel 121 Mk., 3 Drittel 120,50 Mk., 27 Drittel 120 M 1 Drittel 119,50 Mk., 2 Drittel 119 Mk., 3 Drittel 118 Mk., unverka 41 Faß.

1. Klasse: 281 Drittel zu 124,25 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 29 Drittel zu 113,47 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständi Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 15. September. Butterbericht von H. Engels Nachfolg Der Markt liegt unverändert. Für wirklich feinste, erstklassige Butter Nachfrage vorhanden, dagegen sind Sekunda-Qualitäten wie abfallen Butter stark vernachlässigt. Russische Butter, welche in feiner Qualit hier eingeht, wird zum Zwölferstich lebhaft begehrt.

Berlin, 15. Sept. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direkti über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 90 Mk.

Berlin, 14. Sept. Wochenbericht über Butter von Gust. Schul & Sohn. Die Qualitäten bleiben anhaltend schlecht und besteht n immer der größte Teil der Zufuhren aus abschmeckender, unhaltba Ware; während diese abfallende Butter zu unregelmäßigen Prei dringend angeboten bleibt, sind wirklich feinste, reinschmeckende Qualitä zu unveränderten Preisen besser gefragt.

Berlin, 14. Sept. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des schäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. Das ruhige Gesch setzte auch mit Beginn dieser Woche ein und haben sich die Eingänge v Inlandbutter noch vergrößert. Dieselben bestehen jedoch zumeist aus fallenden Qualitäten, welche den Markt sehr ungünstig beeinflussen u ganz vernachlässigt sind. Wirklich feinste Qualitäten gab es nur we und fanden dieselben zu guten Preisen Absatz. In russischer und sibiris Butter bestand ebenfalls nur für allerfeinste Qualitäten Nachfrage. ringe Sorten häuften sich an. Es wurde erzielt für russische und sibiri Butter Ia 114—116 Mk., IIa 110—114 Mk.

Hamburg, 15. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenth Noch in keinem Jahre ist so sehr über die Qualitäten geklagt word als gerade in dem laufenden. Dieser Übelstand wird überall festgest und ist die Hauptursache des schleppenden Geschäftsganges, zumal Ankünfte hauptsächlich aus solchen abfallenden Qualitäten bestehen. ist höchst bedauerlich, daß die meisten deutschen Molkereien machtlos s diesen, durch die feuchte Witterung hervorgerufenen ungünstigen Einf wenigstens abzuschwächen. Zudem ist die Produktion unverhältnismä groß, so daß noch keine Aussicht besteht, die Kühlhausbestände anzugreif Die nächsten Tage dürften noch keine Änderung dieses lustlosen Geschäf ganges bringen, zumal die Notierungen der tatsächlichen Marktlage ni entsprechen, ein Fehler, der garnicht wieder gut zu machen ist.

Hildesheim, 16. Sept. Butterbericht von Mann & Friedebor Die Nachfrage ist zwar recht lebhaft, besonders nach guten brauchbar billigeren Sachen wie sibirische Butter und Kühlhausware, welche abweichenden Qualitäten gegenwärtiger Produktion vorgezogen werd Einwandsfrei frische Sachen finden schlank zu festen Preisen Käuf Für prima Molkereibutter zahlen wir unverändert 118 bis 122 M netto frei hier, abweichende Qualitäten nach Verkauf. Tendenz: lebh

Leipzig, 16. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schür & Sohn. Das Geschäft liegt im allgemeinen nicht besonders günst Die Produktion hält sich auf ziemlicher Höhe, vor allem aber wird Geschäft erschwert durch die in diesem Jahre reichlich auftretenden fallenden Qualitäten. Tadellose Marken räumen sich leicht, fehlerha und Kühlhausware nur mit großen Schwierigkeiten.

Preise für feinste Tafelbutter 121—123 Mk., II. Sorten 114—120 Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 14. Sept. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsber Die Marktlage ist unverändert ruhig. Die Produktion zeigte noch ke Zunahme, so daß wirklich allerfeinste Qualitäten garnicht zu reichlich kamen und zu unveränderten Preisen untergebracht wurden.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 128—— M feinste 125—127 Mk., II. Qualität 118—123 Mk., III. Qualität 110 116 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 15. Sept. Bericht von Gebr. Rößler. Der ruh Charakter des Geschäftes ist derselbe geblieben.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 120—123 Mk., Ia 118 119 Mk., IIa 115—117 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln v ca. 50 Pfd.

Königsberg, 14. Sept. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Die erhoffte Belebung des Geschäfts ist bisher leider noch nicht ein treten. Der Konsum ist namentlich für die vielen abweichenden Qualitä wenig aufnahmefähig und konnten diese, wenn überhaupt, so doch mit Verlust untergebracht werden.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 115—118 Mk. pro 100 P netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 14. Sept. Sibirische Butterberichte der Firma Geo Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Da in Sibirien lange kein Regen gefallen ist, ma sich die Trockenheit in der Produktion recht bemerkbar und zeigte diese eine weitere Abnahme. Die Zufuhren betrugen in letzter Woche et 3000 Faß, die zu unveränderten Preisen zu Rubel 13,80 bis 14,— v kauft wurden.

b) Omsk. Die Eingänge zeigten in letzter Woche infolge der Trockenheit eine bedeutende Abnahme und betrugen etwa 2500 Faß, welche zu unveränderten Preisen bis zu Rubel 14,— verkauft wurden.

Hamburg, 15. Sept. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Leider konnte man sich auch in der letzten Woche zu einer Ermäßigung unserer Notierung nicht entschließen. Die Lage des ganzen Geschäftes blieb eine äußerst flaue; die Läger konnten nirgends geräumt werden. Es war daher auch für diese Woche kein flotterer Markt zu erwarten. Die frischen Einsendungen zeigten sich ebenso belangreich wie bisher, und sind entschieden größer als in der gleichen Zeit des Vorjahres. Die Nachfrage war eine sehr geringe und selbst für allerfeinste Qualitäten waren nur schwer Käufer zu finden. Inhaber zeigten sich durchaus zu jedem Entgegenkommen in Bezug auf ihre Forderungen bereit, trotzdem stockte der Absatz auf der ganzen Linie. Vom Inlande liefen so gut wie gar keine Aufträge ein; allen Plätzen genügen die regelmäßigen Zufuhren. Vom Auslande lauten die Berichte anhaltend ruhig; Kopenhagen hat seine Preise ermäßigt, klagt aber anhaltend über schlechten Absatz. Auch das hiesige Konsumgeschäft verlief höchst unbefriedigend, seitens unserer Detaillisten wird nur der notwendige Bedarf eingedeckt. Für die wiederum reichlich gelieferten zweiten und abfallenden Sachen sind nach wie vor keine Käufer zu finden, obgleich diese Ware sehr billig angeboten wird. Wir hoffen, daß in dieser Woche endlich der schon lange gewünschte Abstrich der Notierung eintreten wird; die Notierung ist viel zu hoch und steht in keinem Verhältnis zu den wirklich bezahlten Preisen. — Wir erhielten in dieser Woche eine Zufuhr von 2300 Tonnen russischer Butter. Das Geschäft hat auch für diesen Artikel nachgelassen; die Nachfrage beschränkt sich nur auf allerfeinste frische Marken, doch sind von diesen Qualitäten infolge der hohen Einkaufspreise nur sehr kleine Mengen an den Markt gekommen. Die Preise behielten die bisherige Höhe; abfallende Ware ist überhaupt kaum zu verkaufen. Kopenhagen meldet soeben unveränderte Notieruug von 98 Kr. gleich 110 Mk. Die Lage wird mit ruhig bezeichnet.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 15. Sept. Bericht von J. Themans Izoon. Die Notierung am 2. d. Mts. bei dem stillen Geschäftsgang auf 50,50 fl. ermäßigt, wurde letzten Freitag (9. Sept.) nach einer möglichst noch geschäftsloseren Woche wie die vorhergangene auf 50,— fl. festgestellt. Der Ton im Handel wurde darauf ein wenig besser und es wurde diese Woche wieder mehr verkauft, so daß die Zufuhren sich so ziemlich räumen ließen. Es bleibt aber große Vorsicht geboten, indem die Produktion sowohl hier wie im Ausland nicht genug zurückgegangen ist, um bereits jetzt anhaltend höhere Preise zu rechfertigen. Ia Molkereibutter Ia 100—110 Mk.

Budapest, 14. Sept. Bericht von M. Düsing jr. Die Einlieferungen sind weiter gestiegen und sieht man einer weiteren Zunahme der Produktion entgegen, da jedoch auch der Konsum, namentlich in der Hauptstadt zunimmt, konnten sich die Preise für Kleinpackung und überhaupt für prima Qualitäten behaupten lassen, wogegen die Preise für II. Molkereibutter etwas wichen.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 2,95—3,05 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,85—2,95 Kr., Blockpackung 2,65—2,75 Kr., Kochbutter 2,00—2,20 Kr. Tendenz: ruhig.

Käse.

Berlin, 15. September. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 15. September. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 48—50 ℳ, Limburger 40—42 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,30 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Brietäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten, 14. September. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 32—33 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 39—40 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 52—54 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: flaue Nachfrage.

Wangen, 15. Sept. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	43	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	61	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 14. Sept. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 42,— Mark pro Zentner

„	35	„	„	„	„	47,—	„	„	„
„	40	„	„	„	„	52,—	„	„	„

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 16. Sept. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 123—129 ℳ IIa 105 bis 110 ℳ. Tendenz: ruhig.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 14. Sept. Auftrieb 3833 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 2676 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 45—64 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 36—44 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 16—19 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 11—15 Mk. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; zuletzt flau; beste Ware über Notiz.

Hannover, 15. Sept. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 787 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 67—70 Mk., Klasse V 63—65 Mk., Klasse VI 63—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: flau.

Hamburg, 15. Sept. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1894 Stück. Preise: Schwere 65,00—66,00 Mk., leichte 66,00 bis 67,00 Mk., Sauen 54,00—59,00 Mk., Ferkel 61,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Sept.	Aufgetr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	14.	13956	70 56	bis bis	64 51		Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	14.	—	67	bis	60		20—24 % Tara	etw.langs.
Bremen	15.	954	70	bis	64		Schlachtgew.	langsam
Hannover	15.	787	70	bis	63		„	flau
Leipzig	15.	1929	69	bis	63		„	mittelm.
Dresden	15.	2020	71	bis	66		„	schlecht
Chemnitz	15.	379	74	bis	72		„	ruhig
Dortmund	15.	145	69	bis	65		„	mittel
Köln a. Rhein	15.	1550	71	bis	65		„	lebhaft
Mannheim	15.	1514	74	bis	73		„	lebhaft
Stuttgart	15.	912	75	bis	72		„	mäß. bel.
Nürnberg	14.	—	74	bis	73		„	—
Breslau	14.	2656	70	bis	64		„	langsam
Stettin	15	300	66	bis	62		„	schlepp.
Posen	14	591	57	bis	55		Lebendgewicht	kaum ger.
Kiel	15.	1160	52	bis	49		„	fest
Mülhausen i. E.	14.	810	76	bis	74		Schlachtgew.	—
München	14.	7173	76	bis	66		„	zieml.ruh.

Futtermittel.

Magdeburg, 15. Sept. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste September-Dezember 101,— Mk., Januar-August 1911 105,— Mk.

La Plata-Mais September-November 109 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg September-Dezember 116,— Mark, Februar-September 121 Mk.

Rund-Mais September-November 142,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Aza prompt 134 Mk., Sept.-Dezember 136 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 8,40 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Okt.-Dezbr. 8,40 „ „ „ „ „ „ „ „

Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

PA	4235	5	Br.		4371	1	Br.
	4316	2	„		4355	20	„
HK	4456	18	„		4351	1	„
St	3835	1	„		4391	6	„
	4529	2	„		4378	17	„
RO	4124	14	„		4108	10	„
DF	4175	1	„		3806	3	„
	4354	2	„		3494	11	„
	4373	1	„	AN	4652	5	„
HO	4527	2	„	FR	4656	1	„
	4524	2	„	AW	4621	1	„
W	4379	1	„	W	4604	3	„
	4418	1	„		4640	1	„
	4501	4	„		4657	2	„
H	4454	1	„	A	4742	1	„
M	4517	2	„		4610	1	„
WB	4345	7	„	AE	4678	10	„
	4284	4	„		4699	1	„
	4288	9	„		4712	2	„
MM	4343	13	„	BH	4631	6	„
	4289	5	„	LM	4554	1	„
	4270	15	„		4559	3	„
	4304	2	„	LN	4545	1	„
	4384	1	„	Reell	4547	9	„
MB	4396	9	„		4575	24	„
	4417	2	„	HE	4570	8	„
	4019	7	„		9289	3	„
	4367	6	„	WE	4054	4	„
	4026	3	„	OSchw	4118	2	„
	4158	10	„	GlSch	1717	2	„
LD	4080	2	„		4542	3	„
	3650	2	„	K	4539	7	„
LE	3925	1	„		4023	3	„
	4426	2	„		4552	4	„
	4297	2	„		4722	3	„
	3568	1	„	OF	4561	9	„
	4027	4	„	LL	4556	1	„
	4020	4	Br.		4709	24	Br.
3D	4105	5	„		4565	1	„
	4068	6	„		4677	1	„
	4067	1	„		4674	15	„
	3870	1	„		4626	3	„
	4279	1	„		4632	20	„
	4444	21	„		3589	15	„
MB	4257	10	„		4544	6	„
S	4320	4	„		4705	9	„
	4286	6	„		4636	1	„

Bei dem herannahenden Vierteljahreswechsel werden die Zeitungsleser ersucht, Bestellung auf die von ihnen zu beziehenden Zeitungen möglichst bald zu bewirken, damit in der Zustellung keine Verzögerung eintritt.
Kaiserliches Postamt.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 5012 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Tüchtiger Verwalter
ledig oder verheiratet, als Nachfolger für 1. Oktober gesucht. Derselbe muß mit Landleuten gut umgehen können, Harz- oder Weichkäserei verstehen u. Kaution stellen können. Gehalt 120 ℳ monatlich, fr. Wohnung, Heizung, Produkte und Gartenland. Off. u. **A. B. 4871** an d. Z.
6

Molkerei-Fachmann

Christ, nicht über 30 Jahre alt, wird von e. Weltfirma für die Reise und Organisation in Deutschböhmen zum baldigen Eintritt gesucht. Offerten von besten und verläßlichsten Kräften mit Referenzen unter der Chiffre Organisator 4868 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wir suchen für unseren Vollbetrieb zum sofortigen Antritt

einen ersten Gehülfen.

Derselbe muß gute Handschrift besitzen und tüchtiger Rechner sein. Es können sich auch ein (4877

jüngerer Gehülfe und ein Lehrling

melden, ersterer zu bald, letzterer zu bald oder auch später.
Molkerei-Genossenschaft **Pila** bei **Mur.-Goslin.**

Beim **„Milchw. Verein im Algäu, e. V."** ist an der Lehrsennerei für Weichkäserei u. Butterbereitung in **Boos**, die Stelle des

Meisterkäsers

zu besetzen. Ledige oder verheiratete Bewerber, die im Besitze des Meisterbriefes sind, wollen ihre Gesuche mit Gehaltsansprüchen bei freier Station unter Vorlage ihrer Zeugnisse und eines selbstgeschriebenen Lebenslaufes einreichen an die (4842
Geschäftsstelle des Milchwirtschaftl. Vereins in Kempten.

Molkerei-Verwalter.
Molkereigenossenschaft Zitzewitz s. z. 1. Jan. 1911 einen tücht. **Verwalter**, möglichst verheiratet. Bewerber wollen ihre Zeugnisse dem Unterzeichn. eins. **Schulz**, Vorsitzender.

Zum 1. Oktober ein tüchtiger und lediger (5012
Molkerei-Verwalter
gesucht. Off. an **den Vorstand der Zentralmolk. Hönnersum b. Hildesh.**

Gesucht zum 1. Dezember für unsere Genossenschaftsmolkerei mit Motorbetrieb (täglich ca. 1000 Liter Milch) ein verheirateter (5159
Betriebsleiter.
Bewerber wollen sich unter Vorlegung ihrer Zeugnisse und Angabe ihrer Gehaltsansprüche melden. Wohnung, Licht, Heizung und Butter frei. Offerten erbeten an
den Molkereivorstand zu Athenstedt, Kreis Halberstadt.

Molkerei-Fachmann, verheiratet, erste Kraft, als
Betriebsinspektor
zum Oktober oder November für erstklassiges Unternehmen gesucht. Alter nicht über 30 Jahre, größere Kaution muß gestellt werden. Lebensstellung. Offerten unter 5209 an diese Zeitung.

Zum Oktober suchen wir ledigen, tüchtigen
Molkereilehrer
bei hohem Gehalt. (5228
Landwirtsch. Schule Friedrichshafen am Bodensee.

Suche zum 1. Oktober evtl. sofort soliden, anständigen (4946
Gehülfen
welcher selbständig arbeitet, für sämtliche vorkommenden Arbeiten. Betrieb klein. Gehalt 30 ℳ bei freier Station. Gefl. Off. nebst Antrittsangabe zu richten an
Jul. Gleiß, Dampfmolkerei **Netzwalde**, Kr. Schubin.

Suche zu sofort oder 1. Oktober tüchtigen, soliden (4956
Gehülfen
welcher mit Pferden umzugehen versteht, bei 25 ℳ pro Monat u. freier Station ohne Wäsche.
Molkerei Camenz in Schlesien.
Langer.

Gesucht für sof. ein tüchtiger, ehrlicher **Knecht**, welcher Lust hat zum Melken und mit auf Kundschaft zu fahren. Gute Behandlung zugesichert. Auch kann ein junger **Gehülfe**, der seine Lehrzeit beendet, unter günstigen Bedingungen eintreten. Off. erb. **Paul Rademacher**, Holländer, **Recke** b. Niendorf im Lübeckschen. (4933

Ein junger, angehender (4955
Gehülfe
der auch mit Pferden umgehen kann, könnte sofort eintreten. Ferner suche auch noch einen
Lehrling
Lehrzeit 1 Jahr nebst Vergütung.
Weh, Molkerei Uetze, Hannover.

Suche zum 1. Oktbr. einen energ., an Sauberkeit u. Ordn. gewöhnten
ersten Gehülfen.
Gehalt 30 Mk., bei zufriedenstellender Leistung 35 Mk. Zu derselben Zeit kann auch ein junger Mann unter günstigen Bedingung. als **Lehrling** eintreten. (5008
Lüsch, Poppenburg b. Nordstemmen Prov. Hannover.

Gehülfe

mit mehrj. Praxis in städt. Betrieb, militärfr. u. zuverlässig, längstens per 1. Okt. gesucht. Ausführl. Offerten mit Zeugn.-Abschriften an
Emanuel Scheuer
Molk. **Warnsdorf**, Böhm.

Gesucht ein älterer, arbeitsamer
Gehülfe
welcher auch rechnen kann, für alle Arbeiten. Gehalt 30 ℳ. (4945
Molkerei Friedewalde in Schlesien.

Suche zum 20. September einen fleißigen (5265
Gehülfen
für Maschinen, gedienter Soldat bevorzugt. Anfangsgehalt ℳ 30 und freie Kassen. Zeugnisabschriften sind einzusenden. Auch kann ein
junger Mann
nicht unter 16 Jahren, bei günstigen Bedingungen in die Lehre treten.
Molkerei Kittlitz in Sachsen.

Tüchtiger Gehülfe
auf 14 Tage zur Vertretung gesucht ab 1. 10. (5266
Desgleichen kann eine junge
Meierin
zum 15. Oktober eintreten. Offert. mit Altersangabe erbeten an
Dampfmolkerei Auerstedt, Thüring.

Suche zum 1. Oktober einen
Gehülfen
dem nachmittags Gelegenheit geboten ist, sich in Kontorarbeiten auszubilden. Off. mit Gehaltsansprüchen erbittet (5294
Walter te Kamp, Imgenbroich, Bez. Aachen.

Suche zum baldigen, evtl. auch sofortigen Antritt einen kräftigen und sauberen
Gehülfen
für Butterei und Mithülfe in der □-Käserei. Gehalt bei freier Stat. monatl. 40 ℳ. Stellung dauernd. Off. erb. u. 5263 an diese Zeitung.

Zum 1. Oktober findet bei mir ein militärfreier, durchaus ehrlicher, geschäftsgewandter (5262
Gehülfe
als Butterverkäufer für meine Stadtkundschaft Stellung. 300 ℳ Kaution erforderlich. Meldungen mit Zeugnisabschriften an
Fritz Martens, Hannover, Kramerstraße 23.

Suche zum 1. Oktober tüchtigen, zuverlässigen (5261
Gehülfen.
Offert. mit Gehaltsforderungen erb.
Burmeister, Dollerup in Angeln.

Gesucht zum 1. Oktober ein
jüngerer Gehülfe
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt ℳ 25 und Kassen frei. (5259
Molkerei Zeven, Hannover.

Suche zum 1. Oktober einen äußerst tüchtigen, ehrlichen **Gehülfen als Ersten**
für Betrieb und nachmittags Kontorarbeit, daher gutes Rechnen erwünscht. Bevorzugt solche, die schon mit Kohlensäure-Eismaschine gearbeitet haben. Anfangsgehalt monatlich 35 ℳ bei freien Kassen. Bewerbungen nebst Zeugnisabschriften und Altersangabe erbittet (5250
A. Ahrens, Molk.-Gen. Winsen a. L.

Suchen zum 1. Oktober einen tüchtigen, soliden (5271
Gehülfen
mit guten Zeugnissen. Anfangsgehalt ℳ 35 bei freier Station.
Stedinger Molkerei-Genossenschaft in **Ranzenbüttel** b. Berne, Oldenburg.

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen (5292
ersten Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Strebsame und arbeitsfreudige Bewerber, die mit der Abrechnung vertraut sind, wollen Zeugnisabschriften einsenden. Gehalt 35 ℳ.
Molkereigenossenschaft Perleberg.

Tücht. Gehülfe
für Kessel und Maschinen wegen Abgang des jetzigen zum Militär zum Antritt am 26., spätestens aber 30. ds. Mts. gesucht. Reflektiert wird nur auf ein. freundlichen mit der Bedienung der Maschine durchaus vertrauten Mann, dem an dauernder Stelle gelegen ist. Geh. 35—40 Mk. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbittet (5238
Molkerei Zarkau b. Glogau.

Suche zum 1. Okt. event. etwas später einen gewandten, nicht zu jungen, evangelischen (5239
Gehülfen
der in der Butterei sow. im maschinellen Betrieb selbständig arbeiten kann u. sich jeder in der Molkerei vorkommenden Arbeit unterzieht. Stellung dauernd und angenehm. Anfangsgehalt 35 Mk. bei freier Station und Kassen. Off. erbittet
Molk. Gr.-Vahlberg, Brschwg.

Junger Gehülfe
gesucht. Gelegentliche Ausbildung in der Weichkäserei. Anfangsgehalt 30 ℳ, fr. Kassen. (5264
Dampfmolkerei Suttorf b. Neustadt am Rübenberge.

Suche sofort spätestens 25. Sept. jungen, willigen (5240
Gehülfen
der auch Milchanfuhr mit zu besorgen hat. Gehalt 25—30 Mark. Offerten an
Molk. **Wenzlow,** Post Gr.-Wusterwitz, Sachsen.
Inh. **Carl Ziegenhagen.**

Gesucht zu sofort event. 1. Oktbr. tüchtiger, zuverlässiger, solider
Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut. Anfangspehalt 35 Mk. (5243
Molk.- u. Müllerei-Gen. **Neerstedt** i. Oldbg. **Dockwarder.**

Suche einen ordentlichen jungen
Gehülfen
der mich vom 26. Sept. bis zum 12. Oktober vertreten kann. Offert. an 5154) **Kryschak, Bösel,** Gr. Oldbg.

Suche zum 1. Oktober einen tücht., selbständig arbeitenden (5149
ersten Gehülfen
hauptsächlich für Maschinerie und Käserei. Anfangsgehalt 40 Mk. pro Monat bei fr. Station und Kassen.
O. Puschmann, Molk. z. V. Schwammelwitz, Kr. Neiße, O.-S.

Zum 1. Oktober oder früher suche ich einen jungen, saub. u. federgew.
Gehülfen
für alle Arbeiten. (5144
Fasterding, Molkerei **Drüber** b. Northeim.

Suche zum bald. Antritt einen
jüngeren Gehülfen.
Gehalt 25 Mark monatlich. (5136
Martin Leo, Molkereibesitzer **Konitz,** Westpr.

Suche zum 1. Oktober einen tücht. **soliden Gehülfen.**
Gehalt 30 Mark. (5138
R. Polchow, Butterei-Gen. **Loitz** i. Pommern.

Junger, kräftiger Gehülfe
bei 30 Mark Gehalt zum baldigen Antritt gesucht. (5139
Zobtener Molkerei E. G.
Zobten, Bez. Breslau.

Angehender Gehülfe
oder **Lehrling** zum 1. Oktober oder früher für Gen.-Molkerei in Westfalen gesucht. Offerten unter **M. 5134** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort oder zum 23. Sept. einen tüchtigen, zuverl. **Gehülfen.** Gehalt 30 Mark. Offerten erbittet
W. Kalberlah, Jeseritz b. Calvörde i. Braunschweig. (5155
Auch kann zum 1. Oktober ein junger Mann, nicht unter 16 Jahr., als **Lehrling antreten. D. O.**

Zum 1. Oktober suche gewandt., soliden, zuverlässigen (5045
Gehülfen
dem an dauernder Stellung gelegen, für mein. städt. Betrieb. Anfangsgehalt monatl. 25 Mk., fr. Station u. Kassen. Gefl. Off. mit Zeugnisabschriften an
Zentralmolkerei **Zielenzig.**

Suche zum baldigen Antritt einen jungen, kräftigen
Gehülfen.
Gehalt 30—35 Mk. u. freie Station. 5147) Dampfm. **Schwerin a. W.**

Junger Gehülfe

wird zum 1. Oktober ev. auch etwas früher gesucht. Lohn 30 Mark bei fr. Station. (5097
Frankfurter Milchkur-Anstalt
Frankfurt a. Main
Schwarzburgstraße 2—6.

Library
LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote. Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 74. Hildesheim, den 21. September 1910. 24. Jahrgang.

Mit der Nummer 77 läuft für diejenigen Leser, welche die „Molkerei-Zeitung" mit Illustriertem Unterhaltungsblatt durch die Post beziehen, das Abonnement ab. Nur durch

sofortige Erneuerung

des Abonnements bei den Postämtern ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu vermeiden.
Denjenigen Lesern der Molkerei-Zeitung, welche schnellstens die

Berliner Sonnabends-Notierung

für Butter und Schweine erfahren möchten, empfehlen wir für 60 Pfg. pro Vierteljahr bei ihrem Postamte unsern Sonnabends erscheinenden Milchwirtschaftlichen Anzeiger mit zu abonnieren.

Inhalt.

Bau und Einrichtung von Limburger Käsereien.
Mitteilungen. Bestrahlung der Milch mit ultraviolettem Licht.
Literatur. Handbuch der landwirtschaftlichen Bakteriologie.
Maschinen und Geräte. Patentliste.
Unterrichts- und Versuchswesen. Meierinnenkursus in Proskau.
Rundschau. Vom Berliner Milchhandel. — Warnung vor Ankauf des „Echt holländischen Milch- und Nutzenpulvers". — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Melkmaschine in Australien. — Bestrafung wegen Verletzung der Sonntagsruhe.
Sprechsaal. Die Buchung des Verpackungsmaterials im Hauptbuche. — Siebkäse. — Heißdampflokomobile System Wolf. — Klärbassin für die Abwässer in einer Molkerei. — Feuerbrücke von A. Domke.
Briefkasten.

Bau und Einrichtung von Limburger Käsereien.

Fast nirgends kommen bei Erstellung von Gebäuden größere Fehler vor als beim Bau und bei der Einrichtung von Käsereien. Die Schuld daran haben die Genossenschaften, die die Bauunternehmer sind, selbst. Statt sich vor Beginn des Baues bei erfahrenen Fachleuten oder milchwirtschaftlichen Organisationen Rats zu erholen, wird gewöhnlich nur der Baumeister und Maschinenlieferant herangezogen und nach deren Gutdünken gebaut und eingerichtet. Oft kommt es vor, daß der Baumeister noch gar keine Käserei gebaut hat; das kümmert ihn aber nicht viel, er besichtigt die beiden Nachbarkäsereien, ändert die Maße eventl. für die Bedürfnisse der neuen Käserei ab und so entsteht ein Bau mit den gleichen Fehlern wie bei den übrigen Lokalen. Nicht der Bau als solcher, seine äußere Eleganz, ist bei der Beurteilung der Zweckmäßigkeit maßgebend, sondern die innere, bauliche Einrichtung. Dieselbe bildet für den Betrieb einen sehr bedeutenden Faktor. Manche schöne Käserei entspricht den Anforderungen durchaus nicht, während oft ein schlichtes und einfaches Gebäude alle Vorteile in sich schließt, die zu einer guten Fabrikation nötig sind.

Bei der Wahl des Bauplatzes schon müssen verschiedene Faktoren in Betracht gezogen werden. Derselbe soll vollkommen trocken sein, auch möglichst in der Mitte der Ortschaft liegen. Je freier und offener der Platz ist, um so besser. Sehr geeignete Plätze sind solche, deren Gelände von der Straße aus sanft ansteigt. Besonders wichtig ist die Wasserbeschaffung. Hier ist Bedingung, daß möglichst viel und kaltes Wasser zur Verfügung steht, das leicht zu beschaffen ist (am besten durch Leitung) und ebenso leicht wieder abfließt. Brunnen sollen, wo es noch irgendwie geht, vermieden werden.

Der ganze Bau soll gefällig, möglichst billig, solid und dauerhaft sein. Was die Größenverhältnisse anbelangt, so baue man lieber etwas zu groß als zu klein, muß man doch auch damit rechnen, daß sich die Milchmenge erhöht, wodurch dann später eine Lokalvergrößerung nötig wäre.

Für mittlere Einrichtungen bedarf man folgender Räumlichkeiten.

1. Die Käseküche. Dieselbe soll möglichst groß angelegt und hell sein. Hier darf absolut nicht an Platz gespart werden. Zementwände und -Decken sind möglichst zu vermeiden. Besonders gut muß die Decke isoliert werden, damit sich der entstehende Wasserdampf nicht kondensieren kann. Dies gilt übrigens auch für alle Käsereilokale. Der Boden ist am besten ein Plattenboden mit Zementausguß der Fugen, der nach einem Punkte, dem Abfluß der Abwässer, ein gleichmäßiges Gefälle von 1 bis 2 Proz. haben muß. Käseküchen, die nur von einer Seite Licht empfangen, d. h. Fenster nur auf einer Seite aufweisen, sind fehlerhaft gebaut. Letztere müssen so angebracht werden, daß eine gute Ventilation möglich ist. Der Ableitung von Spülwasser usw. in geschlossenen Rohrleitungen aus den Betriebsräumen ist ebenfalls größtes Augenmerk zu widmen. Die Ableitung dieser Gewässer hat mittels geschlossener, nicht durchspülbarer und undurchlässiger Abzugskanäle mit entsprechendem Gefälle in naheliegende Kanäle oder wasserreiche Bäche und Gräben zu erfolgen. An den Einlaufstellen der Rohrleitungen im Innern der Betriebsräume sind Geruchsverschlüsse anzubringen. Ist die Käseküche genügend groß, so kann darin auch die Zentrifuge Aufstellung finden, wodurch ein eigener Zentrifugenraum erspart werden kann. Damit im Sommer in der Käseküche die nötige Kühle erhalten werden kann, sollten die Fenster mit Jalousien versehen sein.

2. Die Milchkammer. Die erste Bedingung für die Milchkammer ist eine gute Durchlüftung. Frische und reine Luft muß stets vorhanden sein. Der Luftdurchzug muß von einer Seite des Gebäudes bis zur anderen gehen und deshalb müssen auf beiden Seiten genügend Fenster sein. Der Lage nach soll die Milchkammer immer auf die Nordseite des Gebäudes verlegt werden, damit sie nicht zu sehr von der Sonne beschienen und dadurch ihre Kühlung beeinträchtigt wird. Meist wird die Milchkammer viel zu klein gebaut, was bei der Arbeit darin bitter empfunden wird. Stets hüte man sich davor, die Milchkammer mit dem Butterraum zu vereinigen; beide müssen von einander getrennt sein. Dort, wo es sich nicht lohnt, einen eigenen Zentrifugenraum zu erstellen, wo die Aufstellung der Zentrifuge in der Käseküche ungeeignet ist, da kann ruhig die Milchkammer auch als Zentrifugenraum dienen, vorausgesetzt, daß der entsprechende Platz dazu vorhanden ist. Die Milchkammer muß mit der Käseküche durch eine Türöffnung direkt verbunden sein. Je nach dem Betrieb muß die Milchkammer die nötigen Gerüste für die Aufstellung der Satten oder die nötigen Wasserbassins mit Leitung und Wasserabflußvorrichtung enthalten. Wände und Decken sollen massiv und der Boden aus Tonplättchen bestehen. Zementböden werden von den Milchsäureresten zu stark angegriffen. Das Gefälle des Bodens nach dem Abflußkanal darf nicht vergessen werden. Meist wird das Abflußloch des Bodens direkt in eine Ecke des Raumes verlegt; dies ist falsch, denn es erschwert die Reinigung der um das Loch herum liegenden Mauer- und Bodenflächen. Bei richtiger Anlage muß das Loch von jeder Wand wenigstens 30—40 Zentimeter entfernt sein; erst dann kann die Reinigung solcher Ecken gründlich vorgenommen werden. Die eben beschriebene Anlage des Abflußloches gilt für alle Räumlichkeiten in der Käserei.

3. Der Butterraum. Derselbe sei ebenfalls genügend hell, groß und luftig. Man baue so, daß die Aufstellung der Buttereimaschinen möglichst auf eine Wandseite zu stehen kommt, damit keine Riemen quer durch das ganze Lokal gehen müssen. Die Einrichtung von kaltem Wasser, und bei Dampfbetrieb von heißem Wasser darf nicht übersehen werden. Die Butterei soll direkt mit

2.05

dem Eiskeller verbunden werden. Am besten ließe sich dies so einrichten, daß in das Eishaus ein genügend großer Vorraum eingebaut wird, der als Kühlraum dienen kann und mit welchem dann der Butterraum verbunden wird. Wände, Decken und Boden sollen gleich denen der Käseküche und der Milchkammer sein.

4. Der Beizraum. Hier soll der Platz am zweckmäßigsten ausgenützt werden. Obwohl dieser Raum nicht zu groß und zu hoch sein darf, um nicht unnötig zu viel Heizmaterial zu verbrauchen, so muß er doch genügend Raum zur Arbeit bieten. Besonders trage man dafür Sorge, daß Wände und Decken gut isoliert werden; denn die Beizstube ist stets voll feuchter Luft und Wasserdampf, der sich am Gemäuer dann verdichtet, ständig abtropft und das Wachstum von Schimmelpilzen sehr stark begünstigt. Soll in der Beizstube Dampfheizung eingerichtet werden, so versäume man nicht, neben den Dampföfen noch gemauerte, kleine Reserveöfen anzubringen; denn oft kommt es im Herbst und Frühjahr vor, daß am Abend noch ein wenig geheizt werden soll, um die Käse vor dem Verschlagenwerden zu schützen, was dann bei der Dampfanlage oft infolge Dampfmangel am Abend nicht mehr möglich ist und ein neues Anheizen des Kessels zu teuer werden würde. Im Beizraum würde es sich auch besonders empfehlen, die Wände 1½ Meter hoch mit säurefesten Plättchen auszukleiden, wie auch der Boden aus einem Material hergestellt werden muß, welches von der Säure nicht angegriffen wird. Für entsprechende Lüftung ist auch im Beizraum zu sorgen. Was vom Beizraum gesagt wurde, gilt auch vom Salzraum.

5. Der Keller. Zweierlei muß der Käsekeller bieten: Möglichst geräumig und möglichst wenig den Einflüssen der äußeren Temperatur ausgesetzt sein. Trotzdem die Geräumigkeit eine genügende sein soll, ist es zu vermeiden, den Keller zu hoch zu bauen. Auch an der nötigen Helle soll es nicht fehlen. Um den äußeren Temperatureinflüssen möglichst wenig ausgesetzt zu sein, sollen alle Außenwände mit Isoliermauern versehen und außerdem bis mindestens auf Fensterhöhe in die Erde eingebaut sein. Dort, wo man den Keller in einen Hügel hineinbauen kann, sind Isoliermauern überflüssig. Für Erwärmung dieses Raumes soll in gleicher Weise gesorgt werden, wie beim Beizraum angegeben wurde. Ventilationsvorrichtungen dürfen hier am allerwenigsten fehlen. Soll der Keller unterirdisch angelegt werden, so ist für eine entsprechende Aufzugsanlage zu sorgen.

Dies wären die hauptsächlichsten Räume einer Weichkäserei. Die übrigen, wie Maschinenraum, Eishaus, Packraum, Holzlager, Wohnung usw. sind zwar ebenso wichtig für den Betrieb, doch läßt sich hier, wenn Fehler beim Bau der Käserei vorkamen, viel leichter eine Abänderung oder Verbesserung vornehmen, als bei den oben angeführten Räumen. Deshalb sollen sich die Genossenschaften und Private, die zum Bau einer Käserei schreiten, ja wohl alles vor Beginn des Baues überlegen und sich ja nicht von Leuten beeinflussen lassen, die nur ihren Sonderinteressen dienen; denn auch hier gilt der Spruch: „Vor getan und nach bedacht, hat Manchem schon viel Leid gebracht." X.

Mitteilungen.

Bestrahlung der Milch mit ultraviolettem Licht. Von Dr. Seiffert, Leipzig. (Mitteilungen des deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins. 1910. Seite 130.) Die Frage, wie die Milch frisch zu erhalten ist, ist von allergrößter Wichtigkeit, nicht bloß für die Milchproduzenten, sondern auch für die Konsumenten und für die Vertreter der öffentlichen Gesundheitspflege. Auch wer von übertriebener Bakterienfurcht frei ist, wird nicht leugnen können, daß das Vorkommen von Krankheitserregern möglich und ihre Bekämpfung unentbehrlich ist. Die Fähigkeit des Lichtes, Keime abzutöten, ist längst bekannt. Der Verfasser ist seit 1900 damit beschäftigt, diese Fähigkeit für die Desinfizierung der Milch nutzbar zu machen, vor allen Dingen die wirksamsten Strahlen des Sonnenlichtes, die ultravioletten. Diesen Bestrebungen stellten sich große Schwierigkeiten entgegen, vor allem die Undurchlässigkeit des Glases für ultraviolettes Licht, aus welchem Grunde Quarzapparate verwendet werden mußten. Die Befürchtung, daß das Licht zersetzend auf das Milchfett einwirken könnte, hat sich glücklicherweise nicht bestätigt. Eine große Förderung erfuhren die Bestrebungen durch Erfindung der Quecksilberdampflampe, deren Licht sehr reich an ultravioletten Strahlen ist, ferner durch die Erfindung eines dafür durchlässigen Glases durch das Schottsche Glaswerk in Jena und schließlich durch die der Firma Heräus in Hanau gelungene Herstellung reiner Quarzapparate. Das ultraviolette Licht ist besonders wirksam für die Erreger der Menschen- und Tierkrankheiten, d. h. die Bakterien, die im Körper des warmblütigen Tieres leben und gewöhnt sind, vor Licht geschützt zu sein.

Der Bakteriengehalt der Milch im natürlichen Zustande besteht zu ungefähr 80 Prozent aus Säurebildnern, zu 20 Prozent aus Bakterien, die aus dem Stallschmutz und dem Heustaube stammen. Die Säurebildner wirken auf das Emporkommen dieser Fäulnisbakterien hemmend. Bei dem Sterilisieren der Milch durch Wärme werden in erster Linie die Milchsäurebakterien abgetötet, während die Fäulnisbakterien zum großen Teile ungeheuer widerstandsfähig dagegen sind. Bei der Behandlung mit ultraviolettem Licht dagegen sterben die Krankheitserreger, in erster Linie die Tuberkelbazillen und Streptokocken, ferner die Fäulnisbakterien viel schneller ab, als die Milchsäurebakterien, wenn es nur gelingt, möglichst jedes Teilchen der Milch mit diesen Strahlen zu treffen. Die 2½ Jahre lang an der Leipziger Universitätsklinik angestellten Versuche, bei denen täglich 20—25 Liter durch Licht sterilisierter Milch an kranke Säuglinge verabreicht wurden, haben sehr gute Erfolge ergeben. Für die Tuberkulosebekämpfung, sowie für die Desinfizierung der Käsereimilch kann die Bestrahlung mit ultraviolettem Licht ebenfalls vorzügliche Dienste leisten. S.

Literatur.*)

Handbuch der landwirtschaftlichen Bakteriologie. Von Dr. Löhnis-Berlin. Gebrüder Borntraeger. 1910.

Dieses umfangreiche, mit seinen ausführlichen Autoren- und Sachregistern 57 Bogen umfassende und trotzdem in gedrängter Darstellung geschriebene Werk gibt Zeugnis von der riesigen Arbeit, welche in den verhältnismäßig wenigen Jahrzehnten des Bestehens der Bakteriologie in dem auf die Landwirtschaft angewandten Zweig dieser Wissenschaft geleistet worden ist. Das Buch beschäftigt sich, weil es spezifisch landwirtschaftlichen Charakter tragen soll, nicht zugleich mit den landwirtschaftlichen Nebengewerben, sondern beschränkt sich auf den den Stroffkreislauf in der Landwirtschaft betreffenden Teil der Bakteriologie und bezieht die Milchwirtschaft als einen von der Landwirtschaft unlösbaren Nebenbetrieb mit ein. Es besteht also aus den Hauptteilen: Bakteriologie des Futters, der Milch und der Molkereiprodukte, des Düngers und des Bodens, welchen sich noch die Fermentationen bei der Flachs- und Hanfröste und des Tabaks anschließen.

Bei dem Umfang des Werkes verbietet es sich, auf Einzelheiten einzugehen, dagegen mögen die allgemeinen Gesichtspunkte, welche aus dem Werke hervorleuchten und einige die Anlage desselben betreffende Punkte einer Betrachtung unterworfen werden.

Der Verfasser, erfüllt von der Erkenntnis, daß die Landwirtschaft zu ihrer Förderung der wissenschaftlichen Durchdringung bedarf, fühlt bei der Zusammenstellung und Verarbeitung der vorliegenden Forschungsergebnisse die noch überall bestehenden Lücken und die Notwendigkeit einer energischen Weiterarbeit. So groß die bereits geleistete Arbeit auch ist, so stellt sie doch, speziell was die Futtermittel-, Boden- und Düngerbakteriologie anlangt, erst den Anfang einer für die Landwirtschaft unbedingt fruchtbringenden Forschung dar, zu welcher praktische Landwirte selbst den Anstoß gegeben haben. Das Werk muß jedem Freund der Landwirtschaft klar werden lassen, daß gerade auf diesen Gebieten durch die Forschung noch manche Hilfsquellen ausgelöst werden können. Aber diese Forschung muß, wie der Verfasser richtig sagt, eine methodische, auf Augenblickserfolge verzichtende sein, darf sich als nächstes Ziel nur die Erkenntnis der Natur setzen und nicht mit unzureichender Erkenntnis praktische Erfolge erjagen wollen.

Mit Vergnügen nimmt der Fachgenosse bei der Durchsicht des Buches wahr, mit welchem unendlichen Fleiß der Verfasser die Originalliteratur durchgearbeitet hat, um alle für den Stoff verwertbaren Einzelheiten herauszuholen, und wie er es verstanden hat, diese an die richtigen Stellen zu setzen und zu einem freilich noch unfertigen Ganzen zu verarbeiten. Und welche gewaltige Arbeit in dem Buche geleistet ist, ersieht der Leser aus dem mehrere Bogen umfassenden Literaturverzeichnis.

Was die Bakteriologie der Milch und Molkereiprodukte anlangt, so treffen wir auch hier eine erfreuliche Vollständigkeit und eine anerkennenswerte Objektivität in der Darstellung der widerstreitenden Meinungen. Daß dem auf dem gleichen Gebiete tätigen und auf Grund eigener Forschung in manchen Punkten seine besonderen Ansichten hegenden Fachgenossen die Stellungnahme des Verfassers nicht immer als die richtige erscheint, ist wohl nicht anders zu erwarten, die Unvollständigkeit der Forschugnsresultate läßt naturgemäß verschiedene Folgerungen zu, und deren Diskussion und Neubearbeitung soll ja gerade zum völligen Erkennen führen.

Als einzelne Vorzüge dse Buches seien erwähnt: die übersichtliche Einteilung des Stoffes, welche die rasche Auffindung der einzelnen Ausführungen ermöglicht; die Anfügung der Methodik an die Ausführungen im Text in der Form besonderer Abschnitte; die Anführung einer großen Zahl von mitteilenswerten, dem jeweiligen Texte sich nicht direkt anschließenden Einzelheiten in Fußnoten; die Angabe der Seitenzahlen, wo in den Orignialarbeiten die betreffenden Ausführungen zu finden sind, wodurch die Informierung der Weiterforschenden überaus erleichtert wird u. a. m.

Das Werk wird zweifellos großen Nutzen stiften, ein Wegweiser für den in die Bakteriologie eindringenden Landwirt, ein willkommenes Hand- und Nachschlagebuch und eine Fundgrube von Anregungen für den Forscher sein. Lernende, Lehrende und Forschende sind dem Verfasser zu Dank verpflichtet für die mühevolle und tüchtige Arbeit. Prof. Dr. H. Weigmann.

Maschinen und Geräte.

Patent-Erteilungen. 226 491. Melkmaschine, deren Melkorgane ein feststehende und eine unter Federwirkung stehende bewegliche Platte besitzen, die durch Daumen und Drähte gegen die feststehende Platte bewegt wird. Jens Nielsen, Kopenhagen; Vertr. L. Glaser, O. Hering u. E. Peitz, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 68. 12. 8. 08. N. 10 023.

226 551. Melkmaschine, deren die Zitzen beeinflussende Organe mittels eines Druckmittels angetrieben werden. Knut Ivar Lindström, Nykvarn, Schweden; Vertr.: Arndt, Pat.-Anw., Braunschweig. 29. 10. 08. L. 26 92

*) Alle unter dieser Rubrik besprochenen Bücher können von unserer Expedition bezogen werden.

226 552. Butterfaß. Silkeborg Maskinfabrik Zeuthen & Larsen, Silkeborg, Dänem.; Vertr.: R. Deißler, Dr. G. Döllner, M. Seiler, E. Maemecke u. H. Hildebrandt, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 14. 10. 08. S. 27 614.
226 824. Schleudertrommel zum Enrahmen und Reinigen von Milch. Ferd. Steimel, Hennef a. Sieg. 31. 12. 08. St. 13 617.

Gebrauchsmuster. 432 540. Milchtransportkanne aus Aluminium. Basse & Fischer, G. m. b. H., Lüdenscheid. 22. 7. 10. B. 48 881.
432 639. Milchtransportkanne aus Holz mit Aluminiumeinsatz. Basse & Fischer, G. m. b. H., Lüdenscheid. 10. 8. 10. B. 49 108.
432 714. Trommelsicherung. Eisenwerk Brünner, A.-G., Artern, Pr. Sachsen. 9. 8. 10. E. 14 612.
432 843. Knetwalzenlagerung bei Butterfertigern. Bergedorfer Eisenwerk, A.-G., Sande b. Bergedorf. 13. 7. 10. B. 48 758.
432 964. Käsekessel aus Aluminium mit hart angelötetem Bodenteil. H. Wagenseil, Leutkirch. 6. 5. 10. W. 30 621.
432 965. Käsekessel aus Aluminium mit autogen geschweißtem Seitenrand. Rich. Wagenseil, Leutkirch. 6. 5. 10. W. 30 622.
432 989. Flaschenförmig gestaltete Milchkanne. Stanzwerk Oberhausen, Jünnemann & Co., Oberscheden. 20. 7. 10. St. 13 609.
433 081. Butterfaß mit einem keilverschlossenen Deckel und auf diesem Führungen gleitbar, abnehmbar und feststellbar angeordneten Antriebsstern. Charles Austin, Ava; Vertr.: C. v. Ossowski, Pat.-Anw., Berlin NW. 9. 27. 7. 10. A. 15 150.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Meierinnenkursus in Proskau. Am Milchwirtschaftlichen Institut in Proskau wird in der Zeit vom 3. Oktober bis 24. Dezember d. J. ein Meierinnenkursus abgehalten. Das Unterrichtshonorar beträgt 10 ℳ. Logis und volle Beköstigung gewährt der Institutskäser für 1,50 ℳ für den Tag. Anmeldungen sind unter Einreichung eines selbstgeschriebenen kurzen Lebenslaufes an den Instituts-Direktor Professor Dr. Klein-Proskau zu richten.

Rundschau.

Vom Berliner Milchhandel. Eine Versammlung von Interessenten des Groß-Berliner Milchhandels fand vor kurzem unter sehr starker Beteiligung in Kellers Neuer Philharmonie statt. Der gerichtliche Sachverständige Leiter hielt ein ausführliches Referat über die vielen Schäden im Milchhandelsgewerbe, die hauptsächlich darauf zurückzuführen wären, daß noch immer viele Milchproduzenten und -Händler sich um die Anforderungen des modernen Molkereiwesens nicht kümmern. In diesem Jahre sei durch den Mangel an Natureis auf dem Lande die einwandfreie hygienische Milchversorgung noch schwieriger gewesen. Dazu komme die Unkenntnis vieler Hausfrauen, die weder gute Vollmilch von wertloser Magermilch unterscheiden könnten, noch die Milch richtig behandelten. Auch die Behörden wären vielfach über den Begriff „Milch“ nicht unterrichtet. Die Beseitigung der sogenannten „Marktmilch“ sei noch immer nicht erfolgt, zudem die Zulassung eines solchen Produktes dem Betrug Tür und Tor öffne. Schließlich wies der Referent nach, daß die Milchhändler vielfach selbst an ihrer traurigen Lage schuld wären, weil sie die Milch durch ihre verbänderlichen Pachtverträge zu hoch einkauften und durch zu niedrige Verkaufspreise eine größere Kundschaft zu gewinnen suchten. Der Direktor der Firma C. Bolle erklärte sich in dem gleichen Sinne. Letzterer wünschte, daß möglichst alle Milchhändler sich der Organisation anschließen möchten, um unwürdigen Fachgenossen jeden Milchbezug unterbinden zu können. — Auch die einstimmig angenommene Resolution sprach sich für Beibehaltung des Milchpreises von 22 Pfennigen ab Laden, Stall oder Wagen und energische Bekämpfung der unlauteren Konkurrenz aus.

Warnung vor Ankauf des „Echt holländischen Milch- und Nutzenpulvers“. Die „Landw. Wochenschrift für die Provinz Sachsen“ schreibt: Herr Gustav Schille in Leipzig, Waldstraße 41, versendet an Landwirte des Bezirks und der angrenzenden Staaten Prospekte über das „Echt holländische Milch- und Nutzenpulver“. Hierin gibt er an, daß bei Milchkühen durch Verfütterung von täglich 1 Eßlöffel dieses Freßpulvers eine bedeutend höherer Milchertrag, sowie eine Erhöhung des Fettgehaltes der Milch erzielt werde. Außerdem behauptet er, daß die agrikulturchemische Kontrollstation zu Halle a. S. das Pulver untersucht habe und daß es von uns empfohlen worden sei. Die Untersuchung hat allerdings auch unsere Kontrollstation stattgefunden, aber erst auf Beschwerden von Landwirten hin. Hiernach besteht das Pulver zu etwa 60 Prozent aus Kochsalz und etwas phosphorsaurem und kholensaurem Kalk. Die organischen Bestandteile sind Stengel- und Wurzelteile neben fein vermahlenen Körnern. 50 Kg. haben einen Wert von etwa 14 ℳ, während dafür 50 ℳ gefordert werden. Völlig unwahr ist aber die Behauptung, daß das Pulver von uns empfohlen worden sei. Wegen dieser unwahren Behauptung und der Schädigung der Landwirte durch das völlig minderwertige Freßpulver haben wir Strafantrag gegen p. Schille wegen Betrugs und unlauteren Wettbewerbs gestellt. Außerdem warnen wir hierdurch ausdrücklich die Landwirte unseres Kammerbezirks vor dem Ankauf des fraglichen Pulvers. Denjenigen, die durch den unwahren Prospekt, namentlich durch die angebliche Empfehlung der Landwirtschaftskammer sich bestimmen ließen, das Freßpulver zu kaufen, können den Kaufvertrag innerhalb eines Jahres von der Kenntnis des Betrugs ab anfechten, indem sie dem p. Schille eine einfache Anfechtungserklärung in eingeschriebenem Brief übersenden. Außerdem bitten wir die Landwirte unseres Bezirks, uns umgehend die Fälle mitzuteilen, die ihnen über das Treiben von Schille bekannt geworden sind und, soweit sie geschädigt sind, unseren Rat einzuholen.“

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Bezüglich der Schweinepreise des Inlandes ist zu berichten, daß in der Woche vom 10. bis 17. September in Danzig, Posen, Hannover, Dortmund, Elberfeld, Chemnitz und teilweise in Düsseldorf höhere Preise erzielt wurden, während in Breslau, Plauen, Zwickau, Leipzig, Dresden und teilweise auch in Berlin, Magdeburg und München niedriger gehandelt wurde. In Frankfurt a. M., Cöln, Stuttgart und Mannheim blieb die Notiz unverändert.
Auf den Schweinemärkten des Auslandes war die Tendenz ebenfalls keine einheitliche. In Wien, Manchester und Chicago war das Geschäft lebhaft bei höheren Preisen, während in Dänemark und Paris die Verkäufer Zugeständnisse machen mußten. Rotterdam notiert ziemlich unverändert, beste Qualität etwas niedriger.

Melkmaschine in Australien. Welchen großen Umfang die Melkmaschinen-Industrie in Australien schon angenommen hat, beweist eine Zeitungsnotiz dahingehend, daß die „Sunshine Stripper“ Fabrik in Melbourne über 1800 Arbeiter beschäftigt. Eine große Anzahl kleinerer Fabriken arbeitet in Neuseeland an der Anfertigung von Melkmaschinen. Unter den sechs Ausstellern solcher auf der großen landwirtschaftlichen Hauptausstellung in Sidney waren allein 4 neuseeländische Firmen
Mitteil. der D. L. G.

Bestrafung wegen Verletzung der Sonntagsruhe. Das Landgericht in Hamburg hatte einen Meiereibesitzer eines Vergehens gegen §§ 105 b, 146 a der Gewerbeordnung für schuldig befunden, weil er an einem Sonntag Abend um 8¼ Uhr durch seinen Milchknecht einem Kunden hatte Rahm bringen lassen. Der Angeklagte legte Revision beim Oberlandesgericht ein, ist aber kostenpflichtig abgewiesen worden. In den Urteilsgründen heißt es: Die Schutzbehauptung des Angeklagten, es habe sich um einen Notfall gehandelt und um eine Arbeit zur Verhütung des Mißlingens von Arbeitserzeugnissen, weil seinem Kunden, der eine offene Konditorei betreibt, der Rahm sauer geworden sei, hat das Landgericht zurückgewiesen und die von der Revision hiergegen gerichteten Angriffe sind nicht begründet. Für den Angeklagten war keiner der Ausnahmefälle nach § 105 b Ziffer 1 und 4 gegeben. Darauf, ob für den Kunden des Angeklagten ein Notfall vorgelegen hat, ob der Kunde des Rahmes bedurfte, damit ihm Rohstoffe nicht verdarben und Arbeitserzeugnisse nicht mißlangen, und ob daher der Kunde durch seinen Gewerbegehülfen den Rahm hätte ungestraft holen lassen können, kommt es hier nicht an. Die Gefahr, den Kunden zu verlieren, erscheint unter allen Umständen nicht geeignet, einen Notfall im Sinne des § 105 c zu begründen. Bedenklich, indessen ohne Bedeutung für die Rechtsanwendung erscheint die Ausführung des Landgerichts, daß die Ausnahmebestimmungen des § 105 c überall so lange nicht anwendbar erscheinen, als die betreffende Arbeit durch den Arbeitgeber selbst oder einen Angehörigen oder eine andere Hilfskraft als den Gewerbegehülfen beschafft werden kann. Vielmehr durfte der § 105 c in den aufgezählten Fällen lediglich die objektive Sachlage im Auge haben, so daß unter den aufgestellten Voraussetzungen der Arbeitgeber seinen Gehülfen beschäftigen kann, ohne sich vorher danach umtun zu müssen, ob ihm andere Hilfskräfte zur Verfügung stehen.

Sprechsaal.

Die Buchung des Verpackungsmaterials im Hauptbuche. Es ist ja noch in vielen Molkereien, namentlich dann, wenn man besonders stark gebaute Tonnen, Kübeln oder Butterkisten verwendet, welche große Widerstandsfähigkeit besitzen, also auch einen mehrmaligen Transport sehr gut vertragen können, Sitte, daß die Butterabnehmer verpflichtet sind, das Gut von Zeit zu Zeit zurückzusenden. Um nun von Seiten der Molkerei eine genaue Kontrolle darüber führen zu können, ob der Kaufmann auch sämtliche Fastagen zurückschickt — es sind hauptsächlich die zum Versand von Butter in geformten ½ und ⅛ Pfundstücken bestimmten Kisten meistens recht teuer — ist die regelrechte Verbuchung aller ausgehenden Verpackungsarten eine nicht zu umgehende Notwendigkeit. Es genügt nun aber durchaus nicht, daß man, wie es vielfach nur geschieht, die Anzahl der Tonnen, Kisten oder Kübeln einzig und allein im Butterversandbuch notiert, nein, man muß sie auch ins Hauptbuch mit übertragen. Erst dann hat man jederzeit eine klare und übersichtliche Anordnung, die über den Verbleib des Verpackungsmaterials genau orientiert. Man braucht indessen keine besondere Seite zu nehmen, um das Verpackungsmaterial in Hauptbuche aufzuführen, es genügt schon, wenn man auf der Soll- und Habenseite je eine kleine Spalte — am besten unmittelbar vor dem Geldbetrag — einrichtet, in welcher man die Tonnen, Kisten usw. einträgt. Am Jahresschluß oder auch allmonatlich, je nach Stärke des Versandes, zählt man mit dem Geldbetrag dann auch die Stückzahl des leeren Gutes zusammen. Sobald nun eine Sendung leerer Kisten etc. eingeht, bucht man deren Anzahl auf der Habenseite, ganz genau so, wie man jeden eingezahlten Geldbetrag verbucht. Auf diese Weise kann man in bestimmten Zwischenräumen genau feststellen, wieviel leeres Gut sich unterwegs resp. auf dem Lagerraum des Butterkaufmannes befindet und in gleicher Weise mahnen, wie man ausstehende Geldbeträge mahnen muß.
Da ich die vorbeschriebene Buchungsart nur vereinzelt in Molkereien angetroffen habe, so möchte ich sie hiermit allen Molkereien empfehlen, die mit der Rücksendung der Fastagen aus Sparsamkeitsgründen rechnen müssen und bisher keine genügende Kontrolle darüber ausüben konnten, wo das leere Gut sich befindet. Paul Rieckhoff, Hamburg.

Siebkäse. Zu der Briefkastennotiz in Nr. 72 dieser Zeitung möchte ich bemerken, daß man unter Siebkäse eine Art Weichquark versteht. In verschiedenen Gegenden wird solcher hergestellt und gern gekauft. Die Herstellung desselben geschieht in der Weise, daß die hierzu bestimmte Milch — meistens Magermilch — auf ca. 30—33 Grad C. erwärmt wird. Dieselbe wird nun zugedeckt stehen gelassen, bis auf natürlichem Wege Gerinnung eingetreten ist. Die dicke Milch wird nun unter vorsichtigem Umrühren zerkleinert, in der kälteren Jahreszeit wärmt man zweckmäßig etwas an. Die zerkleinerte Käsemasse wird vorsichtig auf ein Tuch, welches in ein Sieb oder in einen flachen Korb gelegt wurde, geschöpft.
Der Käse bleibt dann im warmen Raum stehen, bis die Molke abgelaufen ist; ein vorsichtiges Wenden der Masse mit einem passenden Holzspatel befördert das Ablaufen derselben sehr. Der Käse ist nun verkaufsfertig. Teils wird er in dieser Form verkauft, teils wird demselben Salz und Kümmel zugesetzt, je nach dem Verlangen und der Gewohnheit der Konsumenten. Man erhält meistens für das Pfund 20—25 Pfg. Aus 100 Liter Magermilch erhält man im Mittel 25—28 Pfund Käse, je nach der Güte der zur Verwendung gelangenden Milch. H. H. in Tgh. (472

Heißdampflokomobile System Wolf. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 68.) Die Heißdampflokomobile System Wolf gehört wohl mit zu den wirtschaftlichsten Dampfkraftanlagen, welche es momentan gibt und ist, um dieses zu erreichen, mit den modernsten Teilen ausgestattet. Dieselbe hat einen ausziehbaren Röhrenkessel, wodurch der Kesselstein leicht und mühelos entfernt werden kann. Vor dem Röhrenkessel liegt der aus spiralförmig gewundenen eisernen Röhren hergestellte Überhitzer, welcher von den

abströmenden Rauchgasen umstrichen wird. Da der im Kessel erzeugte Sattdampf von 180 Grad C. seinen Weg vor der Verwendung durch den Überhitzer nehmen muß, so wird er hier auf 350 Grad C. erhitzt, so daß der überhitzte Dampf also ziemlich doppelten Nutzeffekt gegenüber dem Sattdampf hat. Ferner befindet sich an der Lokomobile ein Warmwasservorwärmer, welcher vom Abdampf durchströmt wird und das Speisewasser, bevor es in den Kessel gelangt, auf ca. 90 Grad C. erwärmt.

Während bei den sonstigen Lokomobilen die Rauchröhren zwecks Reinigung mit einer Bürste durchstoßen werden müssen, dient zur mühelosen Reinigung bei der Wolfschen Lokomobile ein Dampfstrahlgebläse. Die Maschine ist ferner mit einem sehr genau regulierenden Achsregulator versehen. Die Tourenzahl beträgt pro Minute ca. 200 und ist der Leistung der Maschine entsprechend, so daß eine vermehrte Abnutzung nicht zu befürchten ist, wenn der Schmierung die nötige Aufmerksamkeit gewidmet wird. In denjenigen Betrieben, in welchen sie zum Antrieb der Maschinen benutzt wird, werden mittels Wolfscher Heißdampflokomobile bedeutende Brennstoffersparnisse erzielt. Ich benötige in meinem beschränkten Betriebe bei einem täglichen Durchschnittsquantum von 5500 Kg. Milch und bei einem Brikettpreis von 66 Pfg. frei Molkerei jährlich für 1300 ℳ Brennmaterial, welches von einer getrennten Kraftanlage wohl nicht erzielt werden kann. Die Erhitzung der Milch im Sommer auf 50 Grad C. und im Winter auf 90 Grad C. mittels Rückkühlerhitzers geschieht durch direkten Dampf, während der Retourdampf zur Warmwassererzeugung benutzt wird.

Die Heißdampflokomobile bedarf allerdings einer sorgfältigeren Überwachung als getrennte Anlage von Kessel und Maschine, was manchmal auch zu berücksichtigen ist, denn man findet nicht immer aufmerksame und sachkundige Maschinenwärter unter den Gehülfen.

Bevor Sie nun zur Vergabe Ihrer Anlage schreiten, wollen Sie noch nachstehendes beachten: Das Kesselspeisewasser ist zu untersuchen und ist bei größerem Gehalt an Kesselstein von Aufstellung einer Lokomobile abzusehen. Der Kesselstein setzt sich hauptsächlich dort an, wo die Siederöhren in die Feuerbuchsstirnseite eingeschraubt sind und verursacht mit der Zeit ein Lecken dieser Rohre, so daß dieselben wieder aufgewalzt werden müssen. Trotz ausziehbarem Röhrenkessel ist zu berücksichtigen, daß die Reinigung der Lokomobile mindestens zwei Tage in Anspruch nimmt und die Unkosten doppelt das sonst im Molkereifach Übliche übersteigen. Bei Aufstellung einer Lokomobile rate ich ferner, einen gemauerten Schornstein zu nehmen, da Sie mit einem eisernen Schornstein trotz der momentan geringeren Anlagekosten nicht billiger wegkommen, eher verschiedene sich nach und nach einstellende Fehler mit in Kauf nehmen müssen.

Was nun die Anlagekosten betrifft, so ist zwischen Heißdampflokomobile und getrennter Kessel- und Maschinenanlage unter Berücksichtigung der erforderlichen Gebäude kein nennenswerter Unterschied.

Die Heißdampflokomobile ist für Industriebetriebe speziell nur zum Antrieb von Maschinen wohl die rentabelste Kraftanlage, welche es gibt, da zur Heizung sowohl feste als auch flüssige Brennstoffe verwendet werden können, wenn die Feuerungsanlage darnach gewählt wird; vor allen Dingen aber deshalb, weil dieselbe nur zirka halb so viel Dampf zur Krafterzeugung braucht, wie eine gewöhnliche Dampfmaschine. Einer Verwendung in Molkereien ist nach meiner Erfahrung jedoch nur bedingt das Wort zu reden, da bekanntlich der Lokomobilkessel eine geringe Dampfreserve hat. Sie eignet sich nur für Molkereien mit beschränktem Betrieb, wo nach Stillstand des Betriebes kein Dampf mehr benötigt wird. Aber auch hier muß der Lokomobilkessel im Verhältnis zur Maschine um 2 Nummern größer genommen werden, um ohne größeren Aufwand an Bedienung usw. bequem die Erhitzung der Milch durchführen zu können. Eine weit höhere Kesselgröße zu nehmen verbietet sich von selbst, weil dann der Vorteil der Dampfüberhitzung wieder aufgehoben wird. Bei Wahl eines größeren Kessels arbeitet die Lokomobile aber im beschränkten Betriebe rationeller wie die gewöhnliche getrennte Anlage. Die Heißdampflokomobile kann vielleicht auch dort noch in Frage kommen, wo nach Verarbeitung des täglichen Milchquantums noch Nebenbetriebe ausgeübt werden. Es werden sich hier bei dauernder Kraftabgabe bedeutende Brennmaterialersparnisse gegenüber getrennter Anlage erzielen lassen. Für Molkereivollbetriebe, welche auch nach Stillstand der Maschinen viel Dampf benötigen, ferner für große Molkereibetriebe und für solche Betriebe, welche auch nachmittags arbeiten müssen, ist die Heißdampflokomobile nicht geeignet, da diese nur mit vollem Dampfdruck bei vollem Feuer in Betrieb gesetzt werden darf und nach Erlöschen des Feuers der Dampfdruck bei Entnahme von Dampf sofort rapid sinkt.

K. K. (469

Klärbassin für die Abwässer in einer Molkerei. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 72.)

I.

Der Fragesteller hat es unterlassen, anzugeben, ob er die Abwässer durch Zusätze von Chemikalien klären oder einfach durch Anlage von Klärbassins von den gröbsten Verunreinigungen scheiden will. Nach dem Inhalt der Anfrage ist das letztere anzunehmen, und das ist wohl auch, wenn es einigermaßen den behördlichen Ansprüchen genügt, das einzig Richtige. Die Klärung durch Chemikalien ist, wenn sie auch heute selbst für große Wassermengen möglich ist, doch immerhin sehr umständlich und erfordert, wenn sie nicht ganz illusorisch sein soll, besondere Aufmerksamkeit. Uns wurde seinerzeit beim Bau unserer Molkerei von der Gewerbeinspektion und der Polizeibehörde auch eine Klärung der Abwässer vorgeschrieben, doch gab uns die erstere in anerkennenswerter Weise selbst eine vollständige Zeichnung der Klärgrube, in welcher das Wasser ohne Zusatz von Chemikalien sich absetzen sollte. Die Anlage besteht aus einem großen, wasserdicht hergestellten, länglichen Bassin, welches durch Quermauern in vier Abteilungen geteilt ist. Die beiden ersten Querwände sind ungefähr bis zur halben Höhe des Bassins aufgeführt, das Wasser muß also über dieselben hinwegsteigen, und wird hierdurch der spezifisch schwere Teil der Verunreinigung auf den Boden der Bassins zurückgehalten. Die beiden letzten Kammern der Anlage sind gleichfalls durch eine Scheidewand getrennt, doch muß hier das Wasser nicht über die Wand hinübersteigen, sondern fließt unter dieselbe hindurch. Die Scheidewand ist deshalb in Form eines Bogens durch das Bassin bis etwa zur Hälfte der Höhe gebaut und hat den Zweck, die spezifisch leichteren Verunreinigungen, welche auf dem Abwasser schwimmen, zurückzuhalten. Vor dem Ausfluß des auf diese Weise gereinigten Wassers ist ein Schieber in Form eines Eisenkastens angebracht, welcher mit Holzwolle fest angefüllt wird, durch welche sämtliches Wasser hindurch muß, um hier nochmals gereinigt zu werden.

Durch das Klärbassin werden nur die Schmutzwässer des Betriebes geleitet, während das Kühlwasser sich erst außerhalb desselben mit dem geklärten Wasser vereinigt, um von hier aus mit diesem zusammen weit geleitet zu werden. Eine vollständige Klärung der Abwässer findet selb verständlich in einer derartigen Anlage nicht statt, vielmehr ist hierzu e Zusatz von Chemikalien, vielleicht Kalkmilch und Wasserglas, notwendi doch wurde uns, wie bereits erwähnt, die Anlage in der angegebenen Wei von der Gewerbeinspektion vorgeschrieben und diese ist auch bis jetzt m der Wirkung derselben zufrieden gewesen. Zur Beruhigung etwaiger Klage genügt es auch in vielen Fällen, wenn nur eine Kläranlage da ist, der auch die Behörde läßt ja, besonders in kleineren Städten oder auf de Lande, mit sich reden, wenn dies nur in der richtigen Weise angefang wird.

Bemerken will ich, daß wir die gereinigten Abwässer noch ungefä 500 Meter in geschlossenen Röhren fortleiten müssen (der offene Graben, d bis zum Bau der Molkerei vorhanden war, mußte von uns kanalisie werden), bis dieselben in einen Abzugsgraben, der das gesamte Schmu wasser des Ortes aufnimmt, münden. Die Einsteigeöffnungen für das Klä bassin sind luftdicht zu verschließen, ebenso etwaige Reinigungsschächte f die Kanalisation, besonders wenn solche in der Nähe von Wohnungen f befinden. Die Hauptsache wird immer sein, möglichst dafür zu sorgen, d etwaige Klagen wegen übler Gerüche gar nicht erst aufkommen oder a gestellt werden, bevor sich die Behörden damit befassen. Die Reinigu des Klärbassins, welche wir nur alljährlich einmal vornehmen, ist allerdin ziemlich umständlich, da der gesamte Inhalt ausgepumpt werden muß, u die gesammelte Schmutzmenge herausbringen zu können. Wo genüge Gefälle ist, empfiehlt es sich, die Anlage so hoch anzulegen, daß es mögli ist, sie selbsttätig leer laufen zu lassen.

Auf alle Fälle möchte ich dem Frageſteller empfehlen, sich vor Au führung der Anlage, welche nach Zeichnung von jedem Maurermeister he gestellt werden kann, mit der zuständigen Behörde oder Aufsichtsperson Verbindung zu setzen. Sp. (4

II.

Beim Neubau unserer Molkerei vor einigen Jahren waren wir g zwungen, ein Klärbassin anzulegen, da wir unser Schmutzwasser, für welch wir in unserem alten Betrieb eine Rieselanlage benutzten, nicht anders l werden konnten, eine Anlage letztgenannter Art war hier nicht anzubringe

Das Klärbassin wurde nach den Angaben der Königl. Gewerbe-I spektion hiesigen Bezirks angelegt. Selbiges ist 4 Meter lang und 2 Me breit und bei 1½ Meter Tiefe in drei Kammern eingeteilt. Das Bas ist aus Ziegelsteinmauerwerk hergestellt und an den Innenwandungen, wie auch am Boden mit Zement verputzt. Die beiden Seitenkammern si je 75 Ztm. breit; der in der Mitte liegende Raum dagegen 2½ Mtr. D Einfluß des Spülwassers befindet sich 25 Ztm. unter der Oberkante. D Spülwasser fließt in die erste 75 Ztm. breite Kammer. Diese hat auf de Boden eine 20 Ztm. im Quadrat haltende Öffnung, durch welche das Was in die mittlere größere Kammer tritt. Diese besitzt in der Mitte ei ½ Stein starke Mauer in Höhe von 1 Mtr., welche die Mittelkammer v unten nach oben in zwei Teile scheidet. Das Spülwasser tritt nun üb diese Mauer und gelangt in den andern Teil der größeren Kammer. V hieraus gelangt dasselbe in die am anderen Ende liegende kleine Kamm durch eine ebenfalls 20 Ztm. im Quadrat haltende Öffnung. Das Was steigt in dieser Kammer hoch und fließt durch eine Öffnung, welche 25 Zt unter der Oberkante liegt, in eine Tonröhrenleitung und aus dieser in d Straßengraben. Vor der Abflußöffnung ist noch ein 75 Ztm. breit ½ Mtr. hoher und 1 Mtr. langer Kasten aus durchlochtem Zinkblech ei gebaut, welcher fest mit Holzwolle ausgefüllt wird. Statt mit letzterer ka man den Kasten auch mit Koks ausfüllen.

Der grobe Schmutz, Sand, Asche usw., sinkt schon in der ersten Kamm zu Boden. In den anderen Abteilungen sinkt der leichtere Schmutz tei zu Boden, teils schwimmt er an der Oberfläche, von wo er allwöchentli entfernt wird. In Zeiträumen von zirka sechs Monaten wird mittelst ein Jauchepumpe das ganze Bassin entleert, damit die auf den Boden g sunkenen Stoffe entfernt werden können. Entleerung, Entfernen des Bode satzes usw. schafft ein Arbeiter in ca. 3—4 Stunden. Die hier gewonnen Sinkstoffe, sowie auch der an der Oberfläche sich absetzende Schlamm ergeb einen vorzüglichen Dünger. Die Holzwolle des Filterkastens wird in Ze räumen von drei bis vier Wochen erneuert.

Das zum Kühlen der Milch und Sahne, sowie das zum Betrie unserer Kühlmaschine benutzte Wasser gelangt durch eine besondere Roh leitung in den Abzugsgraben. Regelmäßig hier stattfindende Revision durch die Gesundheitspolizei, Kreisarzt usw. haben bis jetzt, nach ca. fün jähriger Benutzung der Anlage, noch zu keinen Ausständen Anlaß gegebe In hiesiger Gegend sind vielerorts in Molkereibetrieben die oben beschri benen Kläranlagen anzutreffen. H. H. in Tgh. (4

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfra durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Je zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Feuerbrücke von A. Domke. Gibt es Molkereien, welche die Feue brücke von A. Domke in Benutzung haben? Wie bewährt sich dieselbe?

C. B. (20

Briefkasten.

A. B. in P. 1. Die Festsetzung der Stunden, während welcher d den Sonntagen das Handelsgewerbe ausgeübt werden kann, geschie unter Berücksichtigung der für den öffentlichen Gottesdienst bestimmt Zeit. Da dieser dort teilweise schon um 8 Uhr beginnt, so ist gegen ein um 8 Uhr beginnenden Ladenschluß nichts einzuwenden. Die Frage aber die, ob Sie durch diesen Ladenschluß auch Ihren Milchverkauf unte brechen müssen. Nach einem Ministerialerlaß vom 28. 12. 08 sind d Regierungspräsidenten befugt, in ihren Bezirken den ambulanten Mil handel an Sonn- und Feiertagen entweder von 5 Uhr morgens bis 2 U nachmittags unter Abzug einer 2stündigen Gottesdienstpause, oder aber oh alle Unterbrechung von 5 Uhr morgens bis 1 Uhr nachmittags zuzulasse Wie es in Ihrem Bezirk gehandhabt wird, ist uns nicht bekannt. Sie e fahren das am besten durch Einreichung einer Beschwerde beim Regierung präsidenten. 2. Bei vierteljährlicher Kündigungsfrist eines Mietverhä nisses muß die Kündigung, wenn nichts anderes ausgemacht ist, spätestes am dritten Werktage des Kalendervierteljahres, für dessen Schluß g kündigt wird, erfolgen. 3. Das Reichsgericht steht auf dem Standpun daß wegen eines Schadenersatzanspruchs das Zurückbehaltungsrecht au am Lohn ausgeübt werden kann. Gerichte niederer Ordnung vertreten ab oft die gegenteilige Ansicht. (20

Molk. Sch. Nach Ihren Darlegungen hatte der frühere Verwalter in Recht zur Entnahme einer Tantieme. Sein geschildertes Vergehen betrügerisch. Eine Klage auf Rückzahlung der Tantieme würde Erfolg ben. (2027

W. in B. Der Verwalter muß die ihm gebotene neue Stellung annehmen. Er hat, da in dieser Stellung das Einkommen das gleiche sein ird, wie in der letzten Stellung, an seinen früheren Arbeitgeber infolge r von diesem unterlassenen Kündigung keinen Anspruch auf Fortzahlung s Gehalts. — Ihre weitere Frage ist nicht ganz klar. Offenbar ist doch e Tatsache der Verpachtung der Molkerei genügend bekannt gemacht; dann ndelt der Vorstand, wenn er die Geschäfte weiterführt, nicht mehr im amen der Genossenschaft, sondern im Namen des Pächters. (2040

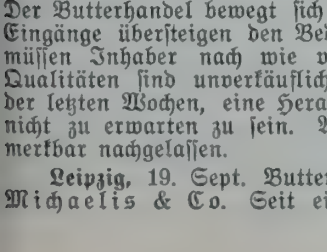
M. B. Gegen die Besichtigung Ihrer Molkerei durch den Kreisarzt nnen Sie nichts einwenden. Man kommt gewöhnlich am besten weg, enn man sich diesen Herren gegenüber möglichst freundlich verhält. Da der reisarzt in Ihrer Molkerei nichts zu bemängeln fand, brauchen Sie sich egen dieses Besuches ja auch weiter keine Unruhe zu machen. (2041

M. W. Nach Prüfung des von Ihnen eingesandten Pergamentpieres sind wir der Ansicht, daß es sich um eine geringwertige, zum Einlagen von Butter wenig geeignete Qualität handelt. (2044

Th. in B. Falls Sie nicht mit der selbständigen Leitung oder Beaufsichtigung des Betriebes oder einer Abteilung desselben beauftragt sind, aben Sie 14tägige Kündigung, auch als erster Gehülfe oder Obermeier. (2038

A. B. in G. Gute Mannlochpackung können Sie von jedem Molkereiedarfsartikelgeschäft beziehen, u. a. von Carl Mann, Hildesheim und duard Ahlborn, Hildesheim. (2034

H. W. in D. Zum Weißen der Wände in Stallungen usw. mögen ie Anstreichmaschinen wohl empfehlenswert sein, zum Streichen der inneren Molkereiräume halten wir sie nicht für gut geeignet. — Sorgen Sie für usreichende Lüftung des Kühlraumes, dann wird der gerügte Übelstand ohl verschwinden. (2031

Grütter's Postpaket-Versand-Block
nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370
50% Zeitersparnis
und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von
Josef Grütter, Hannover.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Oktober, November und Dezember 60 Pfg. kostet.

Neueste Depeschen siehe Seite 1407.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

17. Sept. Ia **120—121/23 Mk.,** IIa **116—120 Mk.,** IIIa **107—116 Mk.,** abfallende **95—108 Mk.** Tendenz: matt.

Berlin, 20. Sept. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 3 Faß 129 Mk., 17 Faß 128 Mk., 2 Faß 127 Mk., 17 Faß 126 Mk., 14 Faß 125 Mk., 18 Faß 124 Mk., 16 Faß 123 Mk., 14 Faß 121 Mk., 14 Faß 120 Mk., 2 Faß 119 Mk., 2 Faß 118 Mk., 3 Faß 117 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten. Im Durchschnitt für Ia Qualität 123,80 Mk. Zugeführt 122 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 21. Sept. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Nachfrage ist lebhaft und werden die Zufuhren schlank geräumt, so daß man nicht mehr mit Verlusten abzugeben braucht. Das Ausland ist recht unbestimmt, Sibirien und Holland höher und fest, Dänemark nachgiebiger.

Berlin, 20. September. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Qualitäten zeigen im allgemeinen eine recht schlechte Beschaffenheit und ist daher der Absatz nur stockend. Eine Besserung des Geschäftes kann erst eintreten, nachdem die Butter in besserer Beschaffenheit hier ankommt.

Berlin, 20. Sept. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 17. Sept. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft verlief auch in der zweiten Hälfte dieser Woche in schwacher, lustloser Stimmung. Die Zufuhren sind sehr bedeutend und bestehen leider immer noch vielfach aus futtrigschmeckenden, unhaltbaren Qualitäten; welche nachteilig auf den Absatz einwirken und das schon schwache Geschäft noch mehr erschweren. Nach feinster, reinschmeckender und auch zum 1,20 Mk. Ausstich geeigneter Butter bestand zu unverändertem Preise Frage, wogegen geringe und fehlerhafte Sorten zu unregelmäßigen, billigen Preisen dringend angeboten bleiben.

Hamburg, 20. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der Butterhandel bewegt sich andauernd in recht ruhigen Bahnen. Die Eingänge übersteigen den Bedarf wesentlich. Um Aufträge zu erzielen, müssen Inhaber nach wie vor Preiskonzessionen machen. Abfallende Qualitäten sind unverkäuflich. Trotzdem scheint nach den Erfahrungen der letzten Wochen, eine Herabsetzung unserer Notierung in dieser Woche nicht zu erwarten zu sein. Auch das Geschäft in sibirischer Butter hat merkbar nachgelassen.

Leipzig, 19. Sept. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Seit einigen Tagen zeigt sich auf dem hiesigen Buttermarkt eine kleine Belebung und die Anzeichen lassen auf eine baldige Aufwärtsbewegung der Preise schließen, zumal die Einlieferungen in allerfeinsten Qualitäten ungenügend sind. Eine kleine Erhöhung der Preise für tadellose Ware konnte daher jetzt schon vorgenommen werden. Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 124—127 Mk., für geringere Ware 110—120 Mk. pro Zentner.

Breslau, 20. Sept. Butterbericht von Fritz Baum. Aus allen Teilen der Provinz Schlesien und Posen wird berichtet, daß die Milchanlieferungen in diesem Monat um 10—20 Proz. geringer sind wie im Vormonat. Demzufolge waren auch die Butterlieferungen dieser Tage etwas weniger reichlich und die Nachfrage etwas lebhafter.

London, 17. September. Die Tendenz hat sich ein wenig gekräftigt. Für beste dänische Butter machte sich leidlich guter Begehr zu 118 Schill. bemerklich und schwedische wechselte zu 116 Schill. die Besitzer. Für feinste sibirische bestand rege Kauflust und diese erzielte 104—108 Schill., doch zweite und untergeordnete Ware, die sich nicht lange hält und die für die Kühlräume ungeeignet ist, entwickelte zu 98—102 Schill. einige Schwäche. Das Geschäft in australischer Butter hat sich belebt. Beste neue Ware fand zu 114—116 Schill. Käufer. Auf dem Markte zu Manchester bestand regelmäßige und leidlich gute Nachfrage. Das Angebot von dänischer und schwedischer Butter erfuhr daselbst eine Verminderung. In Liverpool erzielte feinste dänische 115—119 Schill. Für untergeordnete Qualitäten bestand wenig Interesse. Glasgow wurde durch einen stetigen Markt gekennzeichnet. Irische befestigte sich um einen Schilling.

Käse.

Berlin, 20. September. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 20. September. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briefkäse pro ⅛ kg 0,80 Mk.

Bodegraven (Holland), 13. September. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 260 Partien Käse, welche ziemlich flott verkauft worden sind. Wir zahlten für schöne Ware von 5—6 kg 29,50—30 fl., 6—10 kg 31—32,50 bar, 33,50 und 34 für schwerere. Ein Bauer bekam 35 fl. 2. Qualität 26—28 und 29 fl., ¾ fette 28,50—29 fl. Ia Edamer 33—34 fl., Geheimratskäse 34 fl. Für sehr feine Lagerware wird den Bauern zu Haus 35—37 fl. geboten.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 17. Sept. 11 416 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht —— Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 68—00 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 65—68 Mk., d) fleischige 63—66 Mk., e) gering entwickelte 62—64 Mk., f) Sauen 62—64 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 19. Sept. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1019 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 68—70 Mk., Klasse V 61—65 Mk., Klasse VI 60—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 20. Sept. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5800 Stück. Preise: Schwere 65,00—66,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,50 Mk., Sauen 54,00—60,00 Mk., Ferkel 61,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Sept.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	17.	11416	68	bis 62		Schlachtgew.	geräumt
Hamburg	20.	5800	66,50	bis 65		20—24 % Tara	mäß. rege
Bremen	19.	875	71	bis 65		Schlachtgew.	langsam
Hannover	19.	1019	70	bis 67		„	schlecht
Magdeburg	20.	1506	70	bis 60		„	langsam
Leipzig	19.	2140	69	bis 63		„	mittelm.
Dresden	19.	1873	71	bis 66		„	sehr langs.
Chemnitz	19.	1936	75	bis 62		„	—
Dortmund	19.	2079	70	bis 65		„	mittelm.
Duisburg	19.	560	72	bis 68		„	flott
Essen	19.	3997	71	bis 67		„	mittel
Barmen	19.	1012	70	bis 68		„	—
Köln a. Rhein	19.	5200	70	bis 67		„	ruhig
Mainz	20.	189	75	bis 73		„	matt
Frankfurt a. M.	19.	1919	74	bis 68		„	rege
Mannheim	19.	2200	74	bis 73		„	gedrückt
Stuttgart	20.	1246	71	bis 68		„	mäß. bel.
Augsburg	15.	795	79	bis 77		„	mittelm.
München	16.	1987	74	bis 60		„	zieml.ruh.
Nürnberg	16.	1029	72	bis 69		„	flau
Breslau	19.	1360	71	bis 65		„	mittelm.
Danzig	20.	1353	53	bis 45		Lebendgewicht	kaum ger.
Posen	19.	132	54	bis 50		„	lebhaft
Mülhausen i. E.	19.	233	76	bis 74		„	—

Futtermittel.

Hannover, 20. Sept. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Der Artikel ist in der letzten Zeit zahlreichen Schwankungen unterworfen gewesen. Wir hatten gegen Ende voriger Woche einige Mark

billigere Preise als bei der Abfassung dieses Berichtes. Wir halten die momentane Preis-Basis für eine äußerst gesunde. Der Absatz in Gerste ist enorm, die Preise sind verhältnismäßig niedrig und der Ausfall der diesjährigen russischen Ernte ist laut amtlicher Statistik geringer als der vorjährige. Wir notieren: Oktober 1910 100,— Mk., November 1910 101 Mk., Dezember 1910 102 Mk., Januar bis August 1911 106 Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais: September 1910 110 Mk., Oktober bis Dezember 1910 111,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Mixed-Mais: Der Artikel kommt jetzt wieder zum Handel. Wir halten unsere heutigen Preise nicht für hoch, den die Produzenten werden, sobald Europa ernstlich mit Ankäufen beginnt, den Artikel schon wieder in die Höhe treiben. Wir notieren: Januar bis April mit 112 Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Die Situation ist unverändert geblieben. Wir notieren: Prompt 8,50 Mk., spätere Termine 8,60 Mk. franko hiesigen Stationen. Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mk. 8,50 ab hier ab.

Eier.

Hamburg, 19. September. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,25 Mk. netto.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 5296 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Für meine Dampfmolkerei und Käsegroßhandlung suche ich zum 1. Okt. oder später einen jüngeren, nüchternen und tüchtigen

Buchhalter u. Expedienten

mit nur besten Empfehlungen. Derselbe muß gewandt in Korrespondenz und Stenographie, sowie firm im Rechnen sein. Bewerber der Käsebranche bevorzugt. Station frei im Hause. Offert. nebst Bild, Zeugn. und Gehaltsansprüchen an (5503

Adolf Diethelm
Gutsch
b. Rehhof, Westpr.

Für eine Privatmolkerei m. Milch- u. Rahmversand wird zum 1. Okt.
ein Betriebsleiter
gesucht. Fachleute, die in derartigen Betrieben Erfahrung haben, wollen sich melden. Etwas Kaution muß gestellt werden. Offert, unt. **F. R. 5307** an diese Zeitung.

Zum Oktober suchen wir ledigen, tüchtigen
Molkereilehrer
bei hohem Gehalt. (5228
Landwirtsch. Schule Friedrichshafen am Bodensee.

Suche zum baldigen, evtl. auch sofortigen Antritt einen kräftigen und sauberen
Gehülfen
für Butterei und Mithülfe in der □-Käserei. Gehalt bei freier Stat. monatl. 40 *M*. Stellung dauernd. Off. erb. u. **5263** an diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober einen
Gehülfen
dem nachmittags Gelegenheit geboten ist, sich in Kontorarbeiten auszubilden. Off. mit Gehaltsansprüchen erbittet (5294
Walter te Kamp, Imgenbroich, Bez. Aachen.

Junger Gehülfe

wird zum 1. Oktober ev. auch etwas früher gesucht. Lohn 30 Mark bei fr. Station. (5097
Frankfurter Milchkur-Anstalt
Frankfurt a. Main
Schwarzburgstraße 2—6.

Suche zum 1. Oktober tüchtigen, zuverlässigen (5261
Gehülfen.
Offert. mit Gehaltsforderungen erb.
Burmeister, Dollerup in Angeln.

Junger Gehülfe
gesucht. Gelegentliche Ausbildung in der Weichkäserei. Anfangsgehalt 30 *M*, fr. Kassen. (5264
Dampfmolkerei Suttorf b. Neustadt am Rübenberge.

Suche zum 1. Oktober einen tücht., selbständig arbeitenden (5149
ersten Gehülfen
hauptsächlich für Maschinerie und Käserei. Anfangsgehalt 40 Mk. pro Monat bei fr. Station und Kassen.
O. Puschmann, Molk. F. V. Schwammelwitz, Kr. Neiße, O.-S.

Wegen Einberufung des jetzigen Gehülfen zum Militär suche zum 1. Oktober einen jungen, kräftigen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Derselbe kann sich in der Käserei ausbilden. Gehalt 25—30 *M* monatlich.
Dampfmolk. Gr. Weckow b. Wollin 5128) in Pommern.

Wegen Einberufung meines jetzigen Gehülfen zum Militär suche zum 1. Oktober einen sauberen, fixen
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Anfangsgehalt 30 *M*, freie Station und Kassen. Bei Zufriedenheit sofort 5 *M* Zulage. (5123
A. Ruprecht, Dampfmolkerei **Düben** a. d. Mulde.

Suche zum sofortigen Antritt jungen, fleißigen (5174
Gehülfen.
Gehalt 30 *M* pro Monat und freie Station.
W. Langer, Heinrichsau, Bez. Bresl.

Suche zum 1. Oktober einen soliden, fleißigen (5103
Gehülfen.
Gehalt 30 *M*.
Stüben, Hatshausen bei Warfingsfehn in Ostfriesland.

Suche zum 1. Oktober einen zuverlässigen, soliden
Molkereigehülfen
der mit Kessel, Maschine und Alfa vertraut ist und willig jede Arbeit leistet. Gehalt 30 Mk. (5218
W. Arndt, Molkereibesitzer, **Löbau,** Westpreußen.

Suche zu sofort einen jungen,
Gehülfen
der seine Lehrzeit beendet hat. Anfangsgehalt monatlich 25 Mk. und freie Station. Offert. erb. (5198
H. Goede, Trempen, Ostpr.

Wegen Eintritts des jetzigen zum Militär suche ich zu 1. bis 3. Oktober einen tüchtigen, an selbständiges Arbeiten gewöhnten (5367
Gehülfen
für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Gehalt 25 *M*. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Oskar Weigt, Molkereiverwalter, **Schlehen,** Kr. Posen, West.

In meinem Betrieb wird zum 15. Oktober die Stelle des (5378
Gehülfen
frei. Solider, kräftiger, sauberer, kath., nicht zu junger Mann, der sich jeder Arbeit unterzieht, auch in Landwirtschaft und Sägemühle mit Horizontalgatter mithelfen muß, findet gute und dauernde Stellung. Offerten mit Lohnansprüchen bei freier Station an
J. Behaag, Rannau in Ostpreußen.

Suche zum 1. Oktober tüchtigen, soliden (5377
Gehülfen.
Derselbe muß durchaus zuverlässig und im Tilsiterkäsen etwas erfahren sein. Offerten mit Zeugnisabschr. an **Fritz Bienz jr., Holm** bei Tiegenort, Westpreußen.

Tüchtiger, solider, kräftiger
Gehülfe
kann bei 25 *M* Gehalt monatlich sofort eintreten. (5374
H. Delica, Goßlershausen in Westpr.

Tüchtiger Gehülfe
der sich allen vorkommenden Arbeiten unterzieht, findet bei 25 *M* Anfangsgehalt, freier Station und Kassen zum 1. Oktober dauernde Stellung. Offerten erbittet
E. Weise, Molkereigenossenschaft Hechthausen in Hannover.

Zum 1. Oktober suche (5382
zwei jüngere Gehülfen
welche alle vorkommenden Arbeiten willig verrichten. Gefl. Offerten mit Gehaltsforderung an
Dampfmolkerei Kistritz bei Naumburg a. d. Saale.

Suche zum 1. Oktober fleißigen, sauberen (5388
Gehülfen
welcher Kühlmaschine bedienen kann zur Bereitung von Kinder- und Joghourtmilch. Gehalt bei freier Station 40—50 *M* nach Leistung monatlich. Zeugnisabschriften sind einzusenden an
Sanitätsmolkerei Hollenbach bei Mühlhausen in Th.

Wegen Einberufung zum Militär suche zu Anfang Oktober einen sauberen, tüchtigen
Gehülfen
zum Ausformen der Butter sowie für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt bei fr. Station und Kassen 36 *M* pro Monat. (5414
Joh. Gusowski, Elberfeld, Butter-, Eier- und Käse-Großhandlung.

Suche zum 15. Oktober einen tüchtigen (5366
Gehülfen
auch verheiratet. Derselbe muß fähig sein, 800—1000 Liter täglich selbständig abzunehmen, kühlen und per Bahn verladen auf 10 Minuten entferntem Bahnhof. Gefäßereinigen muß mit übernommen werden. Gehalt 100 *M* und freie Wohnung.
Molkerei Christinenberg, Kr. Naugard.

Gesucht wird ein junger **Molkereigehülfe** für Butterhandlung, der sich keiner Arbeit scheut, für 1. Okt. ev. früher. Offert. an **Bruno Köhler, Rochwitz,** Post Loschwitz-Dresden.

Suche zum 1. Oktober 1910 einen jungen (5390
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt monatlich 25 *M*, freie Stat. und freie Kassen. Auch kann zu gleich oder später ein
Lehrling
unter günstigen Bedingungen hier eintreten. Gefl. Offerten erbittet
H. Schrader, Molkerei Woltwiesche, Braunschweig.

Tüchtiger Gehülfe
der keine Arbeit scheut, kann bei *M* 30 monatlich sofort resp. 1. Oktober eintreten. Kassen frei. (5425
R. v. d. Osten, Walbeck, Kr. Gardelegen.

Zum 1. Oktober wird für Gut molkerei ein jüngerer (54
Gehülfe
für alle vorkommenden Arbeiten g sucht. Schweinehaltung, Motorb trieb. Gehalt 25 *M*. Off. an
Gutsmolkerei Sapraschine, Post Pe schütz, Stat. Zedlitz in Schlesien.

Zum 1. Oktober wird ein jung **Gehülfe**
welcher auch in Kontorarbeiten b wandert ist, bei 30 *M* pro Mon gesucht. Offerten nebst Altersa gabe erbittet (54
Süfke, Molk.-Gen. Neuenkirchen i Lüneburgischen.

Gesucht zum 1. Oktober für städt schen Betrieb ein tüchtiger, evan **erster Gehülfe**
für Milchannahme, Kutscherabfert gung und Kontor. Gehalt *M* 40 ur freie Station. Stellung dauern Reflektiert wird auf solide, fleißig Kraft, die keine Arbeit scheut und i Rechnen bewandert ist. Off. m Zeugnisabschriften und Angabe d Alters unt. **„Gen.-Meierei X."** 54 an diese Zeitung erbeten.

Zu sofortigem Antritt suche eine tüchtigen (546
Gehülfen
für Annahme und Käserei „Rom tour und Frühstückskäse". Geha 30 *M*.
Paul Selm, Augustwalde in Pom Bezirk Stettin.

Gesucht zu sofort resp. 1. Oktob ein junger, fleißiger (547
Gehülfe.
Anfangsgehalt 25 *M* u. freie Kasse Stellung dauernd. Offerten erb.
Stapelfeldt, Verwalter d. Molker **Elsdorf,** Bez. Bremen.

Sofort kann tüchtiger (547
Gehülfe
antreten. Derselbe muß vormittag Handverkaufswagen fahren. G halt 40 *M*.
Engelhard, Bodenfelde a. Wese

Zum sofortigen Antritt junge kräftiger (546
Gehülfe
gesucht. Gehalt 30 *M*.
Meierei-Genossenschaft Trittau i.

Zu möglichst baldigem Antri suche einen tüchtigen (546
Gehülfen.
Gehalt 30 *M*. Offerten mit Angal des Alters erbittet
C. Stoppel, Hettstedt, Südhar

Suche für sofort einen tüchtige energischen (547
Gehülfen.
Gehalt 35 *M*.
Sanitäts-Dampfmolkerei Lucken walde.

Wegen Einberufung des jetzige Gehülfen zum Militär suche einen älteren (546
Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut und g wandt im Ausformen ist bei gute Gehalt zum 1. Oktober.
Molkerei Gustav Frohmeyer in **Chemnitz.**

Suche zum 1. Oktober evtl. etwa früher jungen, tüchtigen, (546
ersten Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Strel same, solide, arbeitsfreudige Bewe ber, die mit der Abrechnung ve traut und gute Rechner sind, wolle Zeugnisabschriften einsenden. G halt 35 *M*.
Peper, Molk.-Gen. Lamstedt, Han

Wegen Eintritts unseres jetzige zum Militär suchen wir zum 1. O tober einen kräftigen, jungen
Gehülfen
welcher an sauberes Arbeiten g wöhnt und in der Bedienung d Maschinen und Kessel zuverlässig i Anfangsgehalt monatlich 30 *M* un fr. Station. (543
Molkerei Gr. Möringen b. Stenda

Plakate und Formulare für Molkereien betr.

Sonntagsarbeit, jugendliche Arbeiter, Melkerinnen, Molkereiberufsgenossenschaft, Unfallverhütungsvorschriften, Unfallanzeigen, Dienstvorschriften für Kesselwärter, Zeugnisformulare, Lehrverträge für Molkereilehrlinge, sowie alle genossenschaftliche Formulare für den Verkehr mit den Gerichten 2c sind in einzelnen Exemplaren für Abonnenten porto- und kostenfrei zu beziehen von der

Molkerei-Zeitung.

Zum 1. Oktober suchen wir einen jungen, sauberen, fixen (5512
Gehülfen
in Butterei und alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 30 ℳ bei freier Station und Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei-Genossenschaft Nilbau.

Suche für sofort oder 1. Oktober einen tüchtigen, jüngeren, durchaus ehrlichen (5511
Molkereigehülfen
der keine Arbeit scheut. Anfangsgehalt ℳ 25 pro Monat bei guter Kost. Kath. bevorzugt.
Hygienische Molk. Säckingen a. Rh.

Suche zu sofort einen tüchtigen, evangelischen (5513
Gehülfen
für beschränkten Betrieb. Gehalt 30 Mark und freie Kassen. Offerten erbittet
R. Kadow, Verwalter, Roßdorf, Kr. Hanau in Hessen.

Suche zu sofort einen zuverlässigen, fleißigen, soliden (5515
Gehülfen
der mit Kessel, Maschine, Separatoren und Milchannahme vertraut ist und sich vor keiner Arbeit scheut. Beschränkter Betrieb. Gehalt 30 ℳ ohne Wäsche und freie Station. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbittet
Molkereigenossenschaft Reichenbach i. Ostpr. M. Schümann.

Einen jungen (5514
Gehülfen
für □-Käserei und Arbeiten, die in der Molkerei vorkommen, sucht per sofort bei einem Anfangsgehalt von 30 ℳ. Offerten erbittet
August Schuster, Dampfmolkerei in Wischütz, Kr. Wohlau.

Suche zum 1. Oktober oder einige Tage früher einen sauberen, zuverl.
kath. Gehülfen
für sämtl. Molkereiarbeiten. Nachmittags im Kontor. Gehalt 30 Mark. Off. nebst Zeugnisabschr. erb.
Molk. Vierquartieren, Kamperbruch 5485) Kr. Mörs a. Niederrh.

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen, zuverlässigen 5453
Gehülfen
der in der Butterei sowie im maschinellen Betrieb selbständig arbeiten kann und sich jeder in der Molkerei vorkommenden Arbeit unterzieht. Gehalt 35—40 ℳ bei freier Station und Kassen. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbittet
Mundstock, Wendezelle bei Braunschweig.

Suche zum 1. Oktob. einen jungen
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 30—35 ℳ bei freier Station.
G. Macke, Molkereibes, Hermannsburg bei Celle. (5457

Zum 1. Oktober suchen wir einen tüchtigen jungen Mann als
2. Gehülfen
für Annahme und Quarkkäserei. Gehalt 30 ℳ bei freier Station, bei Zufriedenheit Zulage. (5446
Dampfmolkerei Corbetha.

Molkerei Holtorf, Bez. Bremen, sucht zum 10., spätestens 15. Oktober einen evangelischen (5448
Gehülfen
für Betrieb und Kontor, der keine Arbeit scheut. Junge Leute, nicht unter 18 Jahren, die an Ordnung gewöhnt und im Rechnen sattelfest sind, wollen ihre Zeugnisabschriften einsenden. Das Gehalt beträgt 30 Mark und freie Kassen, Familienanschluß ohne Wäsche.
Leonhardt, Verwalter.

Junger, angeh. Gehülfe
kann zum 1. Okt. eintreten. Anfangsgehalt 20—25 Mk. (5509
Lettow, Dampfmolkerei Zebbin b. Wollin, Pomm.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen angehenden, gewissenhaften
Gehülfen
bei 30 Mk. Gehalt, fr. Station und Kassen. Demselben ist Gelegenheit geboten, sich in Kontorarbeiten auszubilden. An Sonn- u. Feiertagen ruht unser Betrieb. Off. erbittet
Dampfmolk. **Ingelfingen, Wrttbg.** 5487) **Mortag, Verwalter.**

Wir suchen zu sofort einen älteren
Gehülfen
als Käser, welcher in der Herstell. von Tilsiter-, □- und Rom.-Käsen durchaus firm ist. Derselbe muß seine Fähigkeiten durch Zeugnisse nachweisen können. Anfangsgehalt 35 Mark und freie Station. Off. nebst Zeugnisabschriften an (5483
Molkerei-Gen. **Züssow, Vorpomm.**

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen, kräftigen (5508
Gehülfen
welcher alle vorkommenden Molkereiarbeiten verrichten kann. Gehalt 30 ℳ und freie Kassen. Stellung dauernd und gut.
Dampfmolkerei Szczuka b. Straßburg in Westpreußen.

Suche zum 1. Oktober einen äußerst tüchtigen, ehrlichen, sauberen
Gehülfen
dem an dauernder Stellung gelegen ist, für alle vorkommenden Arbeiten im Betrieb. Nachmittags etwas Kontorarbeiten. Gehalt 30 Mk. u. freie Kassen. Bei Zufriedenheit Zulage. Off. mit Zeugnisabschrift. und Altersangabe erbeten. (5492
Molk.-Gen. **Goyatz N.-L.** (Bahnh.)
Warncke.

Suche zum 1. Oktober einen kräftigen, zuverlässigen, mit guten Fachkenntnissen vers., mögl. militärfr.
Gehülfen
der gute Handschrift besitzt und sich. Rechner ist. Anfangsgeh. 32 ℳ und Kassen frei. Off. erb. (5497
W. Stein, Verw., Adenstedt b. Peine.

Suche zum 1. Oktober einen jungen, soliden, fleißigen (5493
Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 ℳ. Offert. nebst Zeugnisabschriften erbittet
Hentschel, Verw., Lieberose, N. L.

Wir suchen zum 1. Okt. ev. auch früher einen tüchtigen (5490
Gehülfen
in gesetztem Alter zur Führung der Maschinen einer modernen Molkerei bei 40 Mk. Gehalt u. fr. Station, bei guten Leistungen mehr. Äußerst solide, willige und arbeitsame Leute wollen sich melden, die auf dauernde Stellung reflektieren.
Molkerei-Gen. **Schroda, Prov. Posen.**

Weg. Eintritts z. Militär meines jetzigen suche zu Anf. Oktober einen **Gehülfen** für sämtl. Molkereiarb. u. Hülfe im Schweinestall. Stelle leicht u. dauernd. Gehalt bei fr. Station u. Kassen 30 ℳ. Off. erb. **Adolf Neben, Molkerei Eimke,** Kr. Uelzen in Hannover. (5551

Wegen Eintritts meines jetzigen Gehülfen zum Militär suche ich zum 10. oder 12. Oktober einen tüchtigen, jungen (5547
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und mit sämtlichen Facharbeiten vertraut ist. Gehalt 35 ℳ und freie Wäsche. Es mögen sich nur solche melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist.
Zentralmolk. Ithe b. Wolfshagen.

Wir suchen zum 1. Oktober einen fleißigen, an Ordnung gewöhnten
Gehülfen
für Butterei und Magermilchausgabe. Möglichst gewandten Former. Nachmittags zeitweise Kontorarbeit. Anfangsgehalt 30 ℳ bei freien Kassen. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (5544
Beelitzer Molkereigenossenschaft in **Beelitz** in der Mark.

Suche zum 1. Oktober jungen angehenden (5542
Gehülfen
zur weiteren Ausbildung. Auch kann ein
Lehrling
bei einjähriger Lehrzeit u. Taschengeld eintreten. Offerten mit Altersangabe und Zeugnisabschriften erbeten.
Husumer Sanitäts-Meierei, Husum in Schleswig.

Suche zum 1. Oktober cr. einen jungen, fleißigen und soliden
Gehülfen.
Anfangsgehalt 30 ℳ pro Monat.
Wienik, (5541
Molkereigenossenschaft Neustrelitz.

Suche zum 1. Oktober jüngeren
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten.
Molkerei in Wongrowitz, E. G.

Suche zu sofort oder zum 1. Oktober einen tüchtigen, kräftigen
Gehülfen
der auch beim Schweinefüttern mit behülflich ist. 30 ℳ Gehalt und Trinkgelder bei freier Station.
Dampfmolkerei Quantz, Wanzleben 5531) Bez. Magdeburg.

Zum sofortigen Antritt wird ein ordentlicher, fleißiger (5528
junger Gehülfe
gesucht. Gehalt 25 Mk. monatl. u. freie Station.
Molkerei u. französ. Weichkäserei **Meseritz.**

Suche für die Molkerei-Gen. in **Ziegendorf** i. Meckl. z. 1. Oktober einen sauberen, tüchtigen (5525
Gehülfen.
Gehalt 30 Mk. monatlich und freie Station. Gefl. Offert. m. Zeugnisabschriften erbeten.
W. Mewes, z. Zt. **Jännersdorf** b. Stepenitz, Ostprignitz.

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen, zuverlässigen
Gehülfen
bei 35 Mk. Gehalt. (5524
A. Zeidler, Dampfmolkerei, **Wulfen** i. Anhalt.

Suche zum 1. Oktober ein. tücht., **fleiß. Gehülfen**
für Betrieb und Kontor. Gehalt 30 Mk. Off. mit Zeugnisabschr. an
E. Harms, Verwalter, **Westerholt** 5540) i. Ostfriesland.

Einen tüchtigen, arbeitsamen, an selbständiges Arbeiten und Sauberkeit gewöhnten (5532
Gehülfen
sucht zum 1. Oktober
Heinrich Dittmann, Dampfmolkerei **Kittelau** b. Gr.-Wilkau, Schles.

Einen jungen, sauberen (5530
Gehülfen.
sucht zu sofort oder 1. Oktober.
Paul Büttner, Finsterwalde, N.-L., Langestraße 26.

Suche tüchtigen, soliden, kathol.
Gehülfen
für Kessel, Maschine, elektr. Licht, Kühlmaschine u. Schrotmühle. Off. mit kurzem Lebenslauf u. Gehaltsforderung an (5561
H. Kampmeier, Wadersloh i. W.

Suchen zum 1. Oktober evtl. auch einige Tage früher sauberen
zweiten Gehülfen.
Demselben ist Gelegenheit geboten, sich in Harz- und Weichkäserei auszubilden. Gehalt 30 ℳ und freie Station. Von ihren Herren Chefs empfohlene Bewerber bevorzugt. Offerten erbittet (5559
Molkereidirektor **Beyer,** Dampfmolk.
Aschersleben.

Suche zum 1. Oktober einen fleißigen (5265
Gehülfen
für Maschinen, gedienter Soldat bevorzugt. Anfangsgehalt ℳ 30 und freie Kassen. Zeugnisabschriften sind einzusenden. Auch kann ein
junger Mann
nicht unter 16 Jahren, bei günstigen Bedingungen in die Lehre treten.
Ferner wird ein
dritter Gehülfe
zum 1. Oktober gesucht.
Molkerei Kittlitz in Sachsen.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, Sonnabend voraussichtlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

21. September. Ia **119— 121/23** ℳ, IIa **115—120** ℳ, IIIa **105—116** ℳ, abfallende **95—105** ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 21. Sept. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:

Klasse 308 Drittel zu 116,50 bis 127,50 ℳ, im Durchschnitt 124,19 ℳ, II. Klasse 36 Drittel zu 105,00 bis 116,00 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ, Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 281 Drittel, im Durchschnitt 124,25 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 21. September 15 166 Stück. a) 69 ℳ, b) 67—68 ℳ, c) 65—68 ℳ, d) 64—66 ℳ, e) 62—63 ℳ, f) 62—63 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen tüchtigen (5405

Käsereigehülfen

welcher ff. Kochkäse herzustellen versteht. Ledige Bewerber, welche ihre Befähigung nachweisen können, wollen ihr Gesuch mit Gehaltsansprüchen bei freier Schlafstelle, unter Beifügung von Zeugnisabschriften und Lebenslauf einreichen an die

Sanitäts-Molkerei G. m. b. H. Cassel.

Wegen Eintritts zum Militär meines jetzigen, suche ich zum 24. September einen fleißigen, kräftigen
Gehülfen
der selbständig arbeiten kann und die Wartung der Schweine mit übernimmt. Gehalt 30 Mk. und 30 Pfg. Wartegeld à Stück bei freier Station. Offert. mit Altersangabe an (5004
Carl Quanz, Molkerei **Wanzleben**, Bez. Magdeburg.

Wegen Eintritts meines jetzigen Gehülfen zum Militär suche ich zum baldigen Antritt einen (4865
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und in Herstellung von □-Käse firm ist. Gehalt 30 ℳ monatlich und freie Station.
Dampfmolkerei Herwigsdorf, Nieder-Schlesien.

Junger, fleißiger (4873
Gehülfe
zum 1. Oktober für Butterei gesucht. Anfangsgehalt 30 ℳ und freie Stat. Off. nebst Zeugnisabschriften an
Molkerei Gimmel, Kreis Oels.

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen, zweiten (5328
jungen Gehülfen
für Molkerei u. Käserei; derselbe muß mit sämtl. Arbeiten vertraut sein. Gehalt Mk. 30.—.
Julius Otte sen., Dampfmolkerei und Harzkäsefabrik **Schwanebeck**.

Suche zu sofort einen jungen, angehenden (5334
Gehülfen.
Gehalt 25 Mk. ohne Abzug.
Selbert, Verw., **Königsberg** N.-M.

Wir suchen für Ende Sept. einen
ersten Gehülfen.
Nur wirklich tüchtige Leute wollen sich melden. Gehalt in den ersten 6 Monaten 40 Mk. (5333
Neue Molkerei-Gen. e. G. m. b. H. **Guhrau**, Bez. Breslau.

Zuverlässiger, solider Gehülfe
für Betrieb und Kontor sogleich gesucht. Gehalt 70 Mk. pro Monat, Wohnung, Molkereiprodukte. Zeugnisabschriften erbeten. (5332
Molkerei-Genossenschaft **Stralsund**.

Suche zum 1. Oktober ein. jungen
tüchtigen Molkereigehülfen
der auch Kenntnisse in der Quarkkäserei hat. Gehalt pro Monat 30 Mark und freie Station. (5339
Dampfmolkerei **Kaltennordheim.**
Wigger.

Zum 25. Sept. od. 1. Oktbr. suche ich einen tüchtigen, ehrlichen (5343
Gehülfen
für selbständige Leitung e. Filial-Molkerei (Handbetr.) Kleine Kaut. erwünscht. Offrt. m. Gehaltsanspr. bei fr. Wohnung u. Produkten
Hansen, Molkerei **Rotha**
Post Breitenbach (Harz).

Junger, kräftiger Gehülfe
kann als zweiter bei Kessel u. Masch. zum 1. Oktober eintreten. Monatl. 28 Mk. bei fr. Station u. Kassen, außerdem Trinkgelder aus Schweinemast. (5349
A. Ebel, Molkerei **Klockow**
b. Dauer Um., Station Dauer.

Suche zum 28. Sept. resp. später einen soliden, arbeitsamen (5360
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Gehalt 30—35 Mk. u. Station. Offert. m. Zeugnisabschr. u. Alter erbittet
Otterndorf, U.-E. **H. Thies.**

Suche zu sofortigem Antritt ein. jungen, fleißigen (5361
sauberen Gehülfen
für Butterei und Betrieb, der sich auch jeder anderen Arbeit willig unterzieht, bei 30 Mk. Gehalt, freier Station ohne Wäsche. Gefl. Offrt. m. Zeugnisabschriften erbittet bald Dampfmolk. **Wiesenfeld** b. Kobylin.
Inh.: **P. Fuchs.**

Suche zum 1. Oktober einen
jungen Gehülfen
bei 25 Mark Gehalt monatlich.
Abbendorf, Kr. Salzwedel.
5358) **Hauschildt.**

Ich suche zum 1. Oktober einen jüngeren, evgl. **Gehülfen** zur weiter. Ausbildung. Derselbe muß sich jeder Arbeit willig unterziehen und guter Rechner sein, da nachmittags Kontorarbeit. Gute Behandlung u. Familienanschluß. Off. m. Gehaltsf. erb.
C. Meyer, Molk.-Gen. **Farmbeck i. L.**

Gesucht auf Anfang September ein junger, tüchtiger, solider
Tilsiterkäser
bei schönem Lohn in eine Gutskäserei in Österreich. Offerten mit Zeugnisabschriften unt. **St. 3835** an diese Zeitung.

In der Harzkäserei gut bewanderter und erfahrener (5356
unverheirateter Käser
der für tadelloses Produkt garantieren kann, sofort oder später bei hohem Lohn gesucht. (5356
Paul Unger, **Schmiedefeld** S.-Meiningen.

Ein junger, kräftiger (5376
Käsereigehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, kann zum 1. Oktober eintreten. Offerten nebst Gehaltsforderung sind zu richten an
Dampfmolkerei Hirschfeld, Ostpreuß.

Käser-Gesuch.
Zum 1. Oktober suchen wir einen tüchtigen Käser für □-Backsteinkäserei. Gehalt monatlich 75 ℳ, Wohnung und Produkte. Bei zufriedenstellender Leistung später Zulage. Bewerber, welche in der Käserei vollkommene Erfahrung haben und die auf **dauernde** Stellung sehen, wollen ihre Offerten mit Zeugnisabschriften einsenden an die (5496
Raudtener Molkerei, E. G. m. u. H.
Raudten II, Bez. Breslau.

In unserm städtischen Vollbetrieb sind zum 1. Oktober ds. Js. **zwei Gehülfenstellen** zu besetzen, eine hauptsächlich für (5379
Kessel und Maschine
und eine für
Käserei.
An Gehalt zahlen wir pro Monat 40 ℳ bei freier Station. Schriftliche Bewerbungen erbittet
Molkerei und Milchhandelsgenossenschaft in Angermünde.

Zum 1. Oktober suche ich einen kräftigen, soliden (5335
Schweinewärter
der guter Pferdepfleger ist. Ders. muß auch Fuhren machen.
Tilo Brandis, Dampfmolkerei **Nordstemmen** i. Hann.

Suche zum 1. Oktober einen
jungen Mann
der sich sämtlicher Arbeiten unterzieht in Molkerei und Schweinemast. Gehalt 40 ℳ. (5557
F. W. Münch, **Schellerten** bei Hildesheim.

Junger Mann
der 16 Jahre alt ist, und Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann hier unter günstigen Bedingungen eintreten. (5435
Molkereigenossenschaft Neu-Wuhrow in Pommern.

Wegen Eintritts z. Militär suchen wir zum 28. Septbr. einen kräft., **jungen Mann**, welcher mit Pferden umzugehen versteht und auch andere Arbeiten verrichtet. Gehalt 25—30 Mark. **Molkerei Großburg**, Kreis Strehlen, Schles. (5364

Kräftiger, junger Mann, der das Molkereifach erlernen will, wird z. 1. Oktober gesucht. Ein **junger Gehülfe** kann sich ebenfalls melden. Gehalt monatlich 20 ℳ, freie Kassen, Station u. Wäsche. Handbetrieb.
Molkerei Königsfeld, Bez. Posen.

Molkerei Rhede, Bez. Münster, sucht zum sofortigen Antritt einen
kath. Heizer und Maschinisten
bei gutem Gehalt. **Rieken.**

Kräftiger junger Mann
nicht unter 16 Jahren, welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, findet sofort oder später Aufnahme.
Greese, Dampfmolkerei **Mockrehna**, Bez. Halle a. S. (5180

Suche für hiesigen Betrieb zum 1. Oktober einen (5369
Lehrling.
Henning, Verwalter, Molkereigen. Gutringen, Kr. Rosenberg, Westpr.

In hiesiger Genossenschaftsmolkerei mit nur der Neuzeit entsprechenden Maschinen, auch Kühlmaschine, eingerichtet, findet ein junger Mann, Sohn achtbarer Eltern, Aufnahme als (5546
Lehrling.
Lehrzeit nach Übereinkunft.
C. Lewerentz, Betriebsleiter, **Eckolstädt** b. Camburg a. Saale.

Suche zum baldigen Antritt einen jungen, katholischen Mann als
Lehrling
für modernen Betrieb bei Familienanschluß. (5538
Voß, Molkereiverwalter, **Uedem** im Rheinland.

Suche zum 15. Okt. od. 1. Novbr.
eine Meierin
für Butterei (Butterfertiger) und Hülfe im Haushalt. Gehalt 25 Mk. Offerten erbittet (5341
Selck, Meiereiverwalter, **Silberstedt** bei Jübeck, Schlesw.Holst.

Molkerei Rheinlands sucht braves
katholisches Mädchen
zur Erlernung event. weiterer Ausbildung im Molkereifach u. Haushalt bei vollständigem Familienanschluß und reichlichem Taschengeld. Dauer u. Antritt nach Vereinbarung. Off. unt. **5340** beförd. ds. Ztg.

Suche zum baldigen Antritt eine saubere, zuverlässige
Meierin
zur Führung des Haushalts und Hülfe in der Molkerei. Anfangsgehalt 30 Mk. Offerten mit Zeugnisabschriften an (5272
W. Müller, Molkerei **Okel** (Hann.).

Rittergut Pitzerwitz bei Mellentin, N.-M., sucht zum 1. 10. cr. erfahrene (5074
Meierin.
Gehalt 350 ℳ und Buttertantieme. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbeten.

Suche zum 1. Oktober event. auch später eine junge 4375
tüchtige Meierin
für Butterei u. Hülfe im Haushalt bei Familienanschluß Gehalt 25 ℳ freie Station und Kassen. Offert. mit Zeugnisabschr. nebst Altersangabe erbeten.
A. Ahrens, Genossenschaftsmolkerei Bad Wildungen.

Eine jüngere Meierin
welche auch den Ladenverkauf zu versehen hat, findet zum 1. Oktober ds. Js. Stellung in der **Genossenschafts-Meierei Friedland**, Ostpr. Meldungen mit Gehaltsforderungen erbeten. (5451

Umstände halber gesucht zum 1. Oktober eine saubere, zuverlässige
Verkäuferin.
Nur mit guten Referenzen versehene wollen Zeugnisabschriften mit Photographie einsenden. (5436
Kieler Meiereigenossenschaft in **Kiel**, Lerchenstraße 12. **Blöcker.**

Zu sofortigem Antritt evtl. etwas später eine junge, saubere (5422
Meierin
gesucht für Hilfe in Butterei und Haushalt. Gehalt 25 ℳ und fr. K. Offerten an
Fr. Husmann, Sülstorf, Mecklenbg.

Verkäuferin.
Für meine in Hildesheim gelegene Verkaufsstelle suche zum 1. Okt. od. etwas spät. eine gewandte Verkäuferin gesetzten Alters (Meierin bevorzugt). Gefl. Off. nebst Antrittsangab. zu richt. an
Friedrich Rode
Molkerei **Drispenstedt**
b. Hildesheim. (5517

Tücht. Meierin
zum baldig. Antritt gesucht. Zeugnisabschriften u. Gehaltsford. erbittet
Fritz Wenger, Hannover
5522) Ballhofstr. 16.

Suche zu Ende September oder Anfang Oktober eine
Meierin
für Haushalt und Hülfe in der Molkerei. Handbetrieb. Offerten unt. **5389** an diese Zeitung erbeten.

Wegen Nichtantritts der engagierten suche zum 1. Oktober eine junge, tüchtige (5459
Meierin
die meinen Haushalt selbständig zu führen hat. Gehalt monatlich 30 ℳ Alter nicht über 23 Jahre.
H. Siehl, Meiereiverwalter, **Poyenberg** bei Kellinghusen in Holstein.

Eingetretener Verhältnisse halber suche zum sofortigen Antritt eine
erfahrene Meierin
zur Führung des Haushaltes von 7 bis 8 Personen und Hilfe in der Butterei. Gefl. Off. mit Zeugnisabschriften, Gehaltsangabe und Bild erbeten unter **M. F. 5481** an diese Zeitung.

Suche zum beliebigen Antritt eine junge, saubere (5552
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Anfangsgehalt ℳ 25. Stellung ist leicht und dauernd.
H. Daniels, Molk.-Gen. Bahrdorf bei Oebisfelde.

Zum sofortigen Antritt resp. 1. Oktober suchen wir (5394
zwei Meier
die an peinlichste Sauberkeit und gewissenhaftes, selbständiges Arbeiten in größeren Betrieben gewöhnt sind. Nur Leute mit besten langjährigen Zeugnissen wollen sich unter Einsendung derselben melden.
Interessengemeinschaft Märkischer Milchproduzenten, Berlin, Schillingstraße 12.

Wir suchen zum 1. Oktober dieses Jahres einen tüchtigen, kräftigen, an Sauberkeit gewöhnten, im Butterausformen geübten Gehülfen als
Buttermeier
bei 35 ℳ Gehalt und freier Station. Bewerbungen sind Zeugnisse in Abschrift beizufügen. (5456
Molkereigenossenschaft Schurgast in Schlesien.

Suche zum ersten Oktober einen properen, zuverlässigen (5474
Buttermeier
gewandten Former. Nachmittags Kontorarbeit, sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt ℳ 35 bei freier Station exkl. Wäsche, Kassen frei. Nur wirklich tüchtige, junge Leute, welche an ländliche Verhältnisse gewöhnt und denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen Offerten mit Altersangabe einsenden.
Bormann, Vettelhoven bei Bonn, Rheinland.

Wir suchen zum 1. Oktober einen ordentlichen fleißigen (5516
Buttermeier
bei hohem Gehalt. Nur solche wollen sich melden, die auch wirklich eine Ahnung in Butterei haben.
Molkerei Culmsee in Westpreußen, E. G. m. u. H.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote. Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 75. Hildesheim, den 23. September 1910. 24. Jahrgang.

Mit der Nummer 77 läuft für diejenigen Leser, welche die „Molkerei-Zeitung" mit Illustriertem Unterhaltungsblatt durch die Post beziehen, das Abonnement ab. Nur durch

sofortige Erneuerung

des Abonnements bei den Postämtern ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu vermeiden.

Denjenigen Lesern der Molkerei-Zeitung, welche schnellstens die

Berliner Sonnabends-Notierung

für Butter und Schweine erfahren möchten, empfehlen wir für 60 Pfg. pro Vierteljahr bei ihrem Postamte unsern Sonnabends erscheinenden Milchwirtschaftlichen Anzeiger mit zu abonnieren.

Inhalt.

Welche Vorteile hat eine Molkereigenossenschaft, wenn sich am gleichen Orte eine Spar- und Darlehnskasse befindet?

Erfolge der Eiersammelstellen.

Mitteilungen. Über die Zusammensetzung der niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien, im Mai 1910. — Der Milchschmutz. — Verbesserung der Marktmilchgewinnung in gewöhnlichen Milchwirtschaften. — Die Analyse des Emmentaler Käse.

Rundschau. Mißstände in der Nahrungsmittelkontrolle. — Die Einfuhr frischer Milch. — Milchhändlerversammlung in Koblenz. — Deutsche Molkereimaschinen im Auslande. — Geschäftliche Nachrichten. — Verurteilung wegen Verkaufs von Milch ohne Gewerbeschein. — Die australische Buttersaison auf dem Londoner Markte. — Butter in Südafrika. — Milchwirtschaft im Staate Missouri. — Die Milchwirtschaft in Syrien.

Sprechsaal. Gesetzliche Deklarierung des Fettgehaltes deutscher Weichkäse. — Butterqualitäten und Zunahme des Verbrauchs von Margarine. — Die Bedeutung angemessener Reservefonds in Genossenschafts-Molkereien. — Herstellung von Exportmilch in Dosen.

Briefkasten.

Welche Vorteile hat eine Molkerei-Genossenschaft, wenn sich am gleichen Orte eine Spar- und Darlehnskasse befindet?

Von Joh. Schultze, Halle a. S.

Die Grundlage für den Ausbau des Genossenschaftswesens an einem Orte bildet in der Regel die Gründung einer Spar- und Darlehnskasse. Erst wenn man sieht, welche Vorteile der genossenschaftliche Zusammenschluß für den einzelnen wie für die Gesamtheit bietet, geht man zur Gründung weiterer Genossenschaften über. Diese Regel wird aber dann unterbrochen, wenn besondere Verhältnisse im Orte herrschen oder irgend ein Druck, vielleicht von seiten einer Maschinenfabrik, ausgeübt wird. Auch der Schutz vor unlauteren Privatunternehmen führt oft zur Gründung von Genossenschaften, ehe eine Spar- und Darlehnskasse am Orte besteht. Wenn man die Statistik der Verbände durchsieht, findet man, daß an verschiedenen Orten, in denen schon andere Genossenschaften, zum größten Teil Molkereien, bestehen, sich noch keine Spar- und Darlehnskassen befinden. Die Vorteile, die für alle Genossenschaften, insbesondere für die Molkereien entstehen, wenn sie mit einer am Ort befindlichen Spar- und Darlehnskasse arbeiten können, sind sehr große. Die Schilderung dieser soll die Aufgabe der nachfolgenden Ausführungen sein.

Für jeden Molkereigenossenschafts-Vorstand ist die möglichst glatte Abwicklung der Geldgeschäfte, die oftmals durch verschiedene Überweisungen, Auszahlungen und Einzahlungen einen bedeutenden Umfang annehmen, eine Hauptsorge. Er wird die in den meisten Fällen namhaften Beträge bis zur Monatsauszahlung sorgfältig in seinem Geldschrank ansammeln und dann an die einzelnen Genossen, oft weit über hundert, verteilen. Würde eine Spar- und Darlehnskasse am Orte sein, so würde sich die Handhabung viel einfacher gestalten und den Vorstandsmitgliedern weniger Sorge und Arbeit bereiten. Sämtliche eingehenden Gelder, die mit der Post oder sonstwie kommen, gehen an die Spar- und Darlehnskasse; die, die von den Butterengrosabnehmern gezahlt werden, gehen gleich an die Genossenschaftsbank, welche sie der Spar- und Darlehnskasse für Rechnung der Molkerei gutschreibt. Die Milchgeldauszahlungen vereinfachen sich bedeutend, denn meistens sind die Genossen der Molkerei auch Genossen der Spar- und Derlehnskasse, die Milchgeldbeträge werden dann nicht mehr bar ausgezahlt, sondern den einzelnen Konten der Genossen der Spar- und Darlehnskasse gutgeschrieben, wo sie nach Bedarf abgehoben werden oder auch verzinslich stehen bleiben können. Durch die Zahlungen der größeren Beträge an die Spar- und Darlehnskasse direkt und die Überweisungen der Buttergelder an die Genossenschaftsbank spart die Molkerei Porto und Spesen, die sonst von ihr bei der Übersendung des baren Geldes getragen werden müssen. Größtenteils haben die Butterengrosabnehmer ein Girokonto bei einer Bank, bei der die Genossenschaftsbank ebenfalls ein Girokonto besitzt. Hier wird dann eine einfache Umbuchung vorgenommen, durch die weiter keine Portis und Spesen entstehen.

Mit der Anlage der Gelder erwächst einer Molkereigenossenschaft aber auch ein bedeutender Zinsgewinn. Man findet häufig, daß für Zinsen auf dem Kontokorrent-Konto, also dem laufenden Rechnungskonto, 500 ℳ und mehr gutgeschrieben sind. Dieser Zinsgewinn würde für eine Molkerei in Wegfall kommen, wenn ihr Vorstand nur darauf bedacht ist, den Geldschrank zu füllen und nicht, wie es seine Pflicht als sorgsamer Hausverwalter ist, rationell zu wirtschaften und das Geld nutzbringend und sicher anzulegen.

Der Wert, welcher ferner darin liegt, daß die Milchgeldbeträge nicht ausgezahlt, sondern den einzelnen Konten bei der Spar- und Darlehnskasse gutgeschrieben werden, ist sowohl für die Genossen wie für die Spar- und Darlehnskassen ganz bedeutend. Die Maßnahme regt den Sparsinn der einzelnen an und schützt sie, wenn eine bequeme Sparstelle am Orte ist, vor Verlusten, wie sie insbesondere die altmärkischen Landwirte im vergangenen Jahre bei den sechs Bankkrachen gehabt haben. Durch die gesparten Gelder, die wieder andere im Orte gegen eine entsprechende Sicherheit zu mäßigen Zinsen geliehen erhalten, wird mancher aus einer bedrängten Lage befreit und von den Privatinstituten, die weit höhere Zinsen nehmen als die Spar- und Darlehnskassen, ferngehalten. Für den Landwirt, der sein Milchgeld in der Spar- und Darlehnskasse seinem Konto gutschreiben läßt, erwächst vom Tage ab ein Zinsgenuß, der ihm dann, wenn er das Geld selbst aufbewahrt, verloren geht.

Will man noch weiter gehen, so kann eine Spar- und Darlehnskasse für eine Molkerei die gesamten Geldgeschäfte besorgen. In der Molkereikasse wird dann nur ein kleiner Tageskassenbestand, der für Portis und sonstige kleine Ausgaben bestimmt ist, gehalten. Sämtliche Butter- und Milchkunden der Molkerei werden angewiesen, ihre Zahlungen für Milch und Butter bei dem Rendanten der Spar- und Darlehnskasse zu machen, von dem sie einen Zettel erhalten, auf dem außer ihrer Zahlung auch der Gegenstand ihres Kaufes vermerkt steht. Der Zettel wird dem Molkereibetriebsleiter übergeben und dieser händigt dem Kunden die Ware aus. Die Zettel werden in ein besonderes Buch eingetragen und aufgehoben. Am Monatsschluß findet eine Kontrolle des vom Rendanten der Spar- und Darlehnskasse verbuchten Geldes und der Eintragungen des Molkereibetriebsleiters statt. Durch die Maßnahmen wird erreicht, daß die Kunden sich gewöhnen, zu einer bestimmten Zeit zu kommen und dann, das darf wohl als Hauptsache bezeichnet werden, daß das meistens grundlose Mißtrauen gegen die Betriebsleiter auf das richtige Maß zurückgeführt wird. Gerade durch die Einkassierung der Gelder beim Barverkauf durch den Beamten der Molkerei glaubt man, daß Unregelmäßigkeiten vorkommen können. Oft schon hat ein grundloser

05

Verdacht innerhalb der Genossenschaft wie auch zwischen der Genossenschaft und den Angestellten zu großen Mißhelligkeiten geführt, die bei einer sachgemäßen Abwicklung des Geldverkehrs hätten vermieden werden können. Jeder Vorstand einer Molkerei und jeder Molkereibetriebsleiter dürfte es daher mit Freuden begrüßen, wenn durch eine Spar- und Darlehnskasse die Geldeinnahmen besorgt und somit kein Grund zu weiterem Mißtrauen gegeben wird.

Als ein für die einzelnen besonders wichtiger Punkt muß die Egalisierung der Milchpreise bezeichnet werden. Eine Molkerei, die ihre Gelder aufstapelt und sie monatlich zur Auszahlung bringt, wird bestrebt sein, die Abrechnung so zu gestalten, daß das eingegangene Geld mit der Auszahlung aufgeht. Durch die Verschiedenheit der Butterpreise (Februar 1908 141 ℳ — Dezember 112 ℳ), fällt und steigt der Preis, der für die Milch ausgezahlt werden kann. Für die einzelnen Genossen wird die Preisdifferenz, je nach dem ob sie in der billigen Zeit oder in der teuren Zeit viel oder wenig Milch liefern, schwer ins Gewicht fallen. Bei einem größeren Besitzer beispielsweise steht während des Herbstes, der teueren Butterzeit, fast der ganze Viehstall trocken. Jetzt, wo ein entsprechend höherer Preis von der Molkerei gezahlt wird, weil sie selbst ihre Produkte besser verwertet, hat der betreffende Landwirt keinen Nutzen. In der Zeit, in der er wieder viel Milch liefern kann, ist der Preis niedriger. Diesem Übelstande wird und kann eine Spar- und Darlehnskasse abhelfen. Bei ihr werden, wie schon erwähnt, die Gelder angelegt. In den Zeiten, in denen viel für die Molkereiprodukte erlöst wird, wird nur das von der Spar- und Darlehnskasse abgehoben, was man zur Auszahlung braucht. Der übrigbleibende Rest findet in der Zeit Verwendung, in der wenig erlöst wird, dient also zum Ausgleich zwischen der mageren und fetten Zeit. Hierdurch wird es erreicht, daß die Auszahlung für die Milch stets eine gleiche ist und daß dadurch die Genossen vor Übervorteilung geschützt werden.

Die Lenkung des Geldverkehrs in die richtige Bahn bei den Molkereigenossenschaften ist auch für die gesamte genossenschaftliche Bewegung ein bedeutender Fortschritt. Die Gelder, die heute noch unbenutzt in den Geldkassetten der Landwirte liegen, werden, wenn eine Spar- und Darlehnskasse die Geschäfte besorgt, mit in den Verkehr gezogen. Sie stärken der genossenschaftlichen Organisation das Rückgrat und helfen mit an dem großen Werk, die Genossenschaften unabhängiger vom Geldmarkt zu machen. Nur wenn alle Faktoren Hand in Hand arbeiten und weitestgehend unterstützt werden, wird man den gesteckten Zielen näher kommen und eine große genossenschaftliche Vereinigung schaffen, die allen zum Vorteil gereicht.

Wie für die große Allgemeinheit die Arbeit einer Genossenschaft nutzbringend ist, so ist sie es nicht minder für den Ort, in der sie ihren Sitz hat. Wenn Molkerei und Spar- und Darlehnskasse gemeinsam arbeiten und ihre Arbeiten zu erfüllen suchen, dann fördern sie gewissermaßen auch den Wohlstand der Bevölkerung. Sie sind die Sachverwalter, die die betreffenden Gemeindemitglieder unabhängig von fremdem Kapital machen und für geeignete gesicherte Anlage der Gelder sorgen und insbesondere durch die Vermittelung von brauchbaren Futter- und Düngemitteln den einzelnen in seiner Wirtschaft fördern. Die Gründung einer Spar- und Darlehnskasse neben einer am Orte bestehenden Molkerei dürfte demnach große Vorteile mit sich bringen und allen Beteiligten nur zum Segen gereichen.

Erfolge der Eiersammelstellen.

Durch das gute Arbeiten der Eiersammelstellen hat man in den meisten Fällen recht günstige Resultate mit dem gemeinsamen Eierverkauf erzielt. Die Preise sind in allen Gegenden, in denen Eiersammelstellen bestehen, gestiegen, meist sogar um ein ganz Beträchtliches. Teils hat man die Eiersammelstellen, wenn an und für sich ein hoher Eierpreis erreicht war, wieder eingehen lassen und zwar deshalb, weil man sich sagte, daß der Zweck der Eiersammelstellen, höhere Preise zu schaffen, nunmehr erreicht sei, man könne sich jetzt die mit dem gemeinsamen Eierverkauf verbundene Arbeit sparen, da die Kaufleute und Händler am Ort denselben Preis für die Eier bezahlen, den die Eiersammelstellen auszuzahlen imstande seien. Das mag ja für den ersten Augenblick als zutreffend erscheinen, aber richtig ist das gänzliche Aufgeben der Eiersammelstellen doch nicht.

Man kann bei Gründung fast sämtlicher Eiersammelstellen die Beobachtung machen, daß bereits einige Zeit vor der Gründung die Händler anfangen, höhere Preise als bisher zu geben, und diesen Modus behalten sie auch nach der Gründung, wenigstens eine Zeitlang, bei. Teilweise wird dies getan, um überhaupt Eier zu bekommen, teilweise auch deshalb, um möglichst die Eiersammelstellen im Entstehen zu ersticken oder bald nach der Gründung abzutun. Häufig wird der Zweck, die Eiersammelstellen zu sprengen, oder sie durch Zahlung derselben oder höherer Eierpreise zur Auflösung zu bringen, erreicht. Man hat ja nun günstigenfalls einige Jahre höhere Eierpreise gehabt, einige Zeit nach der Auflösung der Sammelstelle halten sich diese Preise auch wohl noch, aber häufiger kann man die Erfahrung machen, daß die Eierpreise nach Aufgabe der Eiersammelstelle doch nach und nach sinken und nicht so hoch sind wie dort, wo sich eine Sammelstelle befindet.

Die ersten Eiersammelstellen, die sich in Schleswig-Holstein gründeten, gliederten sich an Molkereigenossenschaften an, sie waren also mit der Molkerei verbunden. Der Molkereiverwalter ist zugleich Geschäftsführer der Eiersammelstelle, er hat die Annahmestelle, verpackt die Eier und trägt für den Versand Sorge. Für diese Arbeiten erhält er eine angemessene Entschädigung, die bei den einzelnen Sammelstellen wieder sehr verschieden ist. Die Molkerei stellt die für den Eierversand benötigten geringen Räumlichkeiten zur Verfügung.

Ich halte auch heute noch die Errichtung von Eiersammelstellen durch Molkereigenossenschaften für durchaus empfehlenswert, die nunmehr zehnjährigen Erfahrungen in Schleswig-Holstein zeigen, daß gerade die Molkereigenossenschaften sich außerordentlich für den genossenschaftlichen Eierabsatz bewährt haben, und daß es sich wohl empfehlen dürfte, dort, wo die Verhältnisse es zulassen, den Eierverkauf der Molkereigenossenschaft anzugliedern.

Nachstehend mögen einige Betriebsergebnisse von schleswig-holsteinischen Eiersammelstellen angeführt werden.

Die Eiersammelstelle A., welche im Jahre 1906 gegründet wurde, zählt 46 Mitglieder. Es wurden umgesetzt im Jahr 1906 = 99 884 Stück Eier, 1907 = 105 294, 1908 = 134 800 und im Jahr 1909 = 129 614. Es ist also bis inkl. 1908 ein Anwachsen der Anlieferungen festzustellen, 1909 ein geringer Rückschritt. An Entschädigungen zahlt die Eiersammelstelle an den Sammler 1/10 Pfg. pro Ei und an den Geschäftsführer gleichfalls 1/10 Pfg. pro Ei. Die Eiersammelstelle liegt zirka 10 Klm. von der nächsten Bahnstation entfernt.

Durch den im Jahre 1905 in B. ins Leben gerufenen genossenschaftlichen Eierverkauf sind im Jahre 1907 umgesetzt worden 157 689, 1908 = 174 227, 1909 = 168 897. Die Eiersammelstelle wurde 1905 mit 23 Mitgliedern gegründet und hat heute deren 60. Sie war 1907 in Gefahr, einzugehen, weil die Anlieferung nach der Sammelstelle mit Schwierigkeiten verbunden war, die Besitzungen dre Mitglieder liegen ziemlich zerstreut, und es hielt schwer, immer die Eier abzuliefern. Der dann gemachte Vorschlag, die Eier durch einen Wagen einzusammeln, fand Anklang und wurde zur Durchführung gebracht. Heute steht die Sammelstelle in Geschäftsführung, Anlieferung und Absatz als erstklassig da. Die Mitgliederzahl ist stetig im Wachsen begriffen. Der Gesamtumsatz betrug 1909 = 12 000 ℳ. Der Geschäftsführer der Sammelstelle erhält pro Stieg ½ Pfg. und der Sammler 4½ Pfg.

Die Einsammelstelle C., die 1903 mit 45 Genossen gegründet wurde, zählt gegenwärtig 110. Diese Genossenschaft befaßt sich außer mit dem Eierabsatz auch mit der Verwertung von Schlachtgeflügel. 1907 wurden abgesetzt 156 113 Stück Eier, 1908 = 198 144, 1909 = 236 193. Wir haben also bei dieser Sammelstelle von Jahr zu Jahr eine Zunahme in der Anlieferung der Eier zu konstatieren. Der Sammler erhält pro Ei ¼ Pfg. Der Vorstand besorgt die Geschäfte unentgeltlich.

In denjenigen Einsammelstellen, in denen sich Sammler befinden, werden diese auch meist verschieden bezahlt. Die den Molkereien angegliederten Eiersammelstellen haben in der Regel keinen Sammler, sondern die Anlieferung erfolgt hier durch die Mitglieder direkt und von den der Molkerei entfernter liegenden Genossen durch den Milchwagen.

Die Vorstandsmitglieder der Eiersammelstellen verwalten ihr Amt in der Regel unentgeltlich. Ein Jahresbeitrag wurde gewöhnlich nicht erhoben, da, wenn einmal die Stempel- und Kistenanschaffungen gemacht sind eigentliche Kosten nicht erwachsen; in manchen Eiersammelstellen erhebt man ein kleines Eintrittsgeld, welches mitunter auch nach Anzahl der gehaltenen Hühner berechnet wird.

In sämtlichen Vereinsgebieten der Sammelstellen hat es sich ganz außerordentlich bewährt, Leistungszuchtstationen zu errichten. Die Errichtung geschieht von der Landwirtschaftskammer unentgeltlich und hat der Zweck, Hühner und Bruteier von produktiveren Stämmen zu verbreiten. Da heute recht viele Sammelstellen nach Gewicht die Eier absetzen, so ist neben der Anzahl auch das Gewicht der von den verschiedenen Hühnern produzierten Eier mit in Betracht zu ziehen. Weiter ist, wie wiederholt geschehen, auf das Konservieren der Eier kurz hingewiesen, durch welches Verfahren im Frühjahr der Eiermarkt entlastet wird und größere Preisstürze verhindert werden, andererseits aber auch, indem die konservierten Eier im Winter im eigenen Haushalt Verwendung finden und die etwa von den Hühnern erzielten Eier an den Markt gebracht werden, die Rentabilität der Hühnerhaltung gesteigert wird.

Die nach Abzug aller Kosten an die Mitglieder der Eiersammelstellen zur Auszahlung gelangten Preise betrugen in den Eiersammelstellen A., B. und C. pro 100 Eier im Monatsdurchschnitt in den Jahren 1907 bis 1909

Monate	Eiersammelstelle A.			Eiersammelstelle B.			Eiersammelstelle C		
	1907	1908	1909	1907	1908	1909	1907	1908	1909
	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
Januar	9,50	10,50	11,00	9,20	9,50	9,80	9,23	9,70	9,50
Februar	7,75	8,00	8,00	7,60	6,50	7,00	7,63	8,70	9,00
März	6,00	5,75	6,25	5,80	5,00	5,70	7,42	5,85	6,75
April	5,00	5,75	6,00	5,00	5,40	5,70	5,50	5,75	6,00
Mai	5,75	6,00	6,25	5,20	5,40	5,50	5,66	5,95	6,00
Juni	6,50	6,50	7,00	5,70	5,70	5,80	6,25	6,15	6,60
Juli	6,50	6,50	7,00	6,20	6,20	6,4)	6,54	6,65	7,00
August	7,50	7,25	7,50	6,50	6,50	6,60	6,36	7,15	7,30
September	8,00	8,00	7,50	7,20	7,30	7,10	7,58	8,05	8,85
Oktober	10,00	9,00	9,50	8,40	8,30	8,40	8,58	9,25	9,60
November	11,00	11,00	12,00	10,30	10,70	10,00	10,28	11,00	11,60
Dezember	12,00	12,00	11,50	11,80	11,80	11,10	10,75	11,00	11,00

(Landwirtschaftl. Wochenblatt für Schlesw.-Holstein.)

Mitteilungen.

Der Milchschmutz. Von Dr. R. Hanne. (Hannov. Land- und Forstwirtsch. Zeitg. 1909, 1090.) Die Erkenntnis, daß die Milchwirtschaft für die meisten landwirtschaftlichen Betriebe von größter Wichtigkeit ist, hat sich heute allgemein Bahn gebrochen, und man hört nur noch selten, daß die Milchkühe ein notwendiges Übel seien. Um so mehr muß es Wunder nehmen, daß ihnen noch häufig zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird. Zwar hat man gelernt, durch zweckentsprechende Fütterung den Milchertrag wesentlich zu steigern. Verdienste hierfür haben sich die Kontrollvereine erworben; auch der Fettgehalt hat unter dem Einflusse der Molkereien, die die Milch danach bezahlen, im Allgemeinen eine Steigerung erfahren. Aber da, wo die Milch zum direkten Verzehr dient, ist das Fett nicht allein wertbestimmend. Hier sind die übrigen Bestandteile der Milch, die Eiweißstoffe, der Milchzucker, die phosphorsauren Salze, nicht minder wichtig. Von ganz wesentlicher Bedeutung aber ist die Reinlichkeit der Gewinnung. Die hygienischen Bestrebungen der letzten Jahre haben die Wege gewiesen, auf denen reinliche Milch zu beschaffen ist. In den Städten finden wir auf dem Milchmarkte neben den

wöhnlichen Bezeichnungen „Vollmilch, Magermilch usw." auch die amen „Kontrollmilch, Kindermilch, Vorzugsmilch". Diese letzteren tstammen Wirtschaften, die sich in der Fütterung der Kühe nicht esentlich von anderen unterscheiden, wohl aber in der Sauberkeit r Gewinnung. Der Erfolg ist, daß die Milch unter einem der rerwähnten Namen verkauft werden darf und bedeutend höhere reise erzielt, beispielsweise wird in Hamburg Marktmilch für 20 s 23 Pfg. pro Liter verkauft, Kontrollmilch und Kindermilch er- elt für 50 Pfg. und darüber einen guten Absatz. Bei der Frage, ieso die Milch so verschieden bewertet werden kann, ist folgendes zu rücksichtigen: Von der Entstehung im Euter bis zum Konsum nnen auf die Milch sehr viele Umstände einwirken, die ihren Wert rabsetzen. Beim Melken ist es kaum zu vermeiden, daß etwas chmutz in den Milcheimer hineingelangt. Es muß also für sauberes ager der Kühe und für gründliche Säuberung vor dem Melken sorgt werden. Der Melker muß sich jedesmal, bevor er eine andere uh melkt, die Hände waschen. Ferner kann durch das Füttern, sonders durch Rauhfutter, im Stalle Staub aufgewirbelt werden, r die Milch sehr leicht verunreinigen kann. Alle diese Ver- mutzungsmöglichkeiten lassen sich auf ein sehr geringes Maß be- ränken. Ist der Schmutz einmal in die Milch hineingelangt, so es unmöglich, ihn vollkommen zu entfernen; denn er verteilt sich fein, daß er durch die besten Sieb- und Wattefilter nicht gänzlich rückgehalten werden kann. Deswegen ist jedoch das Seihen und iltrieren nicht zu vernachlässigen; denn die größte Menge des chmutzes wird dadurch doch entfernt, und der einmal entstandene chaden wenigstens etwas ausgebessert. Selbstverständlich müssen e Siebe und Filter nach jeder Filtration gründlich gesäubert erden.

Mit dem Schmutze und dem Staube zusammen gelangen Bak- rien in die Milch, die zum Teil schädliche Wirkungen ausüben nnen. Das Hineingelangen derselben zu verhindern ist unmöglich. an kann es aber auf ein geringes Maß beschränken und ihre Ver- hrung durch sofortiges Abkühlen nach dem Melken hintanhalten. er größte Teil der Bakterien ist harmlos. Wenn aber in einem talle nur eine kranke, vielleicht tuberkulöse Kuh steht oder wenn er Melker krank ist, so ist die Möglichkeit gegeben, daß Krankheits- ime in die Milch gelangen und die Krankheit auf diese Weise über- agen wird. Eine vorzügliche Beschaffenheit der Milch ist zu er- ielen 1. durch größte Sauberkeit im Stalle und beim Melken, . durch zweckmäßige Weiterbehandlung der Milch. Das hat nicht ur Bedeutung für Trinkmilch, sondern auch für die auf Butter und uf Käse zu verarbeitende. Für Molkereien läßt sich eine Besserung er Reinlichkeitsverhältnisse durch das in der Molkerei Bülkau ge- andhabte Verfahren erzielen. Hier wird stark verschmutzte Milch icht angenommen und unverbesserliche Schmutzfinken werden aus- eschlossen. Außerdem wird eine regelmäßige Kontrolle mit einem chmutzbestimmungsapparat ausgeübt. Hierdurch ist es erreicht orden, daß der Schmutzgehalt der Milch ganz erheblich zurückge- angen ist. Dementsprechend verbesserte sich die Qualität der Butter nd es wurden höhere Preise als vorher dafür erzielt. S.

Über die Zusammensetzung der niederländischen Butter, her ammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im Mai 1910. (Flugblatt, herausgegeben von der Generaldirektion ür Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reichert-Meißlschen ahl der in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten Butter erden aus folgender Zusammenstellung ersichtlich.

Butter- Kontroll- Station	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert-Meißl'sche Zahl									
			20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 und mehr
lssen	Drenthe	147	—	—	—	—	—	2	23	57	44	21
Deventer	Gelderland-Overijssel	262	—	—	—	—	—	4	19	22	76	141
Eindhoven	Nord-Brabant	350	—	—	—	—	—	—	10	63	158	119
en Haag	Süd-Holland	145	—	—	—	—	—	4	16	42	44	39
Groningen	Groningen	85	—	—	—	—	—	4	15	23	22	21
Leeuwarden	Friesland	257	—	—	1	1	1	1	3	41	105	104
Maastricht	Limburg	286	—	—	—	—	—	—	2	12	68	204
Middelburg	Seeland	16	—	—	—	—	—	1	3	7	5	—
	Insgesamt	1584	—	—	1	1	1	16	91	267	522	649

Verbesserung der Marktmilchgewinnung in gewöhnlichen Milchwirtschaften. Von C. B. Lane und Karl E. Parks. (U. S. Departm. of Agricult. 25. Jahresbericht des Bureau of Animal Industry für das Jahr 1908. Washingtone. 1910. Seite 365.) Der Zweck der Abhandlung ist, dem Kleinproduzenten Anweisungen zu geben, wie er die Produktion und die Behandlung der Marktmilch verbessern kann, ohne daß die Gewinnung von Vorzugsmilch beabsichtigt ist. In erster Linie ist darauf zu achten, daß die Kühe frei von Krankheiten und in gutem Futterzustande sind. Sie sollten wenigstens einmal im Jahre auf Tuberkulose untersucht und alle reagierenden Tiere ausgemerzt werden. Das Futter darf keine gesundheitsschädlichen Bestandteile enthalten und das Trinkwasser muß vor Verunreinigungen geschützt sein. Sie sollten im landläufigen Sinne sauber gehalten werden, also frei von Schmutzkrusten und Staub sein und täglich gestriegelt werden. Der Stall sollte vor Verunreinigungen durch benachbarte Anlagen geschützt sein und gut entwässert werden. Der Fußboden und die Rinnen sollten undurchlässig sein; ebenso sollten die Wände und die Decke undurchlässig sein. Die Kühe müssen genügende Bewegungsfreiheit haben und die Krippen niedrig sein. Für genügende Entlüftung und Beleuchtung muß gesorgt sein; man rechnet für jede Kuh 4 Quadratfuß Fensterfläche und 500 Kubikfuß Luftraum. Spinnweben und Schmutzanhäufungen sind unzulässig. Ein jährlich zweimal wiederholtes Weißen macht den Stall heller, die Luft reiner und zerstört unzählige Keime. Andere Tiere als Kühe sollten in dem Stall nicht untergebracht sein. Der Dünger ist täglich mindestens zweimal zu entfernen. Die Milchkammer sollte gut entwässerbar sein und frei von verunreinigender Nachbarschaft, am besten ist ein Zementfußboden. Licht, Ventilation und Sauberkeit sind von allergrößter Wichtigkeit. Der Melkeimer sollte mit einem Schutzdache versehen sein, welches das Eindringen von Keimen verhindert, die Kannen und Eimer sollten nur gut verlötete Nähte oder noch besser gar keine Nähte enthalten, ein metallner Melkschemel ist besser als ein hölzerner; ein Milchkühler ist unentbehrlich, er sollte sauber gehalten sein und nicht zu nahe am Stalle stehen. Praktischer Weise sollte ein kleiner Pasteurisierapparat vorhanden sein. Das Melken soll im sauberen Anzuge und mit trocknen, reinen Händen erfolgen, nachdem das Euter und die Flanken der Kühe vorher mit einem feuchten Tuche abgewischt sind. Durch rasches Kühlen auf höchstens 10 Grad C. werden Zersetzungen hintangehalten. Auch auf dem Transporte sollte für Kühlung auf 10—12 Grad C. geachtet werden, am ratsamsten sind mit Eis gekühlte Transportwagen. S.

Die Analyse des Emmentaler Käse. Von Dr. G. Köstler. (Milchwirtschaftliches Zentralblatt. 1910. Seite 289.) Das schweizerische Lebensmittelgesetz schreibt über den Fettgehalt des Käse nichts vor, im Auslande jedoch wird verschiedentlich ein Mindestfettgehalt verlangt. Das ist im allgemeinen ganz in der Ordnung, da der Fettgehalt zu einem großen Teil die Qualität reguliert. In manchen Bestimmungen wird jedoch über das Ziel hinausgeschossen. Die Vereinigten Staaten beispielsweise haben ganze Sendungen Käse an der Grenze angehalten, weil sie den durch ein neues Gesetz bestimmten Fettgehalt von 50 Prozent in der Trockensubstanz nicht aufwiesen. Dieser Fettgehalt kann aber in der Emmentaler Käserei nur erreicht werden, wenn man regelmäßig eine Milch von 3,7 Proz. Fett verarbeiten kann. Bei der Aufstellung der erwähnten gesetzlichen Bestimmungen ist dem Umstande nicht genügend Rechnung getragen, daß bei der Emmentaler Käserei bis zu 50 Prozent Fett in der Molke zurückbleiben. Außerdem empfiehlt es sich gar nicht, Käse mit über 50 Prozent Fettgehalt herzustellen, weil die Textur des Teiges leidet und die gleichmäßige Lochung nicht herausgebracht werden kann. Übersette Käse neigen zu „kurzem" Teige, und anstatt der normalen Löcher entsteht sogenannter Gläs (Spalten im Teig).

Der Verfasser hat eine größere Anzahl von Emmentaler Käse analysiert. Für die Probenahme ist bei dem großen Laib nur die Entnahme eines Käseböhrlings möglich. Die Böhrlinge wurden mit dem Reibeisen bis auf 1 Millimeter Rinde verrieben und zur Wasserbestimmung erst mehrere Tage im Vakuum-Exsikator vorgetrocknet, dann im Trockenschrank bei 98 bis 98,5 Grad vollständig getrocknet. Die Fettbestimmung geschah nach Schmidt-Bondzinski. Der Verfasser analysierte eine große Anzahl von Proben von verschiedenen Stellen desselben Käse. Der Fettgehalt der Trockensubstanz schwankte nur von 47,42 bis 48,68, war also in der gesamten Masse sehr gleichmäßig. Weniger gleichmäßig war der Eiweißgehalt, derselbe schwankte von 38,94 bis 43,51, was allerdings vielleicht darauf zurückzuführen ist, daß der analytisch ermittelte Stickstoff der Eiweißzersetzungsprodukte mit demselben Faktor multipliziert wurde wie der der unzersetzten Eiweißstoffe, und dadurch bei ungleichmäßiger Eiweißspaltung in den verschiedenen Partien des Käse ein Fehler bedingt wurde. S.

Rundschau.

Mißstände in der Nahrungsmittelkontrolle. Die Mißstände in der Nahrungsmittelkontrolle schildert die Handelskammer in Hannover in ihrem für das Jahr 1909 herausgegebenen Jahresberichte in folgender Weise:

„Die Klagen, die der reelle Handel über die Beunruhigungen durch die mit der Überwachung betrauten Behörden vorzubringen hat, wollen nicht aufhören, und sie werden auch schwerlich eher ein Ende finden, als bis von der Regierung eine zuständige Amtsstelle eingerichtet wird, die sich in bindender Form gutachtlich über die Frage der Zusammensetzung und zulässigen Beschaffenheit der Nahrungsmittel, ihre Herstellungsarten und die zur Konservierung dienenden Zusatzmittel äußert. Bei dem seitherigen, jahrelang dauernden, unhaltbaren Zustande weiß in vielen Fällen eigentlich niemand recht, was erlaubt ist und was als verboten zu gelten hat, und so hat bei der ungewissen Rechtslage den Gerichten ein weiter Spielraum eingeräumt werden müssen, um durch Urteil den einzelnen Fall zu entscheiden.

Diese Urteile tragen aber zur Klärung der bestehenden Streitfragen so gut wie gar nicht bei, weil die dehnbaren Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes ganz verschiedenartige Auslegungen zulassen, und jedes Gericht für sich unabhängig einen Beschluß faßt, diese Entscheidung auch in der Regel auf Grund der zur Begutachtung herangezogenen Sachverständigen, die für sich allein trotz ihrer wissenschaftlichen Bildung infolge der ihnen häufig mangelnden praktischen Erfahrung nicht immer zur maßgebenden Beurteilung geeignet sein dürften, getroffen wird.

Diese Gutachten stehen oft genug im Gegensatze zueinander, und da kommt es auf das persönliche Empfinden des Richters an, welcher Aussage er den größten Wert beimißt. So ist es auch erklärlich, daß, wie die

Erfahrung zeigt, bei ein und demselben Gegenstande der Anklage die einzelnen Gerichte zu ganz abweichenden Urteilen — das eine Mal zum Freispruch und das andere Mal zu einer Verurteilung — kommen. Das Gefühl der Unsicherheit ist hinsichtlich der Rechtsprechung auf dem Nahrungsmittelgebiete außerordentlich groß, und wenn auch zum Schutze der Verbraucher, also des Publikums, nicht genug geschehen kann, so muß doch andrerseits auch die leider gar nicht so selten sich bemerkbar machende Auffassung bekämpft werden, die in jedem vor die Schranken des Gerichts geladenen, ehrlich denkenden und redlich handelnden Fabrikanten oder Kaufmann gleich einen offenkundigen, böswilligen Nahrungsmittelfälscher und Gesundheitsschädiger erblickt, der ungeachtet einer nachweisbaren einwandfreien Geschäftsführung gleich mit scharfen, abschreckenden Strafen zu belegen sei."

Die Einfuhr frischer Milch. Die Verdrängung der ausländischen Milch kommt auch im laufenden Jahre in einer nicht unerheblichen Verminderung der Milcheinfuhr zum Ausdruck, die, wenn sie auch nicht so sturzweise wie im Vorjahre erfolgt, sich doch auf 3 Prozent der uns vom Auslande zugesandten Milchmenge belief. In den ersten sieben Monaten des laufenden Jahres wurden 223 657 Doppelzentner frische Milch eingeführt gegen 230 784 Doppelzentner im Vorjahre und gegenüber der Rekordzahl von 281 746 Doppelzentner im Jahre 1908. Was die einzelnen Länder anbetrifft, so ist Dänemark von der ersten Stelle, die es noch bis zum Jahre 1909 unter den Milchlieferanten des deutschen Marktes eingenommen hatte, mit seinen Milchzufuhren nach Deutschland in der Menge von 65 315 Doppelzentner in die zweite Reihe getreten und hat der Schweiz Platz machen müssen. Die Milchausfuhr aus der Schweiz beträgt jetzt 34 Prozent der gesamten Milcheinfuhr Deutschlands und hat im letzten Jahre für die Monate Januar-Juli eine Steigerung von 66 399 Doppelzentner, im Vorjahre 74 581 Doppelzentner oder um 9 Prozent zu verzeichnen. Auch Frankreich forziert seine Milchzufuhr nach Deutschland und vermochte im laufenden Jahre mit 23 074 Doppelzentner für die ersten sieben Monate seine vorjährige Versendung nach Deutschland um 7707 Doppelzentner oder um 53 Proz. zu steigern. Österreich-Ungarn, das bei seiner fortschreitenden industriellen Entwicklung und rasch zunehmenden Wohlhabenheit der Bevölkerung immer mehr die Produkte seiner Land- und Viehwirtschaft selbst verbraucht, hat auch in diesem Jahre seinen Milchexport nach Deutschland merklich verringert und in den ersten sieben Monaten nur 32 932 Doppelzentner frische Milch gegen 41 bzw. 45 und 48 Tausend Doppelzentner in den Vorjahren nach Deutschland versandt.

Milchhändlerversammlung in Koblenz. Am 17. und 18. September haben in Koblenz die Milchhändlerverbände von Süddeutschland, Mitteldeutschland und Westdeutschland getagt. Es wurde in der stark besuchten Versammlung der Behauptung entgegengetreten, daß die Preiserhöhung für die Milch nur vorübergehend sei. Der Milchverbrauch würde wegen der Teuerung immer geringer. In Berlin z. B. komme täglich auf den Kopf der Bevölkerung nur noch ¼ Liter Milch. Den Bestrebungen, den Preis für ein Liter Milch höher als 20 Pfg. zu treiben, wollten die vereinigten Milchhändlerverbände energisch entgegentreten. Die Landwirte hätten früher 11 Pfg. für ein Liter verlangt, jetzt müßten die Händler schon 16 Pfg. bezahlen. Es wurde folgende Resolution angenommen:

„Die am 17. und 18. September in der Festhalle zu Koblenz tagende Versammlung der vereinigten Milchhändlerverbände Deutschlands verwirft einstimmig jede willkürliche und ungerechtfertigte Milchpreiserhöhung seitens der Produzenten und verwahrt sich ganz entschieden dagegen, daß dem Milchhändlerstand das Mitbestimmungsrecht an der Preisgestaltung nicht zugestanden werden soll."

Deutsche Molkerei-Maschinen im Auslande. Dem Bergedorfer Eisenwerk A.-G., über dessen Ausstellungsstand wir bereits in Nr. 71 ausführlich berichteten, wurde auf der diesjährigen Weltausstellung in Brüssel für seine Astra-Molkerei- und Kühlmaschinen die höchste Auszeichnung, der Grand Prix, zuerkannt. Diese seltene Auszeichnung, welche bisher keiner deutschen Molkerei-Maschinenfabrik zuerkannt worden ist, liefert den Beweis, daß die unter der Marke „Astra" bekannten Fabrikate des altrenommierten Werkes nicht allein im Heimatlande, sondern auch auf dem Weltmarkte die verdiente Anerkennung finden.

Geschäftliche Nachrichten. Eine Dampfmolkerei soll in Finsterwalde (Brandenburg) errichtet werden. — Die Firma Bracke & Riaker in Wollersleben (Hann.) plant den Bau eines Molkereigebäudes. — In Säckingen (Baden) wurde eine unter der Kontrolle des Bezirkstierarztes stehende Kinder- und Kurmilchanstalt eröffnet. — Die Molkereigenossenschaft in Zwischenahn (Oldenburg) beschloß eine bedeutende Vergrößerung der Molkerei. Der Umbau ist auf ca. 40 000 ℳ veranschlagt. Inbegriffen ist die Anschaffung neuer Maschinen. — Am 1. Oktober wird die neuerbaute Dampfmolkerei für Meineweh (Kr. Weißenfels) und Umgegend in Betrieb genommen. — Molkereipächter Basse aus Springe wird in Lippehne eine Molkerei eröffnen. — Die in Konkurs geratene Eschweger Molkerei in Eschwege ist im öffentlichen Verkaufstermin von dem Gutsbesitzer Hermann Hupfeld in Weidenhausen mit totem und lebendem Inventar für 30 000 ℳ gekauft worden.

Verurteilung wegen Verkaufs von Milch ohne Gewerbeschein. Das Kammergericht fällte vor einigen Tagen eine Entscheidung, die für die Genossenschaften von erheblicher Bedeutung sein dürfte. Der Molkereigenossenschafts-Direktor R und der Gehülfe W. waren angeschuldigt worden, sich gegen das Hausiersteuergesetz vergangen zu haben, indem W. ohne Gewerbeschein auswärts den Hausierhandel mit Milch der Genossenschaft betrieb, welche von verschiedenen Rittergütern die Milch erhielt, sie bearbeitete und dann verkaufte. Die Angeklagten betonten, ein Gewerbeschein sei nicht erforderlich, da es sich um ein Erzeugnis der Landwirtschaft handle. Die Strafkammer verurteilte jedoch die Angeklagten zu Geldstrafen. Das Kammergericht trat in der Hauptsache der Vorentscheidung bei, wies aber die Sache bezüglich des Direktors an die Vorinstanz zurück, da nicht ausreichend festgestellt sei, daß er sich strafbar gemacht habe. Der Steuer vom Gewerbebetriebe im Umherziehen unterliege, wer außerhalb seines Wohnortes ohne Begründung einer gewerblichen Niederlassung und ohne vorgängige Bestellung in eigener Person Waren irgend einer Art, mit Ausnahme der selbstgewonnenen Erzeugnisse der Landwirtschaft feilbieten wolle. Die Molkereigenossenschaft habe die Milch nicht selbst gewonnen, sondern von Gütern geliefert erhalten und bearbeitet. Auch durch die Bearbeitung sei die Milch nicht zu einem selbstgewonnenen Erzeugnis der Landwirtschaft geworden. Ohne Gewerbeschein dürfe W. daher die Milch nicht auswärts feilbieten. (474

Ausland.

Die australische Buttersaison auf dem Londoner Markte. Der Wert der Buttereinfuhr in England übersteigt denjenigen jedes anderen Nahrungsmittels mit Ausnahme von Weizen und Zucker. Es ist wohl eine allgemein bekannte Tatsache, daß Großbritannien nicht imstande ist, seinen Butterbedarf mit Hilfe der einheimischen Molkereiindustrie zu decken, wiewohl deren Butterproduktion von leitenden Sachverständigen auf 70 bis 80 000 Tonnen im Jahre geschätzt wird. Im Verhältnis zu der Einfuhr, die sich in den letzten 5 Jahren durchschnittlich auf 211 488 Tonnen stellte, erscheint diese Menge sehr geringfügig. Das vereinigte Königreich importiert nicht nur mehr Butter als irgend ein anderes Land, sondern bezieht sie auch aus den am entferntest gelegenen Teilen der Welt. Gerade die Verschiedenheit und Weitläufigkeit der Bezugsquellen bietet aber eine gewisse Garantie für eine regelmäßige Versorgung des Marktes, während sie gleichzeitig heftige Preisschwankungen erschwert. Die größte je dagewesene Buttereinfuhr hatte das Vereinigte Königreich in dem am 30. Juni 1907 beendeten Wirtschaftsjahr zu verzeichnen, wo sie 219 277 Tonnen erreichte. Von dieser Menge entstammten 162 182 To. fremden Ländern und 57 095 To. britischen Kolonien. In der letzten Saison betrug der Anteil des Auslandes 164 327 Tonnen und derjenige der Besitzungen 46 637 To. an der Gesamteinfuhr von 210 964 To. Aus folgender Tabelle geht die Einfuhr aller Sorten in den letzten 5 Jahren hervor:

	Austral. To.	Kanada To.	Neuseeland To.	Dänemark To.	Verschied. and. Länd. To.	Gesamt-Einfuhr To
1906	26 950	15 145	15 177	81 261	76 960	215 493
1907	34 023	8 220	14 852	87 273	74 909	219 277
1908	22 396	1 862	11 492	91 248	74 136	201 134
1909	16 180	2 386	13 631	93 050	85 328	210 573
1910	28 770	1 162	16 705	84 632	79 695	210 964

Während des vorliegenden Berichtsjahres hat die australische und neuseeländische Butterindustrie wieder bemerkenswerte Fortschritte gemacht. Australiens Ausfuhr fiel in 1906/07 mit 34 023 To. größer aus als je zuvor. Im folgenden Jahr ging sie auf 22 396 To. und im Jahre 1909 sogar auf 16 180 To. zurück, doch im gegenwärtigen stieg sie abermals auf 28 770 To. Auch Neuseeland führte nicht weniger als 16 705 To. oder 3 074 To. mehr als in der vorigen Saison aus. Unter den übrigen Kolonien verdient Kanada Erwähnung, das noch vor 4 Jahren mehr als 15 000 To. in der Berichtsperiode aber nur 1162 To. lieferte. Die rapide Zunahme der kanadischen Bevölkerung und eine Reihe strenger Winter bilden die Hauptursache dieses Rückganges. Die Qualität der neuseeländischen Butter war seit Jahren eine so vorzügliche, daß die Klagen über übermäßigen Wassergehalt, die im Jahre 1909 laut wurden, den Exporteuren eine wenig erfreuliche Überraschung bereiteten. Inzwischen wurde indeß der Prozentsatz des Wassers auf 11 bis 12 Prozent herabgedrückt. Die australische Butterindustrie hat noch viel nachzuholen, wenn sie ebenso gute Qualitäten wie Neuseeland produzieren will. Die Beschaffenheit der in dem letzten Wirtschaftsjahre exportierten Butter war nicht nur keine bessere, ja, sogar in verschiedener Beziehung eine schlechtere als in den vorhergegangenen Jahren. Allerdings gibt es in Viktoria und Neusüdwales einige Butterfabriken, deren Erzeugnisse sich mit den neuseeländischen messen können, was beweist, daß die klimatischen Verhältnisse des Landes eine Besserung der Qualität nicht unmöglich machen. Vermutlich ist die riesige Steigerung der Produktion, infolge deren zahlreiche neue und unerfahrene Leute eingestellt werden mußten, für die unbefriedigende Lage der Dinge verantwortlich.

Wie wir in unserem letzten Jahresbericht voraussagten, stellte sich im vorigen Winter ausgesprochene Knappheit europäischer Butter ein. Es kam das natürlich dem kolonialen Produkt zugute und der Durchschnittspreis für neuseeländische Ware von „choicest" Qualität stellte sich auf 115 Schill. 5 D. gegen 111 Schill. 9 D. im Jahre 1908/09 und derjenige australischer auf 111 Schill. 9 D. gegen 106 Schill. 9 D. Was die Aussichten für die nächste australische Buttersaison betrifft, so ließen sich die Witterungsverhältnisse in Australien und Neuseeland bisher günstig für eine Produktionssteigerung an. Auch die größere Zahl von Milchwirtschaften, die in den letzten Jahren in dem gesamten Staatenbunde ins Leben gerufen wurden, scheint ferneres Wachsen der Buttererzeugung in Aussicht zu stellen. Kanadas Ausfuhr kommt länger kaum mehr in Betracht, doch aus Argentinien steht eine kleine Zunahme der Eingänge bevor. Die festländische Ausfuhr nach England dürfte sich kaum steigern.

Unter den ausländischen Butterlieferanten Englands spielt Dänemark die erste Rolle, das in der soeben verflossenen Saison 84 632 T. auf den englischen Markt brachte. Ihm reiht sich Rußland und Frankreich an, das 29 426 T. bzw. 20 212 T. lieferte. Deutschland, das 1902 noch 1324 T. nach England ausführte, tat dieses im vorliegenden Berichtsjahre nur noch mit 35 T., während es selbst fast 40 000 T. im Jahre importiert. Ähnlich verhält es sich mit Holland, dessen Ausfuhr nach Großbritannien 15—20 000 T. p. a. zu erreichen pflegte, neuerdings aber unter 10 000 T. gefallen ist. Die Durchschnittspreise der drei hauptsächlichsten ausländischen Butterarten auf dem Londoner Markte stellten sich in den letzten beiden Saisons wie folgt:

	1908/09	1909/10	Durchschnitt der letzten 5 Jahre
Dänische	118 Schill. 3 D.	122 Schill. 2 D.	119 Schill. 3 D.
Französische	111 Schill. 6 D.	117 Schill. 10 D.	114 Schill.
Sibirische	116 Schill. 7 D.	109 Schill. 4 D.	106 Schill. 1 D.

(458

Butter in Südafrika. Infolge der geschwinden Entwicklung der einheimischen Molkereiindustrie nimmt die Einfuhr von Butter in Südafrika beständig ab. Im vorigen Jahr z. B. fand ein Rückgang derselben um nicht weniger als 3 Millionen Pfund statt. Wenn das Wachstum der einheimischen Erzeugung im gleichen Umfang wie bisher weiter steigt, so dürfte Südafrika in Bälde nicht nur vollständig unabhängig vom Auslande sein, sondern sich auch nach Absatzgebieten für sein überschüssiges Produkt umsehen. Die verhältnismäßig hohen Produktionskosten lassen indes eine profitable Ausfuhr nach England z. B. ausgeschlossen erscheinen. Auch die Margarineeinfuhr in Britisch-Südafrika ist im Rückgange begriffen und zwar nicht nur infolge einer Verschärfung der Importvorschriften, sondern auch der gesteigerten Buttererzeugung in den Inlandbezirken, infolge deren sich Butter auf den Farmen oft billiger stellt als importierte Kunstbutter. Im Transvaal kommen beträchtliche Mengen Butter aus der Orangefluß-Kolonie auf den Markt, deren Preis sich auf 1 Schill. 4½ D. bis 1 Schill. 6 D. per Pfund im Großverkauf beläuft. Zuweilen fiel er indes schon bis auf 9 D. per Pfund. Während der Sommermonate, d. h.

von November bis Ende März, besteht für importierte Butter wenig Interesse, weil die Märkte reichlich mit einheimischem Produkt versorgt werden, doch von März bis November werden beträchtliche Mengen aus Australien bezogen. Diese Butter wird in Kisten von je 56 Paketen im Gewicht von 1 Pfd. netto geliefert. Während der Zeit reichlichen Angebotes kaufen Johannisburger Händler größere Mengen, um sie in Gefriermaschinen zu konservieren.

In der Kapkolonie macht die Milchwirtschaft ebenfalls große Fortschritte. Einen Beweis dafür liefert u. a. der Umstand, daß die Einfuhr sibirischer Butter neuerdings unlohnend ist. Die Importeure kaufen nicht gerne Faßbutter, sondern ziehen sie in Kolli von 50 Stück 1 Pfd.-Pakete vor, die in Pergament gewickelt sind. Holländische Margarine bildete bis vor kurzem einen sehr gangbaren Artikel, doch hat sie neuerdings unter dem Wettbewerb des einheimischen Produktes zu leiden. Der Einfuhrzoll auf Margarine ist so hoch, daß er dem Import fast ein Ende bereitet hat. Eine ähnliche Erscheinung macht sich in Natal geltend, Butter bester Qualität erzielt daselbst 1 Schill. 7 D. per Pfund im Kleinverkauf, doch werden beträchtliche Mengen untergeordneter Sorten importiert, die schon zu 8 D. bis 1 Schill. 2 D. erhältlich sind. Vom Oktober bis Mai kommt viel neuseeländische und australische Butter auf den Markt dieser Kolonie, die einschließlich des Einfuhrzolls 1 Schill. 2 D. bis 1 Schill. 3½ D. per Pfund kostet. Margarine wird daselbst hauptsächlich von den Zuckerbäckern benutzt und in Kisten von je zwei Büchsen à 28 Pfund importiert. (473

Milchwirtschaft im Staate Missouri. Die mit außergewöhnlicher Hitze verbundene Dürre, die im Vorsommer und einem Teile des Hochsommers 1910 in den Staaten Wyoming, Süd- und Nord-Dakota, Minnesota und Wisconsin strichweise ohne Unterbrechung herrschte, hat den dortigen Futterbau derart geschädigt, daß sich viele Farmer gezwungen sahen, ihren Viehbestand zu vermindern. Sie bieten namentlich auch Milchkühe von guter Rasse „Holstein" zum vierten Teile ihres Wertes billiger aus. Diese Gelegenheit wollen die Landwirte von Missouri benutzen, um ihre Milchwirtschaft, die der Nachfrage nach Milch und Molkereierzeugnissen noch nicht gewachsen ist, leistungsfähiger zu machen. Hierfür haben sie die Unterstützung des Gouverneurs des Staates und des Missouri State Board of Immigration, auch der mit letzterem in der Förderung der Landwirtschaft Hand in Hand arbeitenden Frisco- (St. Louis and San Francisko) Eisenbahn sowie der Vereinigung von Molkereien — State Dairy Association — gefunden. Zwei größere Molkereien in St. Louis, die Union Dairy Company und die Pevely Dairy Company, wollen je 10, eine Molkerei bei Marshfield will 5 und das Einwanderungsamt etwa 75 Wagenladungen zu je 30 Kühen erwerben. Im ganzen würden also etwa 3000 Milchkühe angekauft werden. Beim Einwanderungsamte sind bereits zahlreiche Gesuche um Überlassung von Kühen eingelaufen. Es beabsichtigt, die Zahlungsbedingungen für den Farmer so günstig wie möglich, etwa in der Weise zu gestalten, daß der Kaufpreis in Milch und Molkereierzeugnissen abgetragen werde. Ohne daß irgend ein Teil des Staates von der Gelegenheit zum Erwerbe von Milchkühen ausgeschlossen werden soll, will man tunlich einen großen Teil der Tiere nach den Ozarkbergen bringen, wo die Milchwirtschaft von Einwanderern aus der Schweiz bisher am weitesten gefördert worden ist, und wo auf weiten Strecken noch entwickelungsfähige Ländereien mit einem für Sennereien im allgemeinen günstigen Klima zur Verfügung stehen.

Während bisher der größte Teil der Nachfrage nach Milch und Waren daraus durch Einfuhr in den Staat, namentlich aus Illinois, gedeckt werden mußte, hofft man nach der Erwerbung einer so großen Anzahl von Milchkühen diese Einfuhr entbehrlich, Missouri zu einem in der Milchwirtschaft leitenden Staate der Union machen und die Einnahmen der Farmer des Staates um etwa eine Million Mark jährlich steigern zu können. (Bericht des Kaiserl. Konsuls in St. Louis, Missouri.)

Die Milchwirtschaft in Syrien. Die Milchwirtschaft hat in Syrien wegen der ausgedehnten Weiden, der Zahl der Milchtierarten und wegen der zahlreichen herumziehenden, von der Viehzucht lebenden Beduinen- und Araberstämme im ferneren Innern des Bezirkes eine große, wenn auch nur lokale Bedeutung. Als Milchtiere sind zu nennen Kühe, Ziegen, Schafe, Büffel und Kamele. Die Milch selbst kommt in den größeren Zentren fast nie unvermischt zum Verkauf. Nachdem der Fettgehalt entfernt worden, wird das Quantum durch Zusatz von Wasser vergrößert. Die in Beirut täglich verzehrte Menge Milch wird auf 4000—5000 Liter geschätzt, zum Preise von 1½ bis 1¾ Piaster (1 ℳ = 6¾ Piaster). Außer dem Verbrauch der Milch im ursprünglichen Zustande wird sie verarbeitet zu: Dauerbutter (Schafbutter). Die beste Qualität wird in Aleppo, Hama, Homs bereitet, d. h. in denjenigen Gegenden, die den Wüstengebieten mit nomadisierender Bevölkerung am nächsten liegen. Homs und Hama produzieren im Jahre allein nach neuesten Berechnungen für 1 Million Mark Butter. Beirut allein konsumiert jährlich 500 000 bis 600 000 Okka (à 1,28 Kg.) zum Preise von 15 bis 20 Piaster die Okka. Frische Butter kommt meist vom Libanongebirge. Der Verbrauch Beiruts, an dem fast ausschließlich die Europäer beteiligt sind, beträgt täglich etwa 50—60 Okka à 15—20 Piaster. Diese Butter ist wegen ihrer primitiven Zubereitung meist säuerlich und höchstens halb so fetthaltig, wie europäische Butter. Gerade bei der Butterfabrikation könnte eine Verbesserung beim Buttern mittels moderner Werkzeuge beträchtliche Resultate erzielen. Einheimische Butter wurde im Jahre 1909 eingeführt 32 150 Kg. (von Tripolis, Akka usw., d. h. den benachbarten Küstenplätzen); ausgeführt 563 600 Kg. Dicke Milch, Lebén (in Konstantinopel Gjaurd) genannt (gekochte, geronnene Milch). Täglich werden in Beirut davon 500—600 Okka konsumiert, Preis 2—2½ Piaster. Lebéni. Entwässerter Lebén, eine Art Quark, der den unteren Schichten ein Hauptzubrot bildet. Täglicher Konsum etwa 1500 Okka in Beirut, zu 7½ Piaster die Okka. Aricheé, getrockneter Lebéni, aus Ziegenmilch, der in Häuten aufbewahrt wird. Käse. Die Käseproduktion ist von großer Bedeutung, beschränkt sich aber auf die primitivsten Zubereitungsmethoden. Sehr geschätzt wird der sogenannte Libanonkäse aus Ziegenmilch in runder Form, der in Öl aufbewahrt wird und sich das ganze Jahr hält. Er wird im Oktober und November fabriziert und kostet etwa 10 Piaster die Okka. Mit Rücksicht indessen auf die primitiven Instrumente und den Kulturzustand der den Begriffen der Reinlichkeit wenig zugänglichen libanesischen Zubereiter dieses Käses sind häufig Krankheitserscheinungen nach dem Genuß dieses Käses beobachtet worden, so daß derselbe in Mißkredit geraten ist und trotz seiner Schmackhaftigkeit nur von Einheimischen gegessen wird. Auch für die Käsefabrikation gilt, was oben von der Butter gesagt wurde. Die Einführung einfacherer Maschinen müßte bei dem Umfang der Milchwirtschaft die Käsefabrikation quantitativ wie qualitativ nicht unschwer auf ein anderes Niveau bringen können. Im Jahre 1909 sind in Beirut 103 800 Kg. Käse eingeführt worden. Davon kommt nur ein geringerer Teil aus Europa (Schweiz, Holland), der überwiegende aus Tripolis, Akka, Zypern, Konstantinopel, Salonik (Kaschkaval). Die Ausfuhr, fast nur nach den benachbarten Küstenplätzen, betrug im Jahre 1909: 15 260 Kg.

(Bericht des Kaiserl. Konsuls in Beirut.)

Sprechsaal.

Gesetzliche Deklarierung des Fettgehaltes deutscher Weichkäse. In Nr. 222 der Augsburger Abendzeitung erschien folgender Artikel:

„Ein Gesetzentwurf von tiefeinschneidender Wirkung für Produzenten und Fabrikanten soll auf Anregung und Betreiben auswärtiger, namentlich Berliner Kaufleute und auch einheimischer eingebracht werden. Es wäre dies die gesetzliche Deklarierung und Haftung für einen ziffernmäßigen Fettgehalt in Prozenten der Trockenmasse im Käse, für welche der Fabrikant dem Großhändler, dieser dem Detaillisten und dieser naturgemäß wieder dem Konsumenten verantwortlich wäre. Es müßte auf der Umhüllung jedes Weichkäses der Fettgehalt in Prozenten garantiemäßig angegeben sein. Käsesorten, die keine Angabe tragen bzw. nicht 20 oder 25 Prozent Fett haben, sollen schlechtweg als Magerkäse bezeichnet und verkauft werden dürfen. Es ist erklärlich, daß ein solcher Gesetzentwurf bei den Produzenten und auch einem großen, vielleicht dem größeren Teil der Groß- und Kleinhändler entschiedenen Widerspruch hervorruft. Denn abgesehen von den unübersehbaren Schikanen, Prozessen (es kann jeder, dem seine 10 Pfg.-Portion „verdächtig" vorkommt, selbige zum Chemiker oder zur Polizei tragen), wäre es für die deutsche Käseindustrie doch etwas beschämend, unter Gesetz und Polizei zu stehen. Es ist uns kein Nahrungsmittel bekannt, das gesetzliche Garantie für einen bestimmten Nähr- oder Fettgehalt leisten muß. In der Generalversammlung des Deutschen Molkerei- und Käsereibesitzerverbandes im Februar d. J., wo dieses Thema erörtert wurde, sagte ein Käse-Importeur selber, daß wir uns mit einem solchen Gesetz sehr bedenkliche Handschellen anlegen würden. Es sprachen sich alle Käsereibesitzer gegen ein solches Gesetz aus, dagegen blieben die Kaufleute und zu Rate gezogenen Nahrungsmittelchemiker im Prinzip darauf bestehen. Wir wollen weder dagegen noch dafür das Wort nehmen, halten es aber für geboten, daß die Sache vorher zur Sprache kommt in der Presse, ehe das Gesetz als fertige Tatsache daliegt. Hinterher hätten dann Räsonnements dagegen keinen Wert mehr."

Daraufhin erwiderte in Nr. 226 der bayerische Konsulent für Milchwirtschaft, Dr. Herz-München:

„Zu dem „Eingesandt" aus Produzentenkreisen in Nr. 222 der „Augsb. Abendztg." möchte ich bemerken, daß die Bewegung für eine zahlenmäßige Gewährleistung des Fettgehalts der Weichkäse vom Milchwirtschaftlichen Verein im Allgäu, also von Kaufleuten und Produzenten, ausgeht. Seitdem die Zentrifuge in die Käsereien einzog, sind die alten Handelsbezeichnungen hinfällig geworden. Was man früher 12- und 24stündige Käse nannte, kann eine Ware von 20 bis 30 Prozent Fett in der Trockenmasse sein; nach der Abbildung im „Milchwirtschaftlichen Kalender" kann man also zu 20 Kannen Vollmilch 27 bis 70 Kannen Zentrifugenmilch zusetzen und die Käse dann als „feinst Prima" oder „hochfeine Alpenlimburger" und dergleichen verkaufen. Dies ist aber doch ein großer Unterschied für den Fabrikanten wie für den Käufer. Unter dieser Unsicherheit leidet das Geschäft, und die Kunden wandten sich bereits anderen, zum Teil ausländischen Käsesorten zu, weil sie so gute Limburger und Romadur wie früher nicht mehr bekommen konnten. Seit Einführung der Schutzmarkenpackung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu ist es schon viel besser geworden; in allen besseren Käsehandlungen kann man Algäuer Weichkäse mit 30°, 35° und 40° und dem Aufdruck „Milchwirtsch. Verein im Algäu" auf den braunen, roten oder blauen Querstreifen bekommen, also gute Ware für gutes Geld. Nur wenn der Fabrikant vor dem unlautern Wettbewerb geschützt ist, wird er die Butter in seinen Käsen drinnen lassen. Übrigens handelt man auch Spiritus, Säuren, Laugen, Futter- und Düngemittel unter Gehaltsgarantie; Winterbier, Sommerbier, Doppelbier haben bei verschiedenem Gehalt verschiedene Preise; viele hunderte von Molkereien bezahlen bereits die Milch ihrer Lieferanten nach ihrem wirklichen Wert, nämlich nach ihrem Fettgehalt. Die Polizei geht jetzt schon gegen die schwindelhafte Bezeichnung „Rahmkäse" vor, wenn diese aus entrahmter Milch hergestellt worden sind; wenn die jetzigen Gesetze zur Bekämpfung des unlautern Wettbewerbs in der Käserei nicht ausreichen, wird man allerdings an die Erweiterung des Gesetzes über den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmittel herantreten müssen.

Dr. Herz, München."

Die im Vorstehenden behandelte Frage beschäftigt seit längerer Zeit die Käsereifachwelt, und es dürfte daher im allgemeinen Interesse der Berufskollegen liegen, näher darauf einzugehen.

Die Bewegung für Einführung einer gesetzlichen Deklaration des Fettgehalts soll also in erster Linie vom Milchwirtschaftlichen Verein im Algäu ausgehen. Nun besteht aber der Milchwirtschaftliche Verein im Algäu aus 5—6000 Land- bzw. Milchwirten und zählt nur eine verhältnismäßig ganz geringe Zahl von Käsegroßhändlern und Produzenten von Käse zu seinen Mitgliedern. Diese geringe Anzahl verschwindet gegen die im unteren Algäu und mittleren Schwaben bestehenden Käsevereinigungen, einer Käser- und Molker-Innung und einer ansehnlichen Zahl von Mitgliedern des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käsereibesitzer. Sie verschwindet völlig gegen den gesamten deutschen Käsehandel und die gesamte deutsche Käsefabrikation. Es käme also darauf an, was im großen ganzen zu einem solchen Gesetz gesagt bzw. was für eine Stellung dafür oder dagegen genommen wird.

Wenn man zunächst von Schutzmarkenkäsen sprechen will, so finden wir davon schon eine ganze Menge eingetragen, namentlich von Delikateßkäsen deutscher und nach französischer Art (Dessertkäse, Kamembert) mit hunderterlei Benennung. Dazu die Schutzmarkenkäse nach Limburger Art des bayerischen und des württembergischen Allgäus, wozu auch noch eine solche der Reichsverbandsmitglieder kommen soll. Also Schutzmarkenkäse genug, übergenug. Wer einen feinen Weichkäse haben will, hat Auswahl in jedem gewöhnlichen Käsestand und in jedem Käseladen.

Solche Käse haben aber infolge ihres hohen Preises einen sehr beschränkten Kundenkreis. Ein hungriger Mann verlangt ein möglichst großes Stück für einen billigen Preis, wenn der Käse auch weniger fein ist und weniger Fett enthält. Der Käse ist heute ein relativ billiges Volks-

nahrungsmittel geworden und magerer Käse enthält mehr Nährstoff als teures Fleisch oder wässerige Wurstware. Das wissen die Tausende von Arbeitern, die sich an den Käse halten.

Das Gros der in Schwaben hergestellten Limburgerkäse besteht aus sogenannter Grossistenprima. Dieselben werden hergestellt aus der abgerahmten Abendmilch und der zentrifugierten Morgenmilch. Darüber sind sich alle Produzenten und Händler im Klaren. Diese Ware ist einige Prozent magerer als die frühere 12—14stündige, wo die Morgenmilch 24 Stunden zum Aufrahmen gestellt wurde. In Schnitt und Geschmack ist sie aber im allgemeinen feiner und besser, namentlich im Sommer, wo sich die Milch nicht leicht 24 Stunden hält und früher sehr viele schlechte Ware, harte, topfige „Pocker", fabriziert wurde. Es wird aber auch sehr viel Käse mit einem garantierten Vollmilchzusatz von 5, 10 und mehr Prozent Vollmilch gemacht. Diese Käse, vielfach in langer Form (Stangenkäse) haben 20 bis 25 Prozent Fett in der Trockenmasse und werden einige Mark pro Zentner höher bezahlt als gewöhnliche Prima. Die mehrprozentigen (25, 30, 35, 40) haben Schutzmarkenverpackung. Dieselben haben natürlich einen beschränkten Absatz an nur bessere, kaufkräftige Konsumenten.

Es werden heute fast ausschließlich nur mehr Käufe bezw. Verkäufe nach garantiertem Fettgehalt abgeschlossen. Grossistenprima soll 18—20 Prozent Fett in der Trockenmasse haben. Stangenkäse mit 5—10 Proz. Vollmilch 25 Fettprozent. Kaufbeuren notiert 20—24ige und 25—30ige Limburger, Verkaufspreise von Monatskäsen an den Großhändler ab Käserei mit 2 Proz. Gutgewicht (Globen) mit oder ohne Emballage, ohne Pergament, gegen Kasse. Diese Ware muß dann noch einige Wochen gelagert, gesalzen und behandelt werden, bis sie versandreif ist. Die Käse verlieren dabei an Gewicht und arbeitet der Grossist bei 6—8 ℳ mehr per 50 Kilo mit nur mäßigem Nutzen, weil er mit großen Unkosten, hohem Risiko usw. rechnen und mitunter dem Detaillisten lang borgen muß. Das verteuert den Artikel, denn auch der Detaillist kann und will nicht ohne Nutzen arbeiten. Dies ist in höherem Grade der Fall bei Käsen mit mehr Fettgehalt. Dieselben stellen sich bei den jetzigen hohen Butterpreisen für den allgemeinen Konsum viel zu hoch und muß das große Publikum auf deren Genuß verzichten. Die billigen Käse würden nach wie vor das Gros der Fabrikation, des Handels und Verkaufs bilden, wenn sie auch mit dem deprimierenden Namen „Magerkäse" belegt würden. Es wäre allerdings seltsam, wenn Käse unter oder bis zu 20—25 Proz. Fettgehalt mit dem Prädikat „Mager" bezeichnet würden. Notorisch ist Käse aus wirklicher Zentrifugen- oder Magermilch mit einem Minimum Fett „Magerkäse".

Ein Gesetz zum Schutze teurer Käsesorten vor der billigen Grossistenware wäre unserer Ansicht nach ein Schlag ins Wasser. Wenn nach Einführung der Zentrifuge solche Käse im Unterland aufgekauft und mitunter als „Allgäuer Alpenkäse" verkauft und versandt wurden, so geht das heute nicht mehr, weil inzwischen Aufklärung und Erfahrung seitens der Kundschaft genügend Platz gegriffen hat. Man weiß heute, was man kauft. B. (454

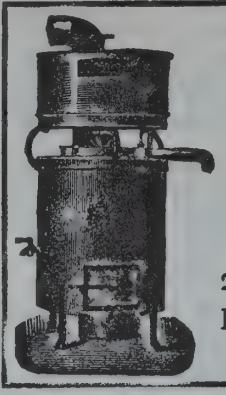
Butterqualitäten und Zunahme des Verbrauchs von Margarine. Von Jahr zu Jahr steigt der Verbrauch von Buttersurrogaten, die Margarine und vor allen Dingen die aus Pflanzenfett hergestellte Margarine erfreut sich allgemeiner Beliebtheit. Woher kommt es nun, daß der Verbrauch von Margarine so enorm zugenommen hat? Einesteils ist wohl die allgemeine wirtschaftliche Lage daran schuld, denn die Ausgaben für Fleisch, Wurst und sonstige Lebensmittel, sowie für Wohnungen, Steuern usw. sind ganz bedeutend gestiegen, wohingegen die Einnahmen bei den mittleren und unteren Volksklassen mit diesen Preissteigerungen nicht gleichen Schritt gehalten haben, sondern zum Teil viel niedriger geworden sind. Von diesem Standpunkt aus betrachtet, kann man es nur mit Freuden begrüßen, daß es ein Buttererſatzmittel gibt, denn es ist mancher Familie nicht möglich, für den täglichen Verbrauch Butter anzuschaffen.

Aber nicht allein in den mittleren und unteren Volksschichten hat sich die Margarine stark eingebürgert, sondern auch die gut situierten Leute gebrauchen heute tagtäglich Margarine, und dies sollte nicht sein. Diese Leute, denen es auf einen Groschen mehr oder weniger nicht anzukommen braucht, sollten dem Butterkonsum erhalten bleiben. Woran liegt es aber, daß die Betreffenden immer mehr und mehr in das Lager der Margarinefabrikanten übergehen? Die Geldfrage kann hier nicht ausschlaggebend sein und sie ist es auch nicht, sondern die vielen abfallenden und geringen Butterqualitäten sind daran schuld und erleichtern den Margarinefabrikanten ganz bedeutend das Geschäft.

Wenn auch von einzelnen Molkereien Betriebsverbesserungen vorgenommen worden sind, so kann man doch im allgemeinen sagen, es ist herzlich wenig geschehen, um Qualitätsverbesserungen herbeizuführen. Bei der diesjährigen ungünstigen Witterung hat es sich so recht gezeigt, daß die große Mehrzahl der deutschen Molkereien nicht in der Lage ist, eine Butter herzustellen, welche Anspruch auf fein, von hochfein gar nicht zu reden, machen kann. Daß es wirklich so ist, davon legen die von den Landwirtschaftskammern eingeführten Butterprüfungen ein beredtes Zeugnis ab. Zieht man dabei noch in Betracht, daß es immerhin wohl noch die besser arbeitenden Molkereien sind, die ihre Butter zu den Butterprüfungen hinschicken, so kann man sich ungefähr ein Bild davon machen, wie es mit der Qualität der Butter bestellt war und wie es nach Angabe der Händler noch bestellt ist.

Verfolgt man die Berichte des Buttermarktes, so hört man nichts als Klagen über die schlechten deutschen Butterqualitäten, und verfolgt man die Preise, so findet man, daß dänische und holländische Butter stets höhere Preise erzielt, als unsere deutsche Ware. Soll es mit der Zeit nicht noch dahin kommen, daß unsere deutschen Hausfrauen in den Geschäften ausdrücklich nur holländische oder dänische Butter verlangen, was die deutsche Butter zu zweiter Qualitätsware herabdrücken würde, und wollen wir es vermeiden, daß in der Folge nicht immer noch mehr und mehr die Zahl der Gutsituierten zum Verbrauch von Margarine übergeht, dann ist es die höchste Zeit, mehr als bisher auf die Verbesserungen der Butterqualitäten hinzuarbeiten.

Es soll durchaus nicht geleugnet werden, daß die diesjährigen abnormen Witterungsverhältnisse einen großen Teil Schuld mithaben, daß so viel abfallende Ware auf den Markt kam und noch kommt. Der viele Regen hat recht ungünstig auf das Futter eingewirkt, der erste Klee war zum großen Teil faulig, das übrige Futter befallen, die Weiden waren zu naß und standen teilweise unter Wasser. Durch all diese Umstände befand sich das Vieh in einem mehr oder weniger krankhaften Zustand, was natürlich ungünstig auf die Beschaffenheit der Milch einwirkte. Wollte man aber



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

O. Thonack, Berlin 36
Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

„Magnetine" (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.

Steinschrotmühle
„Rentablit"
mit selbstschärfenden Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.
Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.
Vorzüglich als Nebenbetrieb für Molkereien ꝛc. geeignet.
Größ. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.
Fr. Schöttler
Maschinenfabrik
Diepholz i. H.

Voll- und Magermilchbassins
Rahmkippbassins
Metallkäsewannen, doppelwandig, D. R. G. M.
Bassin-Doppelsiebe
Milch-Leitungsteile
fabriziert und liefert als langjährige Spezialität
Carl Nebel
Klempnerei und Molkereigerätefabrik
Schöningen, Braunschweig.

hier allein den Grund der schlechten Butterqualitäten suchen, so hieße das die Augen verbinden, nein, es muß zugegeben werden, daß viel bei der Gewinnung und Behandlung der Milch gesündigt wird und daß die Molkereien einen großen Teil der Schuld selbst tragen. Mit dem Aufschwung der Milchwirtschaft haben die technischen Einrichtungen unserer Molkereien nicht Schritt gehalten; es gibt eine große Anzahl von Molkereien, welche sich die Neuerungen auf milchwirtschaftlichem Gebiete bis heute nicht zu eigen gemacht haben und in der alten Art und Weise weiter arbeiten.

Viel Schuld ist der Uneinigkeit unter den Landwirten und deren unökonomischem Sinn zuzuschreiben; denn anstatt daß man mehr und mehr darauf sehen sollte, kleine und unrentable Molkereibetriebe zu Großbetrieben zu vereinigen, damit man die neuesten Maschinen und Geräte leichter anschaffen könnte, tut man gerade das Gegenteil und reißt, dank der rührigen Tätigkeit der Molkereimaschinenfabriken und der Zunft der gewerbsmäßigen Molkereigründer, die bereits bestehenden Großbetriebe noch auseinander.

Diese Kurzsichtigkeit unserer Landwirte wird sich bitter rächen, nur derjenige, welcher die besten Produkte liefert, wird die besten Preise erzielen; kommen wir dahin, tadellose Ware an den Markt zu bringen, so können wir ruhig Preise nehmen, die die heutigen wesentlich übersteigen, und brauchen nicht zu befürchten, daß die Kundschaft verloren geht, denn gute Butter findet stets Abnehmer. G. S. (468

Die Bedeutung angemessener Reservefonds in Genossenschafts-Molkereien. Seit Errichtung der ersten deutschen Genossenschaftsmolkereien sind nunmehr 4—5 Dezennien verstrichen und in überaus umfangreicher und bedeutender Weise hat sich die genossenschaftliche Organisationsform im Laufe dieser Zeit ein weites Arbeitsfeld auf dem Gesamtgebiete der deutschen Milchwirtschaft zu erobern gewußt. Von dem gewaltigen Aufschwung, den das deutsche Molkereiwesen in den letzten Jahrzehnten hat erleben dürfen, können zweifelsohne die auf genossenschaftlicher Grundlage errichteten und unter tatkräftiger Leitung stehenden Molkereien und sonstigen milchwirtschaftlichen Vereinigungen ein gut Teil für sich in Anspruch nehmen. Eminente Vorteile bei der Verwertung ihrer milchwirtschaftlichen Rohprodukte dürfte die Landwirtschaft aus der Tatsache schöpfen, daß sie deren Verarbeitung, wie den Verkauf und Versand der anfallenden Erzeugnisse, in umfassendem Maße in den Molkereigenossenschaften auf eigene Rechnung und Gefahr in die Hand genommen hat. Aber nicht immer brachten die vielerorts ins Leben gerufenen derartigen Genossenschaften ihren Gründern und Geburtshelfern Ehre ein, nicht immer bildeten sie eine Segensquelle für die beteiligten landwirtschaftlichen Kreise, in gar manchen Fällen versiegten nur zu bald die Säfte und Kräfte für eine gedeihliche Entwicklung, ja mitunter selbst fürs weitere Leben. Vielleicht waren diese Umstände einer überlegenen Privatkonkurrenz, vielleicht dem Mangel an tüchtiger, weitblickender Leitung zuzuschreiben, aber gar oft wird die Schuld auf die Seite egoistischer Mitglieder, welche es an der Betätigung genossenschaftlichen Geistes und genossenschaftlicher Treue fehlen ließen, fallen; nur wenn die Genossenschaft Milchpreise in solcher Höhe zahlte, die ihr Können weit überstiegen, gab man sich zufrieden, die Mahnungen von Vorstand, Aufsichtsrat und einigen einsichtsvollen Mitgenossen, neben einer planmäßigen Schuldentilgung die Ansammlung eines der Größe des Betriebes entsprechenden Reservefonds ins Auge zu fassen, wurden in den Wind geschlagen. Man wollte eben das genossenschaftliche Unternehmen nur bestmöglichst ausnützen und für eine gesunde Fundierung nicht einen Finger, geschweige denn eine Hand rühren. Traten nun im Molkereibetrieb oder im Absatz Stockungen und Verluste ein und kamen einige sonstige unvorhergesehene, an und für sich unbedeutende Zwischenfälle hinzu, so war die oft unausbleibliche Folge der Verfall bezw. die Liquidation der Molkereigenossenschaft, während genügende Reserven den Fortbestand hätten sichern können. Allerdings kann das Vorhandensein eines hinreichenden und belangreichen eigenen Vermögens einer Genossenschaft die Lebensfähigkeit allein nicht geben, sicher ist trotzdem, daß solche Verhältnisse hierzu wesentliche Beiträge liefern, und eine zielbewußte Geschäftsleitung, die in erster Linie berufen ist, das Unternehmen emporzuheben und zur Blüte zu bringen, wenn sie in diesem Bestreben bei den Mitgliedern Unterstützung findet, wird es sich neben ihren anderen Pflichten zu einer sehr wichtigen Aufgabe machen, für die Bildung angemessener Reserven zu sorgen und dieselbe auch durchzuführen wissen.

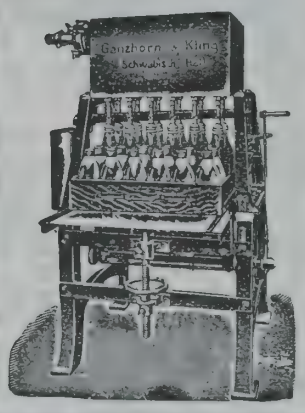
Ueber die Höhe der anzusammelnden Reservefonds haben die Statuten der einzelnen Molkereigenossenschaften die näheren Bestimmungen zu enthalten. In § 7 des Genossenschaftsgesetzes schreibt der Gesetzgeber vor: „Das Statut muß ferner bestimmen: 4. die Bildung eines Reservefonds, welcher zur Deckung eines aus der Bilanz sich ergebenden Verlustes zu dienen hat, sowie die Art dieser Bildung, insbesondere den Teil des jährlichen Reingewinnes, welcher in den Reservefonds einzustellen ist, und den Mindestbetrag des letzteren, bis zu dessen Erreichung die Einstellung zu erfolgen hat." Nicht selten findet man nun in den Statuten der Molkereigenossenschaften als Mindestbeträge des anzusammelnden Reservefonds solche mäßige Summen vorgeschrieben, die eine wirtschaftliche Bedeutung als eigenes Vermögen neben dem Geschäftsguthaben der Mitglieder nahezu ausschließen. Es ist den Genossenschaften allerdings unbenommen, einen den Mindestbetrag übersteigenden Reservefonds zu bilden, auch können durch Statutenvorschrift oder Generalversammlungsbeschluß neben den gesetzlichen noch Spezialreservefonds, Betriebsrücklagen, Erneuerungsfonds usw. errichtet werden, aber selten dürfte der genossenschaftliche Sinn aller Mitglieder so stark ausgeprägt sein, daß mit der Ansammlung über den statutenmäßig festgesetzten Betrag hinausgegangen wird, wenngleich viele Faktoren für ein starkes eigenes Vermögen sprechen und die finanzielle Bedeutung eines solchen auch gewürdigt wird. Das gesamte eigene Vermögen einer Genossenschaft setzt sich bekanntermaßen aus den Geschäftsguthaben der Mitglieder und den Reserven zusammen. In der weitaus größten Anzahl der bestehenden Molkereigenossenschaften sind die Geschäftsanteile nun auch sehr niedrig bemessen, hauptsächlich wohl deshalb, um den Beitritt zur Genossenschaft möglichst zu erleichtern und auch dem minderbemittelten Kleingütler zu ermöglichen. So wertvoll ein ansehnliches eigenes Vermögen für eine neugegründete Genossenschaftsmolkerei auch wäre, so kann sich dieselbe die Vorteile eines solchen bei Geschäftseröffnung aus dem vorerwähnten Grunde nicht zu nutze machen und auch für späterhin müßte sie derselben entbehren, wenn nicht von allem Anfang an auf die Ansammlung reicher Reservekapitalien zielbewußt hingearbeitet wird.

Haben die Reserven einmal eine beträchtliche Höhe erreicht, so üben die daraus anfallenden Zinsen auf die Betriebsergebnisse und die Leistungsfähigkeit der Molkerei eine nicht zu unterschätzende günstige Wirkung aus. Von größerer Bedeutung wird ein starker Reservefonds dadurch für die

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in
Molkerei-Buchführung
einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20
Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

Kistenteile aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Beste Verzinnung für Molkerei-Geräte.
Epicassit A
Prospekte gratis und franko.
Metallanstrich-Syndikat G. m. b. H.
Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5 II.

Ia Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.

Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.
Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!
Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.
Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Neuzeitliche Maschinen und Apparate
zur **Reinigung von Milchflaschen**
BOLDT & VOGEL m. b. H., HAMBURG.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

Entwicklung und Lebensfähigkeit einer Molkereigenossenschaft, daß er ihre Mitglieder zu genossenschaftlicher Treue erzieht und unüberlegte Austritte und Übertritte zur Konkurrenz hintanhält. Da dem ausscheidenden Mitglied nach dem Genossenschaftsgesetz Ansprüche an den Reservefonds nicht zustehen, wird es der Genosse, welcher sich mit Fahnenfluchtsgedanken trägt, im Blick auf seinen schönen Anteil am Reservefonds meist vernünftiger finden, seiner Genossenschaft die Treue zu halten und Teilhaber des genossenschaftlichen Vermögens zu bleiben. Tritt der bei jedem genossenschaftlichen wie auch sonstigen Unternehmen mögliche Fall ein, daß die Bilanz mit einer beträchtlichen Unterbilanz abschließt, so wird zur Deckung der Reservefonds herangezogen und es ist nicht nötig, die Geschäftsguthaben der Mitglieder und, falls diese nicht ausreichen, die Mitglieder selbst heranzuziehen. Endlich ist zu bedenken, daß mit der Steigerung der Reserven und damit des eigenen Betriebskapitals die Minderung des angeliehenen fremden Kapitals gleiche Schritte hält, wodurch auch die persönliche Haftung der Mitglieder auf einen beschränkteren Maßstab zurückgeführt wird. Wir sehen also, daß die Bildung genügender Reserven aus verschiedenen Gründen, man möchte fast sagen Existenzfragen der Genossenschaftsmolkerei geboten erscheint, und Mitglieder kein besseres Zeugnis ihres Interesses am Gedeihen der Molkerei ablegen können, als wenn sie für die Zuwendungen zur Erstarkung der Reserven stets eine offene Hand haben. Leider ist das letztere nur in wenigen Molkereigenossenschaften der Fall und die diesbezüglichen Vorschläge von Vorstand und Aufsichtsrat werden oft in einer jeder Spur genossenschaftlichen Sinnes mangelnden Weise bekämpft. Dies darf die Geschäftsleitung jedoch nicht bestimmen, von dem gesteckten Ziel abzuweichen; durch ruhige sachliche Aufklärung wird es mit Unterstützung verständiger Mitglieder in der Regel gelingen, die Zuschreibungsvorschläge zum Reservefonds zur Annahme zu bringen. Die genossenschaftliche Praxis lehrt uns auch, daß die Mitglieder in den ersten Lebensjahren der Genossenschaft für eine reichliche Zuwendnug zu den Reserven viel leichter zu haben sind. Hat sich die anfängliche Begeisterung für das genossenschaftliche Unternehmen im Laufe der Zeit in Genossenschaftsmüdigkeit verwandelt, so werden die Ansprüche auf hohe Milchbezahlung fortwährend gesteigert und das Ende vom Lied ist, daß nach den notwendigen Abschreibungen von Gebäude und Einrichtung kaum ein nennenswerter Reingewinn in der Bilanz erscheint. Es ist deshalb allen jungen Genossenschaften dringend zu empfehlen, sich diese Erfahrungen zunutze zu machen und die Folgerung daraus zu ziehen.

Betrachten wir noch kurz die Statistik pro 1907 der im Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften Ende 1907 vereinigten 1719 Molkereigenossenschaften, so finden wir, daß diese Genossenschaften ein Reservekapital von 13 665 032 ℳ angesammelt haben; 4 Molkereigenossenschaften brachten es bereits über die stattliche Höhe von je 100 000 ℳ. Im Reichsdurchschnitt trifft auf eine Genossenschaft ein Reservefonds von 7950 ℳ. Die höchste Durchschnittsziffer innerhalb der einzelnen Landesverbände weisen die 18 Genossenschaftsmolkereien des Verbandes der landwirtschaftl. Genossenschaften des Regierungsbezirkes Cassel (Kurhessen I) mit je 16 704 ℳ pro Genossenschaft auf, während die acht Molkereien des Verbandes ländlicher Genossenschaften Raiffeisenscher Organisation für das rechtsrheinische Bayern zu Nürnberg mit je 712 ℳ an letzter Stelle erscheinen. Bei Vergleichung des gesamten Betriebskapitals mit den Reservekapitalien repräsentieren die letzteren bei dem vorgenannten Verbande Kurhessen I 35,8 Prozent des gesamten Betriebskapitals, während hier die Molkereigenossenschaften des Verbandes ländlicher Genossenschaften für Thüringen mit einem Verhältnis von 2,9 Prozent in letzter Reihe marschieren.

Wenn auch nicht in allen Molkereigenossenschaften die Ansammlung von Reserven in gleicher Durchschnittshöhe wie bei dem Verband Kurhessen I tunlich und möglich ist, so muß es doch als erstrebenswert bezeichnet werden, daß die Reserven in allen Genossenschaftsmolkereien in ein günstigeres Verhältnis zum Betriebskapital rücken und das Ziel, die ersteren mindestens auf ein Dritteil der letzteren überall zu bringen, dürfte nicht zu hoch gegriffen sein.

Die Organe unserer deutschen Genossenschaftsmolkereien werden ihrer genossenschaftlichen Schaffensfreudigkeit die Krone aufsetzen, wenn sie die wirtschaftliche Bedeutung starker Reservekapitalien richtig erkannt haben und der Schaffung solcher gesunden, finanziellen Grundlagen fortwährend ihr vollstes Augenmerk zuwenden; die in diesem Sinne geleistete Arbeit wird für die Zukunft des genossenschaftlichen Molkereiwesens von weittragendster Bedeutung sein und gewiß reiche Früchte zeitigen.

Bachmann-Westheim i. Mfr.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Herstellung von Exportmilch in Dosen. In hiesiger Molkerei wird Exportmilch in Dosen nach folgender Behandlung hergestellt:

Bei der Annahme werden die noch warmen Kannen mit Morgenmilch ausgesondert und einzeln mittels der Alkoholprobe auf Säure untersucht. Hierauf geht die Milch zwecks Reinigung durch den Alfa, wird mit 60 Grad homogenisiert und auf 11 Grad abgekühlt und in Dosen gefüllt, die vor der Füllung ca. 2 Stunden in kochendem Wasser ausgebrüht worden sind. Die Verschließung der Dosen erfolgt mit der Falzmaschine. Hierauf wird die Milch im Sterilisierapparat allmählig bis auf 106 Grad bei ¾ Atm. erhitzt. Dieser Temperatur wird sie etwa 35 Minuten ausgesetzt und darnach im Wasserbad auf 11 Grad heruntergekühlt. — Bei dieser Behandlung sind uns in diesem Sommer durch Verderben der Milch, welches sich durch Aufbeulen der Dosen bemerkbar macht, verhältnismäßig große Verluste entstanden. Am häufigsten trat der Fehler bei den 2 und 4 Liter-Dosen auf. Sind diese Verluste auf unsachgemäße Herstellung der Milch zurückzuführen?

Molk. T. (2058

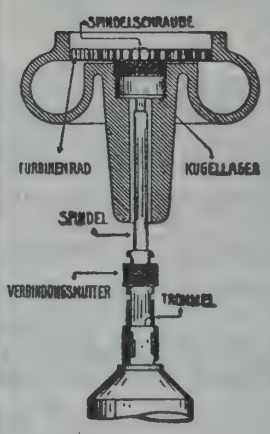
Briefkasten.

W. R. in K. Die Butter ist in Aussehen und Bearbeitung gut. Geruch und Geschmack weisen auch keine besonderen Fehler auf, nur ist der Geschmack etwas scharf. Man kann die Butter als gute Ware bezeichnen. (2075

A. W. in M. Ihre Butter könnte etwas besser bearbeitet sein, ihr Aussehen ist schwach trübe und sie enthält noch ziemlich viel Lake. Geruch und Geschmack sind sehr gut. Wenn die Bearbeitung besser wäre, könnte die Butter als feine Ware gelten. (2088

Einen Schnitt

der Antriebspartie mit Spindel und Trommelverbindung des **‚Tubular'-Kraftseparators** zeigt die nebenstehende Abbildung.



Keine Zahnräder, kein Vorgelege, keine Riemen, keine Schnüre sind erforderlich: etwas Druck aus einem kleinen Dampfkessel genügt, um den spielend leicht laufenden Turbinen-Separator **„Tubular"** auf die einfachste und billigste Weise zu betreiben.

Alte Separatoren anderer Systeme werden in Zahlung genommen.

Probelieferung bereitwilligst. Fortwährende Garantie!

Verlangen Sie gratis und franko unsere

Molkerei-Broschüre No. 34.

„Tubular" ist auch mit Riemenantrieb lieferbar.

Tubular-Werke, Harburg a. E.

wenden Sie im Jahre mehr verdienen, wenn Sie in Ihrem Betriebe

:SENGA:

MILCHBASSIN ▫ VORWÄRMER ▫ KÄSEWANNE

verwenden — Schreiben Sie sofort an

METALLWERK H. SENGEWEIN

Mehle in Hannover

Bornemanns Schieberohrhah

Patentamtlich geschützt.

Verzapft Vollmilch, Magermilch, Rahm, Buttermi
oder Molken in erhitztem oder tiefgekühltem
stande schaumfrei unter Garantie.

Kein Verlust an Milch 2c. durch übertretenden Scha

Stets volle Kannen ohne nachzufüllen

Keine Maßdifferenzen.

Hahn 40 mm mit 1½" Gasgewindezapf. od. Muffe ℳ
„ 50 „ „ 2" „ „ „ „

Carl Bornemann, Ing., Hambur

Molkerei-Maschinen

Telefon Amt I 5478. Kl. Reichenstr. 2

Kartoffelflocken!!

liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggo ladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in **Magdebur Bremen, Hannover, Berlin, Posen und Oldenburg.**

S. Priwin & Cie., Magdeburg.

M. S. In Bezug auf Aussehen und Bearbeitung ist Ihre Butter gut. Geruch und Geschmack sind schwach säuerlich und unrein. Anscheinend handelt es sich um einen Fehler bei der Rahmansäuerung. Man kann vorliegende Proben ruhig als mittelgute Ware bezeichnen. Die Behauptung Ihrer Abnehmer, die Butter sei ganz schlecht, ist jedenfalls stark übertrieben. (2089

F. N. in N. Die eingesandte Butterprobe ist im Aussehen stark fleckig und flammig. Geruch und Geschmack sind stark sauer und unrein, so daß man die Butter als minderwertige Ware bezeichnen muß. (2090

A. L. Gegen Ihre Heranziehung zu Handwerkskammerbeiträgen haben Sie an falscher Stelle Einspruch erhoben; Sie müssen Ihre Reklamation bei der höheren Verwaltungsbehörde, in deren Bezirk die Handwerkskammer ihren Sitz hat, also beim Regierungspräsidenten, anbringen. — Zu Beitragsleistungen zur Landwirtschaftskammer könnten Sie nur dann herangezogen werden, wenn Ihre Molkerei als landwirtschaftlicher Betrieb anzusehen ist; Sie scheinen doch aber eine gewerbliche Molkerei zu haben. (2081

W. in W. Da in Güte Abrechnung nicht erfolgt, so können Sie nur auf Rechnungslegung und Zahlung des Ihnen danach zukommenden Betrages klagen. Drohen Sie der Firma zunächst die Klage an, vielleicht ist das schon. Soviel uns bekannt ist, reguliert diese Firma sonst ordentlich. — Zur Verhütung des Rostansatzes können Sie Ihren Blechschornstein mit roter Mennige oder einer sonstigen Rostschutzfarbe bestreichen. (2082

H. L. in J. Unter besondern Umständen kann eine Lokomobile als Betriebskraft für eine Molkerei wohl zu empfehlen sein, besonders wenn ein geringes Milchquantum in Betracht kommt. Sobald aber die tägliche Lieferung 2000 Liter und mehr beträgt, halten wir einen Dampfkessel und eine Dampfmaschine im allgemeinen für empfehlenswerter. Der Kohlenverbrauch ist mit 200 Zentner pro Jahr auf jeden Fall viel zu niedrig angenommen. Gegen die Lieferung der Maschinen durch die genannte Gesellschaft kann man wohl nichts einwenden. (2036

J. K. Ihr Prozeßgegener ist nur dann verpflichtet, den Kontrakt noch 2 Jahre lang einzuhalten, wenn er diese Verpflichtung bei Kauf der Wirtschaft ausdrücklich eingegangen ist. Dies ist, wie Sie schreiben, nicht der Fall, er hat im Gegenteil nur auf die Dauer von zwei Jahren die Vertragserfüllung übernommen. Unter diesen Umständen werden Sie den vorliegenden Prozeß sicher verlieren. Sie tun am besten, sofort dem Gegner und Ihrem Anwalt zu erklären, daß Sie Ihren Anspruch auf Vertragserfüllung nur auf diese 2 Jahre beschränken. Lassen Sie dann vor dem Termin die Klage zurücknehmen und zahlen Sie die Kosten beider Anwälte; findet erst der Termin statt, so verdoppeln und verdreifachen sich die Kosten. Als Objekt kommt wahrscheinlich die Lieferungsmenge für vier Jahre in Ansatz. — Im übrigen können Sie verlangen, daß der Gegner den Vertrag, soweit er ihn übernommen hat, voll erfüllt. Eine Klage wegen des rückständigen Quantums halten wir aber für bedenklich, da das Gericht leicht annehmen kann, daß dadurch, daß Sie sich ungefähr ¾ Jahr lang mit der gelieferten Milchmenge zufrieden gegeben haben, in dem unterlassenen Widerspruch ein stillschweigender Verzicht auf die rückständige Milchmenge zu erblicken ist. Für die Zukunft wahren Sie Ihre Rechte dadurch, daß Sie den Gutsbesitzer auffordern, fortan das volle tägliche Quantum zu liefern. — Die Höhe des Schadens richtet sich in erster Linie nach dem entgangenen Verkaufsgewinn; 1—1½ ₰ pro Tag und Liter ist in den meisten Fällen als angemessen anzunehmen. (2033

R. W. in H. Das Quetschen von Hafer für andere Personen gegen Entgelt mittels einer Haferquetsche gilt als Ausübung des Müllereigewerbes. Sie müssen hiervon der Gemeindebehörde Ihres Wohnsitzes Anzeige machen. Die Handwerkskammerbeiträge, die infolge Betreibens des Müllereigewerbes von Ihnen erhoben werden, sind nur gering. Eine Anmeldung zur Berufsgenossenschaft ist nur dann nötig, wenn in der Müllerei Kraftbetrieb, wozu auch durch tierische Kraft bewegte Triebwerke (Göpel) gehören, zur Anwendung kommt. (2006

Molk. W. Es dürfte für Sie am empfehlenswertesten sein, ein Butterfaß von 600 Liter Inhalt für 300 Liter Verbutterung aufzustellen. Daß in einem solchen Fasse die Ausbutterung schlechter wäre, wie in einem kleineren Fasse, brauchen Sie nicht zu befürchten. (2082

C. H. in K. Daß die Milchproben auf dem Transport an Fettgehalt verlieren, sind nur leere Redensarten der Milchlieferanten, auf die Sie nicht zu hören brauchen. — Zum Anwärmen Ihrer Vollmilch auf 35 Grad C. schaffen Sie sich einen kleinen Vorwärmer von 500—800 L. stündlicher Leistung an. Ihr Dampfentwickler genügt, um die Milch auf 35 Grad anzuwärmen. Wenden Sie sich zwecks Bezuges des Vorwärmers an eine unserer größeren Molkereimaschinenfabriken. (2078

M. Z. War der gebotene Preis von 20 ℳ pro Zentner angemessen, so muß man den Empfänger für berechtigt halten, Vergütung seiner auf die Ware verwendeten Arbeiten und Auslagen zu fordern, wenn Sie die Ware wieder abholen ließen. Rollgeld ist nur in der Höhe, als es einem Spediteur zusteht, zuzubilligen. Ob der geforderte Betrag für Arbeitslohn angemessen ist, entzieht sich unserer Beurteilung, da wir nicht wissen, in welchem Umfange Arbeiten in Frage kommen. (2071

Molk. M. Wir können Ihnen nur raten, bei der Reklamation diejenigen Tatsachen anzuführen, die gegen die Richtigkeit der Veranlagung sprechen; das sind u. a. die uns mitgeteilten Werte, wobei besonders die im Laufe der Jahre durch Abnutzung eingetretene Wertverminderung der Maschinen hervorzuheben ist. Uns erscheint der von der Steuerbehörde bei der Einschätzung angenommene Wertbetrag ebenfalls zu hoch. (2074

K. Abgesehen von der zu gering bemessenen Salzgabe, die 4 Prozent betragen soll, haben wir an Ihre Arbeitsweise nichts auszusetzen. Ihre Mißerfolge haben Ihren Grund lediglich in der Verarbeitung von ungeeignetem Material. Der bemusterte Quark ist derart hart gearbeitet, daß er absolut keine Bindefähigkeit besitzt. Um das Formen überhaupt zu ermöglichen, sind Sie gezwungen, Wasser zuzusetzen, welches aber sofort beim Trocknen der Käse verdunstet. Derselbe Übelstand tritt beim Zusatz von Milch ein. Daher kann der Reifungsprozeß nur durch das von Ihnen angewendete Schwitzverfahren in die Wege geleitet werden, es ist aber unmöglich, unter diesen Umständen ein gleichmäßig gutes Fabrikat zu erzielen. Wir empfehlen Ihnen daher die Verarbeitung des fraglichen Quarkes mit dem gleichen Quantum geschmeidigen Materials und sind überzeugt, daß Sie dann einen Käse in gewünschter Qualität herstellen werden. — Das Trockensalzen der Käse wird nur noch ganz vereinzelt angewendet. (1974

O. R. Der bemusterte Quark ist sehr weich gearbeitet, er enthält 1 Prozent Wasser und erhebliche Mengen gelöstes Kupfer. Auf die Bezeichnung „gut und trocken" kann diese Ware keinen Anspruch machen, sie muß als gänzlich unbrauchbar bezeichnet werden. B. (2050

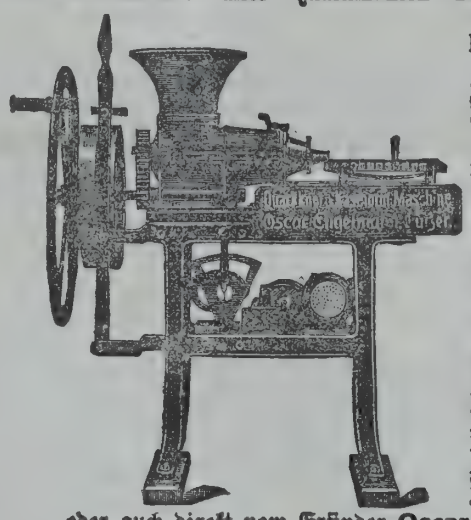
Milchfettbestimmungs-Apparate

nach Soxhlet, Gerber, Marchand 2c.

Buttermessröhren, Flach- u. Rund-
:: Butyrometer, Lactodensimeter ::
sowie sämtliche
Glas-Instrumente
□ Thermometer und Aräometer □
Apparate zur Milchuntersuchung
liefert zu billigsten Preisen in exakter Ausführung die
Thermometer- u. Glasinstrumenten-Fabrik von
Keiner, Schramm & Co.
Ges. m. b. H., Arlesberg, b. Elgersburg i. Th.

Pergamentpapier
empfehlen
Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!



Engelmanns Pat. Quarkknet- u. Käseform-Maschine
für runde und lange Käse aller Art.
Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu: „allerfeinsten Speisequark zu erzeugen". — Nur ff. Zeugnisse.
Zu beziehen durch: **Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G., Bergedorf.** — **Eduard Ahlborn, Hildesheim.** — **Dirks & Möllmann, Osnabrück.** — **Ewald Noack, Magdeburg.** — **Carl Mann, Hildesheim.** — **N. Jepsen Sohn, Flensburg.** — **Franz Maager, Breslau.** — **Zentral-Ankaufstelle, Halle a. S.** — **Rich. Schoen & Co., Erfurt.** — **Friedr. Jaeger, Halle a. S.** — **F. Peters, Leipzig.** — **A. Moritzen, Dresden.** — **Gebr. Bayer, Augsburg.** — **Joh. Deiring, Weiler i. Algäu.** — **Roths Molkerei-Zentral-Büro, Stuttgart.** — **A. Schönemann & Co., Schöningen.** — **Ferd. Kothe & Co., Braunschweig.** — **Alfa-Separator, Wien.** — **Astra, Paris und Wien.** — **Jurany & Wolfram, Wien.** — **A. de Saint-Moulin, Verviers.** — **Zentral-Molkerei-Büro, München.** — **Misu Weinberg, Bucarest.** — **C. Wasser & Co., Rotterdam 2c. 2c.**
oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

Auskunftsstelle der Molkerei-Zeitung
über sämtliche Butter- und Käsefirmen.
Jede Auskunft kostet 1 Mk. 50 Pf.; ein Heft mit 20 Anfragezetteln 25 Mark. Beträge sind gleichzeitig mit Anfrage oder Bestellung eines Heftes einzusenden.
Soweit bei uns Material vorhanden, wird kurze Auskunft per Postkarte an Abonnenten der „Molkerei-Zeitung" **kostenfrei** erteilt.
Mitteilungen aus dem Leserkreise über schlechte Zahlweise oder über unreelle Abrechnung von Butter- und Käsesendungen sind uns stets erwünscht.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Gründliche theoretische und praktische Ausbildung von Molkereipersonal.
Beginn des Kursus je am **1. Oktober und 1 April.** (1688
Anmeldung und Auskunft bei dem Leiter **Dr. Hesse, Güstrow.**

Lehr-Molkerei Braunschweig
Madamenweg 158.
Aufnahme von Hospitanten zu Anfang eines jeden Monats. Dreimonatliche Betriebsleiterkurse. Kostenloser Stellennachweis. Ausführliche Prospekte durch (5021
Direktor Krause.

In letzter Zeit wurden wiederum nachstehende **Betriebsleiterstellungen** durch hiesige Hospitanten besetzt:

Dambeck	durch	Reckling	Fuhlbeck	durch	Ohlhoff	Sporke	durch Leitzen
Tschirnau	„	Rüffer	Siedelhof	„	Steckmann	Hansa-Bremen	„ Vette
Heggen	„	Milde	Ohrum	„	Spandau	Metzling	„ Quidde
Leskau	„	Hoffmeister	Berklingen	„	Brunnemann	Glauchau	„ Behme
Amstorf	„	Bartels	Ahlten	„	Beilke	Freschluneberg	„ Hofmann
Parsau	„	Gennburg	Neukirchen	„	Kraywinkel	Vier	„ Gißing
Stappenbeck	„	Gütschow	Lütte	„	Wenzlau	Bütthart	„ Krökel

Der neue Kursus beginnt am 4. Oktober.

P. K. Im Falle Sie den Mangel des Quarks bei der Zurverfügungstellung angegeben haben, so können Sie auf Rückzahlung des Kaufpreises klagen. — Von einer öffentlichen Warnung müssen wir, solange nicht andere gleichartige Fälle bezüglich des betreffenden Lieferanten bekannt geworden sind, abraten. (2079

D. F. Es ist schwer, Ihnen in diesem Fall zu raten, da lediglich Angaben des Verkäufers vorliegen, in denen Anlage und Geschäftsresultate so günstig wie nur möglich geschildert werden. Über die allgemeine Geschäftslage bemerken wir, daß die damalige für die Käsefabrikation noch vor zirka 5 Jahren günstige Lage unwiderbringlich dahin ist. Die Ursachen hierfür sind die stetig anwachsende Konkurrenz und die aus der größeren Nachfrage resultierenden dauernd steigenden Preise für Quark. Dabei bleibt der äußerst schwierige Ausgleich zwischen der geringen Nachfrage nach Käse und der gesteigerten Produktion von Rohmaterial im Sommer unverändert bestehen. Der nicht zur Verarbeitung kommende Quark muß in den Sommermonaten aufgestapelt werden, was nur unter großem Risiko und mit erheblichen Verlusten geschehen kann. Dazu kommt, daß die Verkaufspreise durchweg bis aufs Äußerste gedrückt sind. Aus diesen Gründen haben selbst die größten Firmen sich genötigt gesehen, ihre Produktionen ganz erheblich einzuschränken. Ob die Reduzierung der Produktion des Verkäufers verursacht ist durch die von ihm angegebenen Gründe, oder ob die sich jedenfalls auch bei ihm bemerkbar machende ungünstige Konjunktur die Veranlassung war, entzieht sich unserer Beurteilung. Jedenfalls steht der Preis des Objektes zu dem jetzigen Arbeitsquantum in gar keinem Verhältnis, auch dann nicht, wenn dieses das doppelte oder dreifache betragen würde. Von Vorteil für Sie, als Nichtfachmann, ist dagegen die Übernahme einer schon länger bestehenden Fabrik, wenn Ihnen die Einführung in die Fabrikation und Kundschaft garantiert wird. — Wir empfehlen Ihnen zunächst eine persönliche Information an Ort und Stelle und genaue Prüfung der Bücher. (1985

F. K. in Gr.-B. Für den Bezug von Mais nennen wir Ihnen die Firma S. Priwin & Komp. in Magdeburg. — Die kleinsten von den Maschinenfabriken in den Handel gebrachten Rahmerhitzer sind für eine Stundenleistung von 200 bis 250 Liter berechnet. Falls ein solcher Ihnen noch zu groß ist, können Sie vielleicht in der Weise arbeiten, daß Sie nach Anschaffung eines kleineren Milcherhitzers die Vollmilch vor dem Zentrifugieren erhitzen. Eine besondere Erhitzung des Rahmes wird ja dann überflüssig. (2047

H. L. in Pf. Falls Sie in Ihrer Sterilisieranstalt fast den ganzen Tag über Dampf benötigen zum Sterilisieren der Milch, zum Flaschenspülen usw., dürfte ein Dampfkessel sich für Sie am besten eignen. Eine Lokomobile wäre nur dann zu empfehlen, wenn Sie außer zum Antrieb der Maschinen nicht viel Dampf brauchen. Der von Ihnen angegebene Platz reicht sowohl für die Aufstellung eines Kessels als auch einer Lokomobile aus. Dampfkessel liefern Ihnen: Gebr. Bayer, Augsburg, Bergedorfer Eisenwerk, Bergedorf, Eduard Ahlborn, Hildesheim. (2073

M. N. Der Lieferant konnte, wenn nicht eine bestimmte Dauer des Vertrages vereinbart worden ist, jederzeit mit der Lieferung aufhören. War aber der Vertrag auf eine bestimmte Zeit geschlossen und beim Tode des Lieferanten noch nicht abgelaufen, so müssen seine Erben bis zur Beendigung der Vertragsdauer weiter liefern. Eine mündliche Abmachung, auf die Sie Ihren Lieferungsanspruch stützen, ist gültig; Sie müßten aber in der Lage sein, eine solche Abmachung zu beweisen. (2061

R. in W. Die beiden uns mitgeteilten Vertragsbestimmungen bringen nicht klar zum Ausdruck, auf welche Zeit der Vertrag, wenn die Milchlieferung nach B. wegfällt, noch gelten soll. Wenn Sie nicht Zeugen oder andere Beweismittel dafür haben, daß der Vertrag die von Ihnen behauptete Geltungsdauer haben sollte, so werden Sie mit einem Prozesse nichts erreichen. (2060

J. H. in B. Wenn Sie Abnehmer für Schimmelkäse haben, erscheint unter den geschilderten Verhältnissen die Aufnahme dieser Fabrikation angebracht, doch wollen Sie bedenken, daß der Absatz hierfür ein beschränkter ist und daß es nicht möglich ist, in denselben Räumen gleichzeitig auch gelbe Ware herzustellen. In Frage kommen Thüringer Stangen und große Handkäse. Ihre Arbeitsweise ist die richtige, doch fällt das Waschen fort und das Streichen wird nur erforderlich, wenn die Schimmelbildung zu stark ist. B. (2021

P. O. H. Da der bemusterte Quark in jeder Hinsicht einwandfrei war, ist die geringe Haltbarkeit Ihres Fabrikats auf unsachgemäßes Trocknen zurückzuführen. Erforderliche Salzgabe 4 Pfd., Natron 400 Gr. pro Ztr. Lassen Sie den Quark unter Beifügung des halben Salzes mindestens 12 Stunden ablaufen. B. (2019

W. in F. Durch die Untersuchung der uns übersandten Handkäse stellten wir fest, daß das Nichtreifen der einen Partie auf die Verarbeitung fehlerhaften Quarks zurückzuführen ist. Jedenfalls wurde nicht einwandsfreie Magermilch verquarkt, doch war es uns nicht möglich, festzustellen, welcher Art die Fehler der Milch waren, da Sie Quark nicht sandten und die Untersuchung der Käse Aufschluß hierüber nicht gab. Das Vorhandensein von Konservierungsmitteln oder sonstigen fremden Beimischungen war nicht nachweisbar. — Der in der Reifung vorgeschrittene Käse ist vermutlich aus Material verschiedener Herkunft gearbeitet, darunter auch der fragliche fehlerhafte Quark. Die dunkle Farbe wird durch gelöstes Metall verursacht, welches in größeren Mengen vorhanden war. — Selbstverständlich müssen Sie derart fehlerhaftes Material, welches in den meisten Fällen äußerlich schon durch einen eigenartigen scharfen Geruch und mehr oder weniger stark bitteren Geschmack kenntlich ist, zurückweisen. Eine Klage auf Schadenersatz gegen Ihren Lieferanten würde nur dann Erfolg haben, wenn Sie nachweisen können, daß der Fehler bei Prüfung des Quarks äußerlich nicht erkennbar war. (2025

G. in L. Auf Verlangen des Gehülfen ist das Zeugnis auch auf seine Führung und seine Leistungen auszudehnen (§ 113 Abs. 2 Gew.-O.). Zu der Angabe von Führung und Leistungen gehört nicht die Erklärung, welcher Teil gekündigt hat, wohl aber des Entlassungsgrundes. Jedoch nur ein solcher Entlassungsgrund ist zu erwähnen, der mit der Führung und den Leistungen des Gehülfen etwas zu tun hat, also nicht z. B. der Umstand, daß der Gehülfe wegen Krankheit entlassen worden ist oder daß er auf eigenen Wunsch die Stellung verlassen hat. (2049

H. in Sch. Die Verpflichtung des Käufers im § 4 des Vertrages dauert mangels anderer Vereinbarungen nur bis zu dem Zeitpunkte, an dem der Vertrag, den Sie mit der Molkerei geschlossen haben, ablief. Sollte diese Verpflichtung sich auf die ganze fernere Zeit, in der Ihr Vertragsnachfolger die Milch von der Molkerei weiter beziehen würde, erstrecken, so hätte dies ausdrücklich ausgemacht werden müssen. (2051

J. F. in A. Die Untersuchung hat ergeben, daß der Quark in jed Weise einwandsfrei ist; da er bereits stark angegangen eintraf, war ei Probeverarbeitung nicht möglich. Wir vermuten, daß ein ungenügend Trocknen und zu geringe Natrongabe die Ursache des beklagten Fehlers B. (20

C. in F. Die Milch der Kühe, die mit dem von Ihnen erwähnt sauren Futter gefüttert worden sind, brauchen Sie nicht anzunehmen, w diese Milch zur Bereitung Ihrer vollfetten Hartkäse nicht geeignet ist. ist in Ihrer Gegend allgemein üblich, daß das Vieh in den Somm monaten auf die Weide getrieben wird und Sie können während die Zeit ebenfalls Grasfütterung verlangen, insbesondere da das in Betra kommende Vieh dieses Futter auch bisher erhalten hat. Milch, die ni vertragsmäßig beschaffen ist, weisen Sie zurück; wegen der Nichtlieferu ordnungsmäßiger Milch können Sie Schadenersatz fordern. Schadenersa pflichtig ist Ihnen der neue Besitzer, wenn auf diesen mit Ihrer Einwilligu der Vertrag, den Sie mit seinem Besitzvorgänger gemacht haben, üb tragen worden ist; andernfalls könnten Sie sich nur an den letzter halten. (20

A. B. in R. 1. Die Hypothekengläubiger haben im Falle des Ko kurses einen Anspruch auf abgesonderte Befriedigung aus dem Grundstüc sie gehen also hierbei den Milchgeldforderungen der Lieferanten vor. Maschinen zählen mit zur Konkursmasse; sie würden nur dann nicht d gehören, wenn die Maschinenfabrik sich bis zur Bezahlung des Kaufprei das Eigentumsrecht vorbehalten hat und die Maschinen nicht mit d Grundstück fest verbunden worden, also Bestandteil desselben gewor sind. 2. Das Kehren der Schornsteine ist durch Provinzial-Feuerordnung geregelt. Im allgemeinen gelten freistehende Molkereischornsteine jed nicht als kehrbedürftig. (20

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem je Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den P anstalten für die Monate Oktober, November und Dezember 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputati der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierung kommission.

21. September. Ia 119— 121/23 *M*, IIa 115—120 *M*, IIIa 105—116 abfallende 95—105 *M*. Tendenz: ruhig.

17. Sept. Ia 120—121/23 Mk., IIa 116—120 Mk., IIIa 107—116 M abfallende 95—108 Mk. Tendenz: matt.

Kopenhagen, 22. Sept. Die Notierungen des von der Grossist Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 97 Kron (ca. 109,— Mk.). Tendenz: fester.

Kempten, 21. Sept. Butternotierung der Butter-Engros-Händler u Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 M Süßrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übli Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Quali Molkereibutter 116—118 Mk. Tendenz: flau.

Kaufbeuren, 22. Sept. Preisnotierung der Notierungs-Kommiss der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrah butter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpre kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 22. Sept. Preise der Notierungskommission des Milch Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 118 Mk., Vorbruchbut 110 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 21. Sept. Butternotierungen der Landwirtschaftskamm für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meier Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
23 Drittel 127,50 Mk., 14 Drittel 127 Mk., 9 Drittel 126,50 Mk., 47 Drit 126 Mk., 60 Drittel 125,50 Mk., 33 Drittel 125 Mk., 7 Drittel 124,50 M 11 Drittel 124 Mk., 11 Drittel 123,50 Mk., 17 Drittel 123 Mk., 5 Drit 122,50 Mk., 18 Drittel 122 Mk., 2 Drittel 121 Mk., 11 Drittel 120,50 M 21 Drittel 120 Mk., 8 Drittel 119 Mk., 6 Drittel 118 Mk., 1 Drit 117,50 Mk., 3 Drittel 117 Mk., 1 Drittel 116,50 Mk.

1. Klasse: 308 Drittel zu 124,19 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 36 Drittel zu 113,08 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständ Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 22. September. Butterbericht von H. Engels Nachfolg Der Markt ist sehr ruhig. Ein flotter Absatz findet nur für wirklich a gesuchte, feinste Marken statt. Sekunda-Qualitäten wie geringere Sor sind dringend angeboten. Die vielen schlechten Qualitäten in diesem Ja erschweren den Markt ungemein und leidet hierunter der Konsum Butter.

Berlin, 22. Sept. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direkt über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 90 Mk.

Berlin, 21. Sept. Wochenbericht über Butter von Gust. Schul & Sohn. Im Geschäft ist keine Änderung eingetreten, der Absatz recht schwach und die vielen abweichenden Qualitäten erschweren das schäft noch mehr.

Berlin, 21. Sept. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des schäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer sibirischer Butter hat die Marktlage gleichfalls eine Veränderung n erfahren und war das Geschäft hierin nach wie vor ruhig. Die reichlic Zufuhren in abfallenden inländischen Qualitäten haben auch das Gesch hierin ungünstig beeinflußt. Die Verladungen betrugen in der letzten Woc

	von Windau:		von Riga:		von St. Petersbu	
nach London	6384	Faß	286	Faß	4896	Faß
„ Kopenhagen	3150	„	—	„	—	„
„ Hamburg	2052	„	—	„	3	„
„ Stettin	979	„	82	„	101	„

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 114—116 M IIa 110—112 Mk.

Hamburg, 22. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Es hat den Anschein, als wenn jetzt eine bessere Witterung zu erwarten ist, denn seit einigen Tagen hat der, bald traditionelle Regen aufgehört. Wenn damit auch die Qualitäten der Butter bald eine Besserung erfahren sollten, wäre dem Butterhandel und Absatz schon wesentlich gedient. Einstweilen ist hiervon noch nichts zu merken, denn die weitaus größte Zahl der Eingänge besteht aus minderwertigen Sachen. Die Nachfrage ist sehr schwach und erstreckt sich nur auf wirklich feinste Qualitäten, für welche dann auch die Preise zu halten waren. Man braucht nicht pessimistisch zu sein um vorauszusehen, daß die nächsten Wochen noch keine fühlbare Besserung des Geschäftes bringen werden. Denn die Produktion ist wesentlich größer als um die gleiche Zeit des Vorjahres. Und schließlich muß ja auch einmal an die Kühlhausbutter herangetreten werden, was zur Besserung des Geschäftes schwerlich beitragen dürfte.

Hildesheim, 23. Sept. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Nachfrage nach allen Qualitäten Butter ist lebhaft und konnten sämtliche Eingänge zu festen Preisen geräumt werden. Den mangelhaften Qualitäten werden aber immer noch sibirische Butter und Kühlhausware vorgezogen. Für prima Molkereibutter zahlen wir unverändert 118 bis 122 Mk., netto frei hier, abweichende Qualitäten nach Verkauf. Tendenz: fest.

Hamburg, 22. Sept. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Da auch die letzte Notierung unverändert auf 129 Mark belassen wurde, konnte man eine Besserung des Geschäftes in dieser Woche wiederum nicht erwarten. Die Marktlage ist nach wie vor als eine durchaus flaue zu bezeichnen, und obgleich die frischen Zufuhren eine kleine Abnahme der Produktion erkennen ließen, ist es bis zur Stunde nicht gelungen, die Bestände auf allen Lägern zu räumen. Vom Inlande liefen nur sehr kleine Aufträge ein, und auch dann nur, wenn zu Preisen zu kaufen war, die sich bedeutend unter der bestehenden Notierung bewegten. Vom Auslande lauten die Nachrichten nach wie vor ruhig; die hauptsächlich in Frage kommenden Länder, wie Dänemark 2c., haben ihre Forderungen im Laufe der Woche um einige Mark zurückgesetzt, so daß diese Ware mit der unsrigen erfolgreich in Konkurrenz treten kann. Das hiesige Platzgeschäft liegt anhaltend still; unsere Detaillisten decken nur den notwendigsten Bedarf ein. Die Forderung, endlich unsere Notierung zu ermäßigen, ist absolut berechtigt, hoffentlich dürfen wir in dieser Woche einem Preisfall von 2—3 Mark entgegensehen. Bleibt das Wetter kühl wie in den letzten Tagen, so wird allerdings eine wesentliche Abnahme der Einlieferungen zu erwarten sein und nur dieser Vorgang könnte eine Besserung der Marktlage in der nächsten Zeit hervorrufen. — Die Zufuhr russischer Butter betrug ca. 2000 Tonnen. Soweit es sich um feinste frische Ware handelte, konnte dieselbe zu den bisherigen Preisen Nehmer finden, dagegen ist die Nachfrage für zweite und abfallende Sachen noch immer sehr gering.

Magdeburg, 21. Sept. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 127 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 112—122 Mark. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100 Mark. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: unverändert.

Leipzig, 23. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Nachfrage in feinster Ware war in dieser Woche nicht unbefriedigend, wogegen zweite Sachen, welche reichlich zugeführt wurden, wenig Berücksichtigung fanden. Es zeigt sich immer mehr, daß bei ruhigem Geschäftsgange in der Hauptsache nur prima Qualitäten verlangt werden.

Preise für feinste Tafelbutter 121—123 Mk., II. Sorten 114—120 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 21. Sept. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Die Marktlage zeigt keine Veränderung, das Geschäft liegt außergewöhnlich ruhig und dürfte wohl auch eine Besserung in diesem Monate nicht zu erwarten sein.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 128—— Mk., feinste 125—127 Mk., II. Qualität 118—123 Mk., III. Qualität 110 bis 116 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 22. Sept. Bericht von Gebr. Rößler. Das Geschäft in Butter bleibt überall anhaltend ruhig. Auch die genügend vorhandenen besseren Marken lassen sich nur schwer unterbringen, während geringere Qualitäten zur Zeit unverkäuflich sind.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 120—123 Mk., Ia 115 bis 119 Mk., IIa 112—114 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 21. Sept. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. In die augenblickliche Flaue des Buttermarktes ist durch die nunmehr auch nachgiebige Haltung der ausländischen Märkte ein weiteres abschwächendes Moment hineingekommen. Wenn die bisher reichliche Produktion nicht durch einen plötzlichen Umschwung der Witterung bald eine erhebliche Reduktion erfährt, dürften sich die jetzigen Preise nur mit großen Verlusten halten lassen.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—115 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 21. Sept. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die Zufuhren waren in der vergangenen Woche fast unverändert und betrugen ca. 3000 Faß, die zu Rubel 13,60 bis 13,80 gehandelt wurden.

b) Omsk. Die Zufuhren betrugen in der letzten Woche ca. 2700 Faß und wurden zu unveränderten Preisen bis zu Rubel 14,— verkauft.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 22. Sept. Bericht von J. Themans Izoon. Letzten Freitag ist die Notierung doch noch etwas erhöht auf 50,50 fl. Der Absatz war flotter und auch diese Woche setzte das Geschäft mit einer ziemlichen Lebhaftigkeit ein, so daß die Molkereien höhere Preise forderten. Nun der Bedarf wieder auf einige Tage gedeckt ist, ist die Stimmung jetzt wieder abwartend und sind die Käufer zurückhaltend. Wahrscheinlich wird die Notierung morgen keine Änderung erfahren. Ia Molkereibutter notiert Mk. 108—112 pro 100 Pfd.

Budapest, 21. Sept. Bericht von M. Düsing jr. Das Buttergeschäft ist lebhafter geworden, die Anlieferungen nehmen nicht zu, wohl aber der Konsum, namentlich in der Hauptstadt. Die Preise von feinster Ware sind nicht unwesentlich gestiegen und auch die der anderen Qualitäten weisen eine geringe Erhöhung auf.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,30—3,40 Kr., Blockpackung 3,05—3,15 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,70—2,80 Kr., Kochbutter 2,00—2,30 Kr. Tendenz: stetig.

Käse.

Berlin, 22. September. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 22. September. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 85—90 Mk., Edamer 85—83 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 M, Romadour pro pro 50 kg 52—56 M, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten, 21. September. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 32—33 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: flaue Nachfrage.

Wangen, 22. Sept. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	43	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	61	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 21. Sept. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 42,— Mark pro Zentner

„	35	„	„	„	„	47,—	„	„ „
„	40	„	„	„	„	52,—	„	„ „

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 21. Sept. Auftrieb 3179 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 2348 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 43—62 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 34—42 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 15—19 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 11—14 Mk. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft; zuletzt flau; Preise niedriger; beste Ware über Notiz.

Hannover, 22. Sept. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 978 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 65—68 Mk., Klasse V 61—63 Mk., Klasse VI 61—64 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 22. Sept. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1471 Stück. Preise: Schwere 65,00—00,00 Mk., leichte 65,00 bis 00,00 Mk., Sauen 54,00—60,00 Mk., Ferkel 61,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Sept.	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	21.	15166	69 bis 62 55 bis 50			Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	22.	1471	65,50 bis 60			20—24 % Tara	mäß. rege
Bremen	22.	978	71 bis 65			Schlachtgew.	—
Hannover	22.	978	68 bis 65			„	schlecht
Leipzig	22.	1919	69 bis 63			„	mittelm.
Dresden	22.	1706	72 bis 67			„	sehr langs.
Chemnitz	22.	498	74 bis 63			„	—
Köln a. Rhein	22.	1882	69 bis 58			„	ruhig
Mannheim	22.	1281	74 bis 72			„	mittelm.
Stuttgart	22.	660	75—74		73—72	„	mäß. bel.
München	21.	3219	76 bis 60			„	gedrückt
Breslau	21.	2113	71 bis 63			„	mittelm.
Stettin	22.	378	66 bis 63			„	schlepp.
Posen	21.	—	60—58		54—52	Lebendgewicht	flott
Kiel	22.	1166	52 bis 50			„	fest
Mülhausen i. E.	21.	676	76 bis 74			„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 22. Sept. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg. Russische Donau-Gerste 59/60 kg September-Dezember 102,— Mk., Januar-August 1911 107,— Mk.

La Plata-Mais September-November 109 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 23. Sept. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 121—129 M, IIa 105 bis 110 M. Tendenz: ruhig.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg September-Dezember 116,— Mark, Februar-September 122 Mk.

Rund-Mais September-November 141,— Mk. verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa prompt 134 Mk., Sept.-Dezember 136 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 8,40 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen „ Okt.-Dezbr. 8,50 „ „ „ „ „ „ „ „

Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

AB	4871	34	Br.		5209	11	Br.
Organ	4868	10	„		5263	3	„
	4953	3	„		5134	1	„
	4820	1	„	M	5113	1	„
M	4911	2	„	W	5241	2	„
DT	4952	1	„		5274	1	„
	4947	24	„	LK	5279	2	„
RO	4124	4	„		5186	2	„
	3020	2	„	WN	5202	12	„
	4997	1	„		5223	5	„
	4854	2	„	EB	5204	1	„
	4930	1	„	M	5215	8	„
RL	4824	3	„		5047	4	„
	4941	3	„	3	5039	1	„
GM	4811	1	„	WB	4566	3	„
	4800	4	„	JR	5086	6	„
Südbay	4845	2	„		5077	3	„
HS	4870	1	„		5023	1	„
KO	4834	2	„		5099	10	„
	4869	3	„	L	5107	6	„
Molk	4860	9	„		5093	5	„
	4875	4	„	KK	5137	3	„
Wfl	4914	1	„	OSchw	4118	2	„
	4284	2	„	MD	4571	1	„
	4417	2	„	RW	5148	5	„
LR	4545	2	„	AB	5078	1	„
	4575	4	„		5153	4	„
	4288	2	„		5131	3	„
	4158	3	„	MP	7212	8	„
	4806	9	„		5018	2	„
	4906	7	„	MB	5118	1	„
	4867	3	„		5146	7	„
DH	4774	3	„		5168	3	„
	4722	2	„	A	5173	2	„
	4020	5	„	MW	5041	2	„
AG	1987	1	„	AB	5235	5	„
	4279	4	„	LMN	8000	4	„
LL	4556	3	„		5101	14	„
J	4832	5	„	Butterh	5044	6	„
	4855	17	„		5042	5	„
A	4853	7	„		5037	16	„
	4782	10	„	VJ	5015	24	„
DK	4775	12	„		5090	16	„
WL	4866	5	„	MK	5022	14	„
Sachsen	4844	13	„	FK	5089	10	„
	4817	1	„		5165	2	„
	4878	26	„		4626	5	„
	4555	5	„		4632	10	„
WT	2921	3	„				

Bei dem herannahenden Vierteljahreswechsel werden die Zeitungsleser ersucht, Bestellung auf die von ihnen zu beziehenden Zeitungen möglichst bald zu bewirken, damit in der Zustellung keine Verzögerung eintritt.

Kaiserliches Postamt.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 5562 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Solider, strebsamer, älterer Käser als technischer (5757
Verwalter
der mit Tilsiter Fettkäserei, Maschinen, auch Mühle, und wenn möglich, elektrischer Lichtanlage gut vertraut ist, zum baldigen Antritt gesucht. Evtl. verheirat., Frau muß dann Bewirtung des Personals übernehmen. Größere städtische Molkerei. Es wollen sich nur anständige aber arbeitswillige Leute melden. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen bei freier Stat. berechnet erbeten.
Kuchenbecker, Pillkallen, Ostpreußen.

Verwalter-Gesuch.
Eine Molkerei-Genossenschaft in Sachsen sucht baldigst einen tücht. Molkerei-Verwalter. Milchquantum ca. 4000 Liter, Butter- und Quarkfabrikation. Nur tüchtige Kräfte wollen sich melden. Offerten unter **5764** an diese Zeitung.

Mit über 2000 Mark bezahlte Verwalter-Stellung auf größerem Rittergut ist wegen Krankheit meiner Frau gegen andere Obermeier-, Betriebsleiter-, oder ähnliche Stellung zu vertauschen. Stellung sehr angenehm, daher gute Empfehlung Bedingung. Offerten unter **S. D. 5615** an diese Zeitung.

Für meine Dampfmolkerei und Käsegroßhandlung suche ich zum 1. Okt. oder später einen jüngeren, nüchternen und tüchtigen

Buchhalter u. Expedienten

mit nur besten Empfehlungen. Derselbe muß gewandt in Korrespondenz und Stenographie, sowie firm im Rechnen sein. Bewerber der Käsebranche bevorzugt. Station frei im Hause. Offert. nebst Bild, Zeugn. und Gehaltsansprüchen an (5503

Adolf Diethelm
Gutsch
b. Rehhof, Westpr.

Energischer Molkereileiter

zur Leitung eines größeren Betriebes in **Wien** gesucht. Gut bezahlte Lebensstellung. Reflektiert wird nur auf erste Kraft mit gründlichen Kenntnissen der Molkereibranche und entspr. Referenzen. Ausführliche Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und Gehaltsanspr. unter **Wien 5612** an dieses Blatt.

Größere Genossenschaft sucht zum 1. November einen verheirateten **Verwalter.** Gehalt 3000 Mk. Off. unter **C. W. 5713** an diese Zeitung. [Pomm.]

Suche zu bald. Antritt bei hohem Gehalt u. fr. Wohn. für eine größ. Schweinemäst. in der Pr. Hann. ein. **tücht. Direktor.** Selb. muß im An- und Verkauf gr. Kenntnisse haben u. sich bei dem Personal Respekt versch. können. Zeugnisabschr. erb. Off. unter **M. E. 5740** an d. Ztg.

Für das Winterhalbjahr **älterer Fachmann** mit allem vertraut, gesucht. Pro Monat 30 Mk. und fr. Stat. Off. unt. **A. Z. 5730** an ds. Ztg. erbet.

Eine Käsefabrik sucht einen **Kaufmann** der Hildesheimer oder Liegnitzer Käseindustrie für Kontor u. Reise. Bewerbungen unter **5614** an diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen, jungen (5669
Gehülfen
welcher mit Pferden umgehen kann und sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 *M*.
H. Löhr, Molkereibesitzer, **Mehrum** bei Peine.

Ein jüngerer, kräftiger (5758
Gehülfe
der willig zu jeder Arbeit ist und mit Pferden Bescheid weiß, für Tils. Käserei zum 1. Oktober bei 25—40 Mark Lohn gesucht. Off. mit Zeugnisabschriften erbeten
Kuchenbecker, Pillkallen, Ostpreußen.

Suche per sofort oder 1. Oktober fleißigen, tüchtigen (5750
Gehülfen
der in □-Käserei bewandert und nicht arbeitsscheu ist. Gehalt 30 bis 35 *M* sowie Station. Stellung bei Familienanschluß. Elektr. Betrieb.
Albrecht Wierer, Molkerei Altkloster (Kr. Bomst).

Suche zum 9. Oktober einen jungen, tüchtigen (5739
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Angenehme, leichte und dauernde Stellung. Beschränkter Betrieb. Sonntagsruhe. Gehalt 30 *M* u. freie Kassen. Derselbe hat auch Gelegenheit, sich vollständig im Kontor auszubilden. Offerten mit Zeugnisabschriften erb.
Molkereigenossenschaft Selm i. W.

Suche zu sofort oder 1. Oktober einen jungen, kathol. (5765
Gehülfen.
Gehalt nach Übereinkunft. Off. erb.
Zentralmolkerei Siddinghausen.

Suche zum 1. Oktober zwei junge, tüchtige (5762
Gehülfen
einen für Kessel und Maschine und einen für Butterei und Käserei. Gehalt für beide je 25 *M*.
Müller, Molkereiverwalter, **Putlitz,** Bez. Potsdam.

Wir suchen zu sofort oder 1. Oktober ds Js. einen jüngeren (5761
Gehülfen.
Molkereigenossenschaft zu Rinteln.

Suche zu gleich oder 1. Oktober einen zuverlässigen, fleißigen (5760
Gehülfen
welcher auch in Versand- und Kontorarbeiten bewandert ist, mit guter Handschrift. Offerten erbittet
H. K. Horst, Molk. Eilsum b. Emden.

Suche zu sofort einen tüchtigen, evangel., soliden (5771
Gehülfen
welcher das Anfahren der Milch aus dem Nachbarorte mit übernimmt. Zeugnisse m. Gehaltsangabe erbittet
Molkerei Freren in Hannover.
NB. Auch kann ein
Lehrling
unt. günstig. Bedingungen eintreten.

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen (5631
Gehülfen
für Maschine und alle anderen Arbeiten. Gehalt 40 *M*. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten.
Wollschläger, Rhinow.

Jüngerer Gehülfe
bei monatlich 75 *M*, freier Wohnung und Frühstück gesucht. (5667
Adolf Weber & Sohn, Käsefabrik, Jena, Thüringen.

Tüchtiger Gehülfe
welcher in der □-Käserei gut bewandert ist, kann zum 1. Oktober in Stellung treten. Gehalt monatlich 30—35 *M*, freie Station und Wäsche.
Molkerei Dittersdorf bei Neustadt, Oberschlesien. **F. Raabe.**

Ein junger, ordentlicher (5665
Gehülfe
dem an dauernde Stellung gelegen ist, kann sich mit Zeugnisabschriften melden bei
Brigmann, Eydtkuhnen, Ostpr.

Tüchtiger Gehülfe
zu baldigem Antritt gesucht. (5661
A. Leppert, Dürrröhrsdorf.

Suche zu sofortigem Antritt einen in der Tilsiterkäserei und Schweinemast erfahrenen (5587
Gehülfen.
Gehalt im Winter monatlich 30 *M* Angabe des Alters erbeten.
J. Schubert, Dampfmolkerei **Schöneberg** a. d. Weichsel.

Junger, tüchtiger (5595
Gehülfe
findet zum 1. Oktober 1910 in der Molkereigenossenschaft **Arnshagen** b. Stolp in Pommern dauernde Stellung. Gleichzeitig suche jungen
Gehülfen
zur weiteren Ausbildung. Offerten erbittet
H. Behrke, Verwalter, z. Zt. **Chinow** bei Alt-Hammer, Pommern.

Wegen Krankheit des jetzigen suchen sofort einen tüchtigen, kräftigen
Gehülfen.
Gehalt pro Monat 30 *M*. (5600
Molkerei Mellowitz, E. G. m. u. H., bei Breslau.

Gesucht zu sofort eventl. 1. Oktober ein junger, energischer (5602
Gehülfe.
Gefl. Offerten mit Gehaltsforderung erbittet
Meierei F. W. Christensen, Gettorf.

Suche zum baldigen Antritt **jüngeren Gehülfen** der sich vor keiner Arbeit scheut.
Paul Pätzold, Dampfmolkerei **Laski** 5603) in Posen.

Ich suche sofort einen
Gehülfen
von 18 Jahren, kräftig und willig, der sämtliche vorkommende Arbeiten mit macht. Gehalt 25—30 Mark und freie Station. (5664
Molkerei Heinr. Weißkopf, Langenweddingen, Kr. Wanzleben.

Suchen zum baldigen Antritt gut empfohlenen, sauberen, fleißigen und energischen **ersten Gehülfen** welcher selbständig arbeiten kann und sicherer flotter Rechner ist. Erfahrener Käser bevorzugt. Anfangsgehalt 40 *M*. Offert. mit Zeugnis-Abschriften erbittet (5675
Genossenschafts-Molkerei Teichel bei Rudolstadt i. Thür.

Für unsere Stadtmolkerei in Wittenberge a. E. suchen wir zum 1. Oktober einen jungen, fleißigen
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut und mit Eis- und Kühlmaschine sowie elektrischer Licht-Anlage vertraut ist. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbitten (5672
Schröder & Co., Berlin O. 27, Marsiliusstraße 21.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenlos im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.

Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.

Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.

Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 76. Hildesheim, den 28. September 1910. 24. Jahrgang.

Mit der Nummer 77 läuft für diejenigen Leser, welche die „Molkerei-Zeitung" mit Illustriertem Unterhaltungsblatt durch die Post beziehen, das Abonnement ab. Nur durch

sofortige Erneuerung

des Abonnements bei den Postämtern ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu vermeiden.

Denjenigen Lesern der Molkerei-Zeitung, welche schnellstens die

Berliner Sonnabends-Notierung

für Butter und Schweine erfahren möchten, empfehlen wir für 60 Pfg. pro Vierteljahr bei ihrem Postamte unsern Sonnabends erscheinenden Milchwirtschaftlichen Anzeiger mit zu abonnieren.

Inhalt.

nigkeiten beim Buttern.
teilungen. Die Pasteurisation, ihre Vorteile und ihre Nachteile.
dschau. Milchhändler-Kongreß in Koblenz. — Butterprüfungen in der Provinz Hannover. — Landesnotierung für Molkereibutter. — Eine neue Rahmverwendungsart. — Der Milchverkauf an Sonn- und Festtagen in Stettin. — Wässerige und ranzige Kochbutter. — Erkrankungen infolge Genusses verdorbener Milch. — Bestrafungen wegen Milchfälschung. — Maul- und Klauenseuche.
echsaal. Reinlichkeit im Kuhstalle und reinliche Milchgewinnung. — Einiges über Rostschutzmittel. — Feuerbrücke von A. Domke. — Butterfertiger. — Anstrich feuchter Wände.
:fkasten.

Kleinigkeiten beim Buttern.

Nur zu häufig treten beim Buttern Dinge auf, die dem Betrieb rächtlichen Schaden zufügen können, sei es, daß die Ausbeute durch ungünstig beeinflußt wird, oder sei es, daß die Butter Fehler sweist. Man forscht nach woher derartige Schädlichkeiten stammen inten und sehr oft findet man die Ursachen des Übels nicht, weil häufig Kleinigkeiten sind, über die man hinweggeht, weil man schlicherweise glaubt, daß sie keine Beachtung verdienen.

Schon die Vorbereitung des Butterfasses zum Buttern kann die sbeute beeinflussen. Man begegnet noch oft dem Fehler, daß zum sspülen des Fasses kaltes oder nur mäßig lauwarmes Wasser verndet wird. Dies ist gänzlich falsch. Das erste Ausspülen muß t heißem Wasser geschehen, und zwar so, daß alle inneren Teile t heißem Wasser in Berührung kommen; erst dann kommt kaltes asser in Anwendung. Durch das heiße Wasser sollen sich nämlich e Holzporen des Fasses öffnen und mit Wasser füllen und dann im Ausspülen mit kaltem Wasser sich wieder schließen. Wird das utterfaß vor dem Buttern nicht richtig behandelt, so saugen die lzporen statt Wasser Rahm an, der an der Bauchung bei Sturzutterfässern, am Deckel sowie an der Wand bei Holsteinerfässern ngen bleibt und für die Ausbutterung verloren ist; dieser hängenbleibende Rahm ist es auch, der den Fettgehalt der Buttermilch oft eit über die normalen Zahlen erhöht. Besonders gut müssen jene utterfässer vor dem Buttern behandelt werden, die schon längere eit nachlässig gereinigt wurden, die zu wenig an der Luft trocknen nnten, oder solche, die rauhe Flächen aufweisen.

Daß die Füllung des Butterfasses beachtet werden muß, ist eine kannte Tatsache. Lieber buttere man einmal öfter, als mit überllten Fässern; denn, abgesehen von der geringeren Ausbeute, ist es der Butter selbst nicht zuträglich.

Noch wichtiger als die Füllung des Fasses ist die Temperatur s Rahmes. Die größten Schwierigkeiten sind im Sommer zu überinden. In jenen Betrieben, bei denen der Eiskeller und die Kühllage fehlen, ist es nicht möglich, hier helfend einzugreifen, es sei denn, sie haben sehr kühles Wasser zur Rahmkühlung zur Verfügung. Da erfahrungsgemäß der Fettgehalt der Buttermilch ganz besonders von der Butterungstemperatur abhängt, so ist letzterer das größte Augenmerk zu schenken. Steht ein Eiskeller zur Verfügung, so sorge man schon am Vorabend dafür, daß der Rahm genügend gekühlt wird. Das Einwerfen von Eisstücken in den Rahm soll möglichst vermieden werden. In der heißen Jahreszeit soll die Butterungstemperatur zirka 9—10 Grad betragen. Damit sich die Temperatur des Rahmes nicht zu rasch erhöht, muß dafür gesorgt werden, daß die zweite Abspülung des Butterfasses mit möglichst kaltem Wasser geschieht.

Von besonderer Wichtigkeit ist der Butterungsvorgang selbst. Übersieht man den richtigen Moment des Zusammenbutterns, so erhält man leicht fehlerhafte Butter, besonders häufig ist dies im Sommer der Fall. Auf das Thermometer allein zu achten ist nicht zu empfehlen, sondern man hat die Zusammenbutterung viel besser in der Hand, wenn man gegen Ende des Butterns durch Aufheben des Deckels einigemal im Fasse nachsieht. Bei richtiger Ausbutterung befindet sich die Butter in Form kleiner Krümelchen, die beim Herausnehmen mit dem Sieb im Buttertrog auseinanderfallen sollen. Die Butter aus dem Faß gleich auf den Kneter zu bringen, ist fehlerhaft. Das darf erst dann geschehen, wenn die Butter genügend angezogen hat, d. h. in ihrer Konsistenz etwas fester wird.

Vor dem Kneten sind Teller und Walze des Kneters mit heißem und dann mit kaltem Wasser genau so zu behandeln, wie oben beim Butterfaß besprochen wurde. Ein Waschen der Butter beim Kneten, wie man dies noch häufig sehen kann, soll gänzlich unterbleiben, weil man damit der Butter das feine Aroma, das sie durch die Rahmansäuerung erhielt, zum Teil wegnimmt. Ein großer Fehler ist es auch, wenn man zu viel Butter auf den Knetteller bringt. In diesem Fall wird die Butter oft von schmieriger, fettiger Beschaffenheit, weil ein Teil immer durch die Überfüllung sich auftürmen muß und an einzelnen Teilen des Kneters verschmiert, statt geknetet zu werden. Das Berühren der Butter bei der Arbeit mit der Hand soll gänzlich unterbleiben. Oft kann man aber wahrnehmen, daß die Spatel beim Kneten so weit nach unten angefaßt werden, daß die Butter in ständiger Berührung mit der Hand ist. Das gleiche ist auch der Fall, wenn der Stiel der Spatel zu kurz ist, oder wenn letztere zu stark abgenutzt sind. Um die Butter beim Auspfunden nicht mit der Hand in Berührung zu bringen, sollen nur Formen mit Stil verwendet werden; dieselben gewährleisten auch ein viel leichteres und rascheres Arbeiten.

Wo die Butter in Tonnen verpackt wird, muß dieselbe recht sorgsam eingestampft werden, damit ja keine Hohlräume entstehen. Ein sauberes Abstreichen der Butter und schönes Zusammenfalten des hervorstehenden Pergamentpapieres gehören dazu, um der Butter beim Öffnen der Tonnen ein appetitliches Aussehen zu verleihen. Müssen die Tonnen vor Gebrauch ausgebrüht werden, so benutze man sie aber erst dann, wenn man sich überzeugt hat, daß dieselben vollkommen trocken sind. Sehr oft ist dies nur äußerlich der Fall, während die Tonnen inwendig noch feucht sind. Kommt eine solche Tonne in den Eiskeller, so zieht diese innere Feuchtigkeit ins Pergamentpapier und die Folge davon ist, daß die Verpackung sich mit Schimmelpilzen überzieht, die die Butter sehr nachteilig beeinflussen. Beim Verpacken achte man auch darauf, daß die Nägel nie fehl gehen und mit der Butter in Berührung kommen.

Endlich noch eine kleine Besprechung der Fehler, die bei der Behandlung des Säureweckers gemacht werden. Hier wird vor allem zu wenig auf peinlichste Sauberkeit gesehen. Die zum Fortpflanzen verwendete Magermilch soll vom reinlichsten Lieferanten genommen werden. Die Fortpflanzungsgefäße sind dort, wo Dampf zur Verfügung steht, gut auszudämpfen und in den dampflosen Betrieben täglich gut mit Soda oder Kalk zu reinigen. Vor der Rahmansäuerung soll stets zuerst fortgepflanzt werden und nicht, wie man

05

oft noch wahrnehmen kann, dazu der Rest des Säureweckers, der von der Rahmansäuerung übrig bleibt, verwendet werden. Da hölzerne Thermometer schwer rein zu halten sind, so sollen nur solche benutzt werden, die vollständig aus Glas hergestellt sind. Die Aufstellung von Rahm und Säurewecker soll nur in gut gelüfteten Räumen erfolgen. Bei der Ansäuerung nehme man stets die gleiche prozentische Menge Säurewecker. Ist die Ansäuerung zu schwach gewesen, so vermehre man nicht das Säureweckerquantum, sondern gehe mit der Ansäuerungstemperatur hinauf. Ist die Ansäuerung zu stark gewesen, so bleibt die Säureweckermenge die gleiche und nur die Temperatur wird niedriger genommen. Der Säurewecker soll zur Reifung in Kisten aufgestellt werden, bei welchen der Zwischenraum zwischen Säureweckerbehälter und Holzwand der Kiste mit reiner Holzwolle ausgefüllt ist. Stroh oder Heu dürfen nicht verwendet werden, weil sie zu leicht schimmelig werden und auch sonst durch sie der Säurewecker verunreinigt werden könnte. X.

Mitteilungen.

Die Pasteurisation, ihre Vorteile und ihre Nachteile. Von M. J. Rosenau, Dr. med., Prof. d. Hygiene. (U. S. Departm. of Agric. Bureau of Animal Industry, Circ. 153, 1910, S. 53.) Reine Milch ist besser als gereinigte Milch. Da es aber in der Stadt schwierig ist, frische saubere Milch zu erhalten, ist es notwendig, den Gefahren vorzubeugen, die die rohe Milch häufig mit sich bringt. Dazu ist die Pasteurisation ein billiges und wirksames Mittel. Man versteht darunter eine 20 Minuten dauernde Erhitzung auf 60 Grad C. mit nachfolgender rascher Kühlung. In der Praxis ist zu empfehlen, entweder die Temperatur etwas höher oder die Dauer etwas länger zu nehmen. Gegen die Erhitzung der Milch, die als Nahrung für Erwachsene oder für Kinder über drei Jahren dienen soll, läßt sich nicht mehr einwenden, als gegen das Braten eines Beefsteaks; und die Übertragung ansteckender Krankheiten wird in vielen Fällen dadurch vermieden.

Das Ideal würde die Gewinnung einer Milch von gesunden Kühen in reinem Zustande, geschützt gegen Schmutz und Bakterieninfektion sein. Durch Erziehung der Landwirte, der Transporteure, der Molkereiverwalter und durch energische Überwachung könnte in dieser Hinsicht viel erreicht werden; aber augenblicklich ist man von dem Idealzustand weit entfernt.

Die Einwände gegen den Gebrauch pasteurisierter Milch, auch zur Kinderernährung verschwinden allmählich; man erkennt nachgerade an, daß rohe Milch häufig gefährlich ist, und daß nur pasteurisierte Milch sicher unschädlich ist. Immerhin sind gewisse Übelstände damit verbunden. Daß die Sache zwei Seiten hat, geht schon daraus hervor, daß hervorragende Forscher zu diametral entgegengesetzten Ansichten darüber gekommen sind. Die einen sind vom theoretischen Standpunkt aus der Meinung, daß die Pasteurisation einen völlig ungenügenden Ausweg aus einer schwierigen Situation bildet, die anderen betonen vom praktischen Standpunkt aus, daß sie das einzig brauchbare Hilfsmittel bildet, wenigstens so lange, als nicht die gesamte Milch in gutem, sauberen, frischen Zustande geliefert wird.

Einer der Haupteinwände gegen die Pasteurisation ist der, daß sie der Sorglosigkeit bei der Gewinnung und Behandlung der Milch Vorschub leistet, daß sie die Meinung erweckt, man brauche weniger aufmerksam zu sein, da der Schmutz durch Erhitzung unschädlich gemacht werde. Es ist eine der vornehmsten Aufgaben der hygienischen Überwachung, dem Konsumenten eine Versorgung mit reiner und gesunder Milch zu sichern; ob pasteurisiert oder nicht, es sollte keine Milch in den Verkehr gebracht werden dürfen, die nicht bestimmten chemischen und bakteriologischen Normen entspricht. Wenn das Trinkwasser verunreinigt ist, wird es gekocht oder filtriert; besser würde es sein, wenn es vor Verunreinigungen geschützt würde. Dasselbe ist bei der Milch der Fall. Wenn keine reine Milch zu haben ist, muß die, die man bekommt, gereinigt werden. Die Erhitzung kann die Milch in keiner Weise besser machen; alles, was dadurch zu erreichen ist, ist die Abtötung gewisser Bakterien und ihrer giftigen Produkte. Sie verhindert gewisse Gärungs- und Fäulnisprozesse und macht daher die Milch unschädlich. Dabei beeinträchtigt sie den Nährwert durchaus nicht.

Man hat der Pasteurisierung ferner den Vorwurf gemacht, daß sie Erkrankungen an Scorbut und an Rhachitis herbeiführe. Es ist nicht ausgeschlossen, daß hochgradige Erhitzung zur Entstehung des Skorbuts beiträgt; für die Pasteurisation bei niedrigen Temperaturen ist ein derartiger Nachweis noch nicht erbracht worden. Tausende von Kindern sind mit erhitzter Milch aufgezogen worden, ohne eine Spur dieser Krankheit. Rhachitis rührt von einer mangelhaften Zusammensetzung der Nahrung her und ist der Erhitzung nicht zur Last zu legen. Vergleichende Beobachtungen haben gezeigt, daß die Kinder bei Ernährung mit erhitzter Milch ebensogut gedeihen wie mit roher Milch. Die erstere ist ebensogut verdaulich, ja, in neuerer Zeit neigt man zu der Ansicht, daß die Ausnutzung des Kalks und des Eisens im Körper eine bessere ist.

Einer der Hauptvorwürfe gegen die Pasteurisation ist, daß sie der Milch „das Lebendige nimmt". Wenn die Milch wirklich etwas „Lebendiges" enthält, so hat sie wahrscheinlich die letzte Spur davon evrloren, wenn sie 24 bis 48 Stunden alt ist und von Bakterien wimmelt. Eine Erhitzung auf 60 Grad, die die pathogenen Bakterien abtötet, tötet die Enzyme nicht ab, und diese sind doch sicher der Bestandteil der Milch, der am meisten „Lebendiges" hat.

Weiterhin sollen die von Bakterien gebildeten Gifte nicht al tötet werden. Wir kennen die Natur dieser Gifte nicht, noch wen ihre Abtötungstemperatur. Diese Gifte werden doch aber in re Milch erst recht nicht abgetötet; die Pasteurisation verhindert o ihre weitere Bildung.

Ein weiterer Vorwurf ist, daß die Pasteurisation die Mi säurebakterien abtötet, das natürliche Gefahren-Signal alter M und daß andere, gefährlichere Gärungen infolgedessen eintreten. sächlich überstehen gewisse sporenbildende Bakterien die Paste sierung und entwickeln sich üppig, da sie nicht durch die Milchsä bakterien in Schach gehalten werden. Die Gefahr wird vermie wenn die Milch kühl gehalten wird. Der Verfasser faßt seine sicht in folgendem Schlußsatz zusammen: Theoretisch sollte Pasteurisation nicht notwendig sein; praktisch sind wir darauf a wiesen. Die Erhitzung der Milch hat gewisse Nachteile, die bea werden müssen; aber sie beugt vielfach Erkrankungen und To fällen vor, besonders bei Kindern in den Sommermonaten.

Rundschau.

Milchhändler-Kongreß in Koblenz. Über den Verlauf des M händlerkongresses, über den wir in Nr. 75 schon kurz berichteten, gehen von beteiligter Seite noch folgende ausführliche Mitteilungen zu:

Anwesend waren 90 Vertreter west- und süddeutscher Milchhänd vereine. Zum Leiter der Versammlung wurde Weißenborn-Lüt dortmund gewählt, der in umsichtiger und unparteiischer Weise dem mühevollen Amte gerecht wurde.

An das Referat: Milchpreisfestsetzung durch die La wirte von Steinbrecher in Mainz knüpfte sich schon eine sehr gehende Aussprache an, die erst recht interessant wurde, als die süddeut Milchhändler in eingehender Weise ihre Erfahrungen und Wünsche legten. Besonders die fach- und sachgemäßen Ausführungen von Dr. F mann-Frankfurt wurden mit Interesse und Beifall aufgenommen.

Aus den Ausführungen der Redner war zu entnehmen, daß ein e Zusammenschluß der süddeutschen Verbände mit denen in Rheinland-W falen nicht nur wünschenswert, sondern auch dringend notwendig ist.

Nach mehrstündiger Besprechung kam folgende Entschließung zur nahme:

„Der am 18. September in der Festhalle zu Coblenz tagende Kon der Milchhändler aus Rheinpreußen, Westfalen, Hessen-Nassau, Hessen wie ganz Süddeutschland verwirft einstimmig jede willkürliche und u rechtigte Milchpreiserhöhung seitens der Produzenten, er verwahrt sich entschieden dagegen, daß dem Milchhändlerstande ein Mitbestimmungs an der Preisgestaltung nicht zustehen soll. Unlauteren Elementen im M handel soll energisch entgegengetreten werden. Nach eingehenden ratungen erkennt man die beste Selbsthilfe in der Gründung von Geno schaften, selbst da, wo ein kleiner Verein besteht. Wenn den Produzer Genossenschaften die Genossenschaften der Milchhändler gegenüberste kann auch ein gegenseitiges Verständnis erzielt werden. Aufgabe der bände soll es sein, mit den Produzenten ein ersprießliches Zusammenw zu erzielen."

Das 2. Referat Notwendigkeit der Organisation der Geschäftsführer der Vereinigung Coblenzer Milchhändler, Reda C. Dommershausen, übernommen. Er wies, zurückgreifend au besonderen und allgemeinen Organisationen, nach, daß besonders für wirtschaftlich Schwächeren eine Organisation notwendig ist. An diese führungen knüpften sich nun die Darlegungen über die gegenseitigen bindungen und Anlehnungen der Verbände zu einander.

Die Ausführungen fanden die Bestätigung in der Annahme stehender Entschließung:

„Der Kongreß stellt sich auf den Standpunkt, daß die Verbände wie vor für sich bestehen bleiben und innerhalb ihrer Organisation in heriger Weise wirken sollen zur Wahrung ihrer gemeinsamen Inter und zum Schutze der Konsumenten. Es ist indessen wünschenswert durchaus notwendig, daß diese Verbände in allgemeinen, prinzipi Fragen, die den Milchhandel betreffen, Hand in Hand gehen; auch wünschenswert, von Zeit zu Zeit Rundschreiben auszutauschen und jährlich eine Zusammenkunft abzuhalten."

Trotz der vorgerückten Zeit hielt auf allgemeinen Wunsch der dakteur der „Rhein.-Westf. Milchzeitung" Paul Scheben-Düsse seinen angekündigten Vortrag: „Über die Bestrebungen zur Versorgung Städte mit einwandfreier Milch und den Milchhandel." Nach stattgeh Besprechung dieses ausführlich gehaltenen Vortrages wurde folgende schließung verlesen und angenommen:

„Der am 18. und 19. September in Coblenz tagende Kongreß Milchhändler-Verbände und -Vereine von Rheinland, Westfalen, H Nassau, Hessen und Süddeutschland richtet an die Provinzialverwaltu die Verwaltungen der Regierungsbezirke und an die Städteverwaltu die Bitte, zur Verbesserung der Milchversorgung der Städte, Milchverk ordnungen zu erlassen, die möglichst einheitlich gestaltet sein und folg Ziele anstreben sollen: 1. Eine entsprechende Kontrolle an der Produkt stelle der Milch über die Haltung und Pflege der Milchkühe, zweckm Behandlung und Aufbewahrung der Milch vom Melken an bis zum Ve in die Stadt; 2. den Verkauf von Milch in Spezerei-, Grünkram- Bäckerläden zu unterbinden, da erfahrungsgemäß diese Geschäfte ein geringen Umsatz von Milch haben, daß sie dadurch nicht in der Lage geeignete Vorrichtungen zum Kühlen und Kühlerhalten der Milch zu tre 3. die geeigneten Vorrichtungen zum Kühlen und Kühlerhalten der in Milchverkaufsgeschäften vorzuschreiben; 4. den Verkauf von Mil stehenden Geschäften als Spezialgeschäft anstreben und neben der nur noch den Verkauf von Butter, Butterschmalz, Backwaren, frischen, w Sauermilchkäsen, ausgepackten Eiern und Honig in verschlossenen Gl oder Büchsen zuzulassen, jedoch in einem solch beschränkten Maße, da Charakter als Milchgeschäft dadurch nicht beeinträchtigt wird; 5. den kauf von Milch nur in dazu geeigneten Lokalen zu gestatten und eher zu erlauben, bis diese Räumlichkeiten von der Gesundheitspolize prüft und zum Milchverkauf als geeignet befunden worden sind."

Recht zahlreich waren auch die Beratungen des 2. Tages be Lachmann-M.-Gladbach erörterte eingehend die Frage: „Was i forderlich, dem Milchhändlerstande eine höhere Achtung zu versch

ie klaren und recht aus dem praktischen Leben des erfahrenen Fach-
es geschöpften Ausführungen, knüpfte sich wieder eine mehrstündige
rache, in der viele Vorschläge zu diesem Thema gemacht wurden.
er-Frankfurt a. M. wünscht u. a., daß die Verbände sich dem großen
hen Verbande anschließen möchten, damit wäre für die südwestdeutschen
ände mancher Vorteil verknüpft. Eine eingehende Besprechung fand
die Fachpresse. Ihr gebühre eine immer noch größere Verbreitung;
sei erwünscht, daß die einzelnen Vereinsvorstände öfters Mitteilungen
die Tätigkeit in ihren Vereinen geben möchten.

Die Versammlung genehmigte folgende Entschließung:

„Der Kongreß usw. findet die Lösung dieser Frage allein in der
thilfe durch umfangreiche Kleinarbeit in den Vereinen. Anregende
mmlungen mit geeigneten Vorträgen sind zu veranstalten und die
rbeit und Weiterverbreitung der Fachzeitungen ist dringende Not-
igkeit. In den Vereinen ist eine regelmäßige Kontrolle der Milch
wissenschaftlich gebildete Chemiker einzuführen; Händler, die wegen
ntlicher Milchfälschung gerichtlich bestraft worden sind, dürfen als Ver-
nitglieder nicht aufgenommen werden."

Über die Ausführungen der gefaßten Beschlüsse wird das Bureau des
resses weitere Entschließungen treffen.

Weiter wurde beschlossen, daß im Frühjahr 1911 ein zweiter Kongreß
oblenz stattfinden soll. Hierzu soll etwas zeitiger eingeladen und die
regten und behandelten Fragen des diesjährigen Kongresses weiter
eführt werden; insbesondere soll der engere Anschluß der Verbände
geführt werden.

Butterprüfungen in der Provinz Hannover. Die Sommer-Butter-
ungen haben im 32. Rundgange im Juli ds. Js. in der Provinz
nover und im Herzogtum Oldenburg stattgefunden. Eingeliefert waren
Proben und 3 besondere Versuchsproben. Die Prüfungsresultate waren
nde:

1. Hauptvereinsbezirk Hannover 13 Proben; davon 1
ein = 8 Proz., 2 fein = 15 Proz., 9 gut = 69 Proz., 1 mittel
Proz.
2. Hauptverein Hildesheim 15 Proben; davon 4 fein =
3roz., 8 gut = 53 Proz. 3 mittel = 20 Proz.
3. Hauptverein Göttingen 16 Proben; davon 1 hochfein
Proz., 6 fein = 37 Proz., 6 gut = 38 Proz., 3 mittel = 19 Proz.
4. Hauptverein Bremervörde 31 Proben; davon 3 hochfein
0 Proz., 7 fein = 23 Proz., 19 gut = 61 Proz., 2 mittel = 6 Proz.
5. Hauptverein Lüneburg 16 Proben; davon 1 hochfein =
roz., 5 fein = 31 Proz., 7 gut = 44 Proz, 3 mittel = 19 Proz.
6. Hauptverein Ostfriesland 17 Proben; davon 2 hoch-
= 12 Proz., 6 fein = 35 Proz., 5 gut = 29 Proz., 4 mittel = 24 Proz.
7. Herzogtum Oldenburg 26 Proben; davon 9 fein = 34
3., 16 gut = 62 Proz., 1 mittel = 4 Proz.

Das Gesamtresultat der Prüfung ergibt:

hochfein 8 Proben = 6 Proz. (1909 = 8 Proz.); fein 38 Proben
28 Proz. (1909 = 30 Proz.); gut 71 Proben = 53 Proz. (1909 = 52
3); mittel 17 Proben = 13 Proz. (1909 = 9 Proz.); abfallend 0 Proben
) Proz. (1909 = 1 Proz.).

Die Punktierung der einzelnen Proben hat ergeben:

a) hochfein mit 15 Punkten 2 Proben, mit 14 Punkten 6 Proben.
b) fein mit 13 Punkten 9 Proben, mit 12 Punkten 11 Proben, mit
Punkten 18 Proben.
c) gut mit 10 Punkten 18 Proben, mit 9 Punkten 26 Proben, mit
unkten 12 Proben und mit 7 Punkten 15 Proben.
d) mittel mit 6 Punkten 9 Proben, mit 5 Punkten 4 und mit 4
nkten 4 Proben.

Das Gesamtresultat ist infolge der nassen Witterung nicht so günstig
gefallen als in den Vorjahren. Es macht sich dieses besonders geltend
bezug auf feine Qualitäten. Auch der Eismangel kommt vielfach bei
Konsistenz der Butter zum Ausdruck, weiche, schmierige Butter mußte
rfach beanstandet werden.

Die Versammlungen waren von 192 Personen besucht, außerdem
men in Bremervörde die Schüler der Ackerbauschule daran teil.

Die Herbst-Butterprüfungen werden Ende Oktober abgehalten. Neu-
meldungen werden an die Landwirtschaftskammer für die Provinz Han-
er, Leopoldstraße 11/13, erbeten. Ernst Kleinschmidt.

Oldenburgische Landesnotierung für Molkereibutter. Wie bekannt,
d von der Landwirtschaftskammer Oldenburg seit dem 1. Januar
Js. auf Wunsch der Interessentenkreise versuchsweise eine Landesnotie-
g für Molkereibutter durchgeführt. Die beteiligten Molkereien senden
für allwöchentlich am Montag einen Verkaufsbericht an die Landwirt-
ftskammer, welche in ihrer Gesamtheit zu einem Notierungsbericht ver-
eitet werden, der den erzielten Durchschnittspreis, den von den 5 besten
lkereien im Durchschnitt erzielten Höchstpreis, sowie Angaben über die
l der beteiligten Molkereien und die dem Bericht zu Grunde liegenden
ngen Butter enthält. Der Bericht geht am gleichen Tage an die In-
ssenten zurück. Es beteiligen sich in diesem Jahre durchschnittlich
hentlich 33 Molkereien an der Notierung, dem Bericht lagen im Winter-
bjahr wöchentlich ca. 600 Ztr. und jetzt im Sommerhalbjahr 1000 bis
0 Ztr. zu Grunde.

Nachdem sich ergeben hat, daß diese bisher versuchsweise durchgeführte
richtung den Interessentenkreisen einen brauchbaren Anhalt über die
Lande gezahlten Butterpreise gibt und von diesen das Fortbestehen der
tierung gewünscht wird, versammelte sich am Montag, den 12. Sep-
ber ds. Js., im Hotel zum neuen Hause in Oldenburg die seinerzeit für
Butternotierung gebildete Kommission, um über die Umwandlung der
tierung zu einer dauernden Einrichtung zu beraten.

Anwesend waren die Kommissionsmitglieder Generalsekretär Dr.
erkens-Oldenburg als Vorsitzender, Bürgermeister Feigel-Clop-
burg, Molkereidirektor Meinardus-Tettens, Molkereidirektor Bü-
g-Strückhausen, Kaufmann G. Linnemann-Oldenburg und Mol-
ikonsulent Pflugradt-Oldenburg. Die Kommission sprach sich nach
gemachten Erfahrungen ohne Vorbehalt für die Umwandlung der No-
ung in eine dauernde aus und beschloß, beim Vorstand der Landwirt-
ftskammer zu beantragen, die Notierung in bisheriger Weise weiter
ehen zu lassen, mit Berechnung eines Durchschnittspreises, eines Höchst-
ises und dazu als dritter Angabe eines Niedrigstpreises aus den gemel-
en Verkaufsabschlüssen der Vorwoche. Dazu wurde die Durchführung von
chrevisionen bei den beteiligten Molkereien für notwendig erklärt, die
Sicherheit geben sollen, daß die eingesandten Berichte mit den Verkaufs-
abschlüssen übereinstimmen, um so der Notierung auch öffentlichen Glauben zu verschaffen.

Zur Deckung der Kosten der Notierung und der Revisionen sollen von den beteiligten Molkereien Gebühren gezahlt werden. Sodann wurde als wünschenswert erachtet, daß eine Kommission für die Butternotierung bestehen bleibt, die gleichzeitig eine Vertretung der Molkereien bei der Notierung darstellt.

Nachdem inzwischen der Vorstand der Landwirtschaftskammer den Anträgen der Kommission zugestimmt hat und damit das Fortbestehen der Notierung möglich gemacht ist, steht zu hoffen, daß auch die Molkereien des Landes sthmöglichst ohne Ausnahme an der Einrichtung beteiligen und das kleine, aus den zu zahlenden Gebühren entstehende Opfer nicht scheuen werden, da nur dann die Notierung ihren Zweck voll erfüllen kann.

Eine neue Rahmverwendungsart. Arznei aus Sahne stellt die Molkereigenossenschaft Fulda-Lauterbach her und bringt sie unter der Bezeichnung „Sahnearznei Roehna" in den Handel. Es handelt sich um homogenisierte Sahne. Sahne, welche aus Milch trocken gefütterter Kühe gewonnen wurde, wird durch eine durch Patent geschützte Maschine (Homogenisiermaschine) unter einem Druck von 150 Atmosphären durch winzig kleine Öffnungen gepreßt, um die in ihr enthaltenen Fettkügelchen in winzig kleine Fettpartikelchen umzuwandeln, die leichter vom Körper verarbeitet werden können, und gleichzeitig weiteres Aufrahmen zu verhüten. Derartig bearbeitete Sahne sterilisiert man und versendet sie in Flaschen von 100, 230 und 500 Gramm Inhalt.

Dr. med. Paltzow-Römerberg (Stromberg) hat die Sahnearznei Roehna in seiner Praxis angewendet und sagt, sie sei bei vorzüglichem Geschmacke sehr leicht verdaulich und befähigt, bei etwa vorhandenen Magen- und Darmkatarrhen eine gewisse Rolle in der Reihe der diätetischen Nährpräparate zu spielen. Des weiteren wird auf ihre Verwendung bei Mastkuren hingewiesen. Sie kann ferner als wesentliches Hülfsmittel zur Anreicherung der Flaschenmilch für Säuglinge dienen. Besonders wertvoll hat sich das Präparat dem genannten Arzt bei akuten allgemeinen nervösen Erschöpfungszuständen erwiesen. (Westd. Landwirt.)

Der Milchverkauf an Sonn- und Festtagen in Stettin. Im Polizeibezirk Stettin darf nach neuer Verfügung das Feilbieten von Milch auf öffentlichen Wegen, Straßen, Plätzen und an anderen öffentlichen Orten oder von Haus zu Haus (der sogenannte „ambulante" Milchhandel) an Sonn- und Festtagen ohne Unterbrechung durch die Gottesdienstpause während der Zeit von 5 Uhr morgens bis 1 Uhr nachmittags stattfinden. Die bisherige Verkaufszeit von 1 bis 2 Uhr nachmittags kommt in Fortfall. Bezüglich des „stehenden" Milchhandels (des Handels am Wohnorte in den Verkaufsläden) bleibt es bei den bisherigen Anordnungen.

Wässerige und ranzige Kochbutter. Am 13. Mai o. J. kaufte der Butterhändler Wieczorek in Breslau von dem Landwirt Zoll eine Quantität Kochbutter, das Stück (½ Pfund) zu 45 Pfg., also zu einem recht billigen Preise. Von dieser Butter erstand die Vorkosthändlerin Türke von Wiczorek einige Stücke. Da sie nicht den ganzen Vorrat absetzte, stellte sie den Rest auf den Eisschrank. Von dieser Butter kaufte ein zur Revision erschienener Schutzmann am 24. Mai zwei Stück an, um sie im chemischen Untersuchungsamt prüfen zu lassen. Dort wurde festgestellt, daß die Butter 24,55 Prozent Wasser enthielt und zu geringen Fettgehalt aufwies, auch ranzig roch und schmeckte. Zoll, sowie Wiczorek und die Türke wurden daraufhin wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz angeklagt, Wiczorek außerdem noch wegen Übertretung, weil die Ware nicht die Aufschrift „Kochbutter" trug. Vor dem Schöffengericht erklärte Zoll, er habe bei der im Mai herrschenden Hitze und Gewitterneigung etwas „verbuttert". Wieczorek bestritt, den schlechten Zustand der Ware gekannt zu haben, und Frau Türke behauptete, wie sie es auch dem Schutzmann gegenüber getan hatte, daß sie die Butter zurückgestellt und nicht feilgehalten habe. Der Sachverständige, Direktor Dr. Lührig vom städtischen chemischen Untersuchungsamte begutachtete, daß die Butter zu viel Wasser- und zu wenig Fettgehalt gehabt habe und ranzig gewesen sei. Das Gesetz sage, eine Butter, die mehr als 16 Prozent Wassergehalt habe, dürfe nicht verkauft werden. Durch ein ganz einfaches Verfahren hätten Zoll sowohl wie Wieczorek den hohen Wassergehalt feststellen können. Sie hätten in einer Glasröhre nur eine Quantität Butter schmelzen sollen. Dabei setzte sich das Fett oben ab, während das Wasser unten bleibe. Wenn der Angeklagte Zoll behaupte, er habe die Butter „verbuttert", so könne dem kein Glauben geschenkt werden. Denn er (Sachverständiger) habe festgestellt, daß um die fragliche Zeit schlechtes, kühles Wetter geherrscht habe. Unter „Verbuttern" verstehe man die Eigenschaft der Milch, im Butterfaß eine schmierige Masse zu bilden. Das trete ein, wenn die Temperatur zu hoch sei. Aus dieser schmierigen Masse sei es schwer, das Wasser so herauszubringen, wie bei normalen Verhältnissen. Der Verkauf schlechter und minderwertiger Butter zu billigeren Preisen entschuldige die Produzenten und Verkäufer nicht. Das Gericht sprach die Angeklagte Türke frei, weil nicht mit Sicherheit erwiesen sei, daß sie die Ware feilgehalten und sie habe verkaufen wollen. Gegen Wieczorek und Zoll lautete das Urteil wegen fahrlässigen Vergehens. gegen das Nahrungsmittelgesetz auf je 6 ℳ Geldstrafe.

Erkrankungen infolge Genusses verdorbener Milch. Über „Massenerkrankungen" infolge Genusses verdorbener Milch berichteten am 16. September verschiedene Ost- und Westpreußische Tagesblätter. Danach waren die Verkäuferinnen eines Geschäftes und verschiedene andere Personen in Braunsberg nach dem Genusse von Milch bedenklich erkrankt. Am 17. September wurde aber bereits aus Braunsberg mitgeteilt, daß die Verkäuferinnen der größten Gefahr entronnen seien und wieder ihrer Beschäftigung nachgingen. Auch die Frau des Geschäftsinhabers, die ebenfalls schwer erkrankt war, befinde sich auf dem Wege der Besserung. Etwas schwieriger scheine sich der Fall bei einer andern Dame zu gestalten, die ebenfalls von der verdorbenen Milch genossen hatte.

Näheres über die Beschaffenheit der verdorbenen Milch geht aus den Berichten der Tagesblätter nicht hervor, und ob die Milch auch in Wirklichkeit die Erkrankungen verursacht hat, soll erst durch eine genaue Untersuchung derselben in Königsberg, wohin man eine Probe gesandt hat, festgestellt werden. Falls sich herausstellen sollte, daß die Erkrankungen wirklich auf die Milch zurückzuführen sind, wäre zu wünschen, daß derjenige, der die Milch in den Handel gebracht hat, der verdienten Strafe nicht entginge, anderseits könnte es aber nicht schaden, wenn man mit derartigen, meist übertriebenen Berichten in den Tagesblättern über Erkrankungen nach dem Genusse von Milch etwas vorsichtiger wäre, solange nicht zweifellos festgestellt ist, daß die Milch auch wirklich der Krankheitserreger ist.

Bestrafungen wegen Milchfälschung. Wegen fortgesetzter Milchfälschung wurde der Landwirt und Milchhändler Winter aus Büdesheim und dessen Schwiegermutter bestraft. Sie hatten in Frankfurt Magermilch wiederholt für Vollmilch verkauft. Vom Schöffengericht wurde Winter zu fünf Wochen Gefängnis, seine Schwiegermutter zu 70 ℳ Geldstrafe verurteilt. —

Eine gefährliche Milchpantscherin stand vor kurzem vor der Erfurter Strafkammer in der Person der Milchhändlerin Meta Braun aus Schmira. Bei ihr wurde am 23. Mai Milch gefunden, die 30 Prozent Wasserzusatz enthielt. Außerdem fand man auf ihrem Wagen eine Kanne mit Wasser. Die Angeklagte ist schon zehnmal wegen Nahrungsmittelfälschung vorbestraft mit Geldstrafen von 30 bis 100 ℳ. Diesmal erkannte das Gericht auf 150 ℳ Geldstrafe. —

Das Schöffengericht Cannstatt verurteilte vor einigen Tagen die Bauersfrauen Marie Schweizer, Anna Schweizer und Marie Raich von Oeffingen wegen Milchfälschung zu je 25 ℳ Geldstrafe und zur Tragung der Kosten. Durch die Stuttgarter Nahrungsmittelkontrolle war festgestellt worden, daß die Angeklagten ihre an einen Milchhändler verkaufte Milch durch erheblichen Wasserzusatz verfälscht hatten. —

Maul- und Klauenseuche. Zur Verhütung der Einschleppung und Weiterverbreitung der Maul- und Klauenseuche, die in Österreich-Ungarn in einem für den inländischen Viehbestand bedrohlichen Umfange herrscht, hat der Regierungspräsident von Oppeln soeben die Einfuhr von losem Heu, Stroh und Häcksel (auch als Pack- und Bedeckungsmittel für andere Gegenstände), Milch, Sahne und Geflügel verboten. Ausgenommen von diesem sofort in Kraft tretenden Verbot ist nur die in dicht schließenden Kannen für das oberschlesische Industriegebiet eingehende Milch, sowie das mit der Eisenbahn eingehende Geflügel.

Sprechsaal.

Reinlichkeit im Kuhstalle und reinliche Milchgewinnung. Dieses im Sprechsaal der Nr. 72 der „Molkerei-Zeitung" besprochene Thema ist unstreitig eine der wichtigsten und interessantesten Fragen des Molkereifaches. Hängt doch von einer sauberen und keimarmen Milchgewinnung die Güte sämtlicher Molkereiprodukte ab.

Was die Viehstallungen anbelangt, so könnte meines Erachtens eine gründliche Besserung nur dann eintreten, wenn bei allen Neubauten dieser Art die Baupolizei rechtzeitig und nachdrücklich darauf dringen würde, nur solche Ställe zu errichten, welche den hygienischen Anforderungen der Neuzeit vollkommen entsprechen. Sie müßte die Baupläne vor allen Dingen daraufhin ansehen, ob den Anforderungen an Luft, Licht, Wärme, Gefälle des Fußbodens, Ventilation usw. Genüge geleistet wird, auf Abstellung etwaiger gemachter Fehler dringen und nur solchen Bauten ihre Genehmigung erteilen, die in zweckmäßigster Weise eingerichtet sind. Es müßte auch von Zeit zu Zeit — vielleicht alle 1 bis 2 Jahre — eine baupolizeiliche Revision der Viehställe erfolgen, um etwa notwendig gewordene Reparaturen eventuell auf behördlichem Wege anordnen zu können.

Zudem möge jeder Viehstallbesitzer sich gesagt sein lassen, daß eine um so höhere Verwertung der Milch möglich ist, je besser, praktischer und zweckentsprechender die gesamte Stallanlage ist, denn das Vieh fühlt sich selbstredend in hygienisch einwandfreien Stallungen bedeutend wohler, bleibt verschont von Krankheiten aller Art und gibt mithin auch größere Quantitäten besserer und gehaltreicherer Milch.

Auch die Pflege des Milchviehes ist von nicht zu unterschätzendem Einfluß auf die Milchergiebigkeit sowohl als auch auf eine reine und fettreiche Milch. Die Tiere müssen, wenn auch nicht gerade täglich, so doch mehrmals in der Woche gründlich geputzt werden. Hierbei ist zu beachten, daß der Körperschmutz alsbald nach dem Putzen aus dem Stall entfernt werden muß, da sich sonst leicht allerlei Ungeziefer im Stall bildet. Es soll also nicht nur der Kuhstall, sondern auch die Kuh selber rein sein, um einwandfreie Milch gewinnen zu können. Das Putzen des Milchviehes hat, wenn es in regelmäßigen Zeitabständen vorgenommen wird, außerdem noch einen sehr wohltuenden Einfluß auf die Ausnutzung des Futters. Es heißt nicht umsonst im deutschen Sprichwort: „Gut geputzt ist halb gefüttert!" Sodann muß man den Tieren nach Möglichkeit ihre Ruhe lassen, damit sie das Futter aufs beste verdauen können. Unbedingte Einhaltung der einmal festgesetzten Fütterungszeiten und Verabfolgung des besten, gehaltreichsten Futters tragen natürlich sehr viel zur Erhöhung des Milchertrages bei.

Nun noch einige Worte über die Gewinnung der Milch selbst. Jeder Melker oder jede Melkerin sollte nur in einem sauberen, leinenen Melkanzug zum Melken erscheinen, der ja über dem gewöhnlichen Anzug getragen werden kann. Es ist diese immer wieder zu fordernde Vorsichtsmaßregel um so notwendiger, als man doch in seinem gewöhnlichen Arbeitsanzug niemals ganz sauber ist. Auch die Melk- und Milchgeräte, wie Schemel, Melkeimer, Kannen, Siebe, Tücher, Milchkühler usw. sollen sich vor dem Melken in sauberster Verfassung befinden. Sie sind nach jedesmaligem Gebrauch in heißem Sodawasser auszuwaschen, gut abzutrocknen, zu lüften und bis zur Wiederbenutzung an einem luftigen, aber staubfreien Ort aufzubewahren. Vor der Benutzung spüle man sämtliches Milchgeschirr noch einmal gründlich mit reinem, kaltem Wasser aus, um den eventuell daran haftenden Staub zu entfernen. Die ersten Tropfen Milch sind gewöhnlich die bakterienreichsten, man tut daher gut, sie in einem besonderen Gefäß aufzufangen und später wegzuschütten, damit sie nicht mit der übrigen Milch in Berührung kommen. Sofort nach dem Melken muß auch die Milch aus dem Kuhstall entfernt werden, damit sie nicht einen unreinen Geschmack — den sogenannten Stallgeschmack — annimmt.

Die wichtigste Arbeit nach dem Melken ist das Kühlen der Milch. Je tiefer man die Milch herunterkühlen kann, desto haltbarer, also auch wertvoller ist sie. Es sollte also niemals an der Milchproduktionsstelle ein guter Kühler fehlen, eventuell könnten auch mehrere Lieferanten oder ein ganzes Dorf einen gemeinsamen Kühler haben.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

Feuerbrücke von A. Domke. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 74.)

I.

Hiesige Molkerei besteht seit 1905, und wir hatten bis zum Jahre 1908 die gemauerte Feuerbrücke, welche jedoch jedes Jahr neu aufgeführt werden mußte, da dieselbe beim Feuern durch die Schürkrücken stets zerstört wurde.

Wir beschlossen demzufolge, eine eiserne Feuerbrücke von A. Domke einzusetzen und können heute nach zweijährigem Gebrauch bestätigen, daß sich dieselbe über alles Erwarten gut bewährt hat. Die Brücke zwingt du ihre halbrunde Gestalt die Flammen, direkt an den Heizflächen dahin gleiten, was bei den gemauerten, wagerechten Brücken nicht der Fall ist.

Auch hat die Feuerbrücke von A. Domke den Vorteil, daß sie verste bar ist, also dem Zug entsprechend höher oder niedriger gestellt werd kann. Die Befestigung ist äußerst einfach und kann von jedermann sel besorgt werden, vorausgesetzt, daß eine Eisenbohrmaschine am Orte ist, n der man in den Roststunterlagen die nötigen zwei Löcher zum Anschraub bohrt. Wir haben seit der Benutzung der Brücke mindestens 8—10 Proze Heizmaterial gespart und können infolgedessen diese Brücke als unv wüstlich und Heizmaterial sparend nur empfehlen. Eckart-Holzfußra.

II.

Seit ungefähr einem Jahre arbeiten wir mit oben genannter Feu brücke und sind im allgemeinen mit derselben sehr zufrieden. Das Prinz derselben ist, die Feuerungsgase zu zwingen, auf ihrem Wege von d Feuerung durch das Flammrohr möglichst dicht an die Wandung des Flam rohrs heranzukommen, um auf diese Weise zu verhüten, daß die Gase unau genutzt zum Schornstein hinauswandern. Dasselbe Prinzip verfolg schließlich auch die von altersher gebräuchlichen, aus Chamottsteinen mauerten Feuerbrücken, doch besteht bei diesen der Übelstand, daß sie häu nach kurzer Zeit durch unvorsichtige Hantierung mit den Feuerungsgerät zerstört werden. Eine Reparatur unterbleibt in der Regel, da diese n möglich ist, wenn der Kessel genügend abgekühlt ist, bis zur nächsten Kess reinigung, und es können während dieser Zeit immerhin eine ganze Men Heizgase unausgenutzt aus dem Kessel entweichen.

Diesem Übelstand hatten wir dadurch abgeholfen, daß wir uns ei Feuerbrücke aus einem Gußeisenstück, genau nach Maßangabe, herstell ließen, welche einfach auf dem Brückenansatz, welcher sich im Anschluß die Roststäbe befindet, aufgesetzt wird. Die meisten Fabriken werden M delle für jede Größe vorrätig haben, sodaß man ohne bedeutende Kosten ei genau passende, gußeiserne Feuerbrücke erhalten kann.

Mit der von A. Domke konstruierten, verstellbaren Brücke ist man der Lage, den Abstand mit den Flammrohrwänden genau nach Wunsch regulieren. Der Vorteil gegenüber der gewöhnlichen eisernen Feuerbrü liegt also lediglich darin, daß für eine Kesselgröße auch nur eine Grö der Feuerbrücke nötig ist, da man die Brücke je nach den herrschenden Zu verhältnissen und dem Dampfverbrauch hoch oder niedrig stellen kann.

Die Haltbarkeit der Brücke konnten wir in unserm Betriebe noch ni erproben, da wir dieselbe, wie bereits erwähnt, erst seit einem Jahr Benutzung haben, immerhin erscheint mir die Brücke, besonders bei inte siver Steinkohlenfeuerung, verhältnismäßig zu schwach zu sein. Ebensa erscheint es mir zweifelhaft, ob eine Verstellung der Brücke, wenn diese längere Zeit in Benutzung ist, noch möglich, vielmehr glaube ich, daß du die intensive Hitze die Muttern zum Feststellen der Brücke festbrennen, so man dann auch weiter nichts hat als eine feststehende, gußeiserne Feu brücke. Sch. (4

III.

Eine Feuerbrücke von A. Domke habe ich seit einem halben Ja im Kessel und bin damit sehr zufrieden. Ich habe einen gewöhnlich Flammrohrkessel mit Innenfeuerung und heize mit Briketts. Ich ha immer viel Ärger mit den gemauerten Feuerbrücken. Nach kurzer Zeit fiel immer schon Steine heraus, und da der Kessel starken Zug hat, füllte dann das ganze Flammrohr schnell mit Flugasche, welche ja besonders Brikettheizung in großer Menge entsteht. Ich ließ mir deshalb die nannte Feuerbrücke senden und habe sie selbst eingesetzt, nachdem mir Schmied in die hintere Rostplatte, wo man sonst die Feuerbrücke aufba zwei Löcher gebohrt hatte. Man schraubt die Domkesche Feuerbrücke, Zugstärke des Kessels entsprechend fest und setzt die Feuerung wieder sammen. Das Feuer wird durch die runde Form der Brücke gezwung am Flammrohr entlang zu gehen und es findet eine bedeutend bes Ausnützung des Heizmaterials statt, auch haben wir bedeutend weni Asche im Flammrohr wie früher. Die Anschaffung der Feuerbrücke ka also nur empfohlen werden und macht sich durch die Kohlenersparnis b bezahlt. D. in B. (4

Anfragen an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfra durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Butterfertiger. Wie muß man arbeiten, um in einem Butterfertig (lange Form) recht trockene Butter zu bekommen? Molk. B. (21

Anstrich feuchter Wände. In hiesiger neuer Molkerei wurden Wände, noch ehe sie hinreichend getrocknet waren, mit Ölfarbe gestrich Seit einiger Zeit bildet sich nun an den Wänden, trotz des Waschens, schwarzer Schimmelpilz, welcher sie, besonders an Stellen, die oft naß w den, sehr verunstaltet. Ist es nun wohl zweckmäßig, die Ölfarbe weiterh auf den Wänden zu lassen und wieder frisch zu streichen, oder ist es bes eine andere Anstrichmasse zu verwenden? Und womit müßte dann Ölfarbe entfernt werden? Molk. D. (21

Briefkasten.

W. B. 100. Das Aussehen Ihrer Butter ist schwach flammig, auß dem ist die Butter stark lakehaltig. Sie müßte also besser bearbeitet se Einen sauren Geschmack hat die uns vorliegende Butter nicht, wohl ist Geschmack schwach unrein. Vielleicht ist Ihre Rahmsäuerungsmethode ni ganz einwandfrei. (21

W. O. in G. Es dürfte am empfehlenswertesten sein, Ihren Läufe und Mastschweinen das Futter in lauwarmem Zustande (bei einer Te peratur von 30—35 Grad C.) zu verabreichen. (21

H. W. in D. Käufer für „alten, verdorbenen Quarkkäse" sind uns ni bekannt, auch keine sonstige Verwertungsart solcher Käse. (21

O. G. Sch. Der genannte Preis für die Milch ist zwar nicht üb mäßig hoch, doch dürften Sie in Hinsicht auf das sehr kleine Quantum da kaum etwas verdienen. Wegen der Anwerbung von Lieferanten kann ni mand Ihnen etwas anhaben, so lange Sie sich dabei keiner unerlaubt Mittel bedienen. — Die Selbstherstellung von Lab aus Kälbermägen ka man Ihnen nicht anraten, Sie stehen sich besser, wenn Sie das Lab a einem Bedarfsartikelgeschäft beziehen. (21

Gen. T. Die Kündigung zum 15. Oktober ist gültig. Falls die G hülfen nur für Molkereiarbeit engagiert sind, sind sie nicht verpflichtet, d Pferdegeschirr zu reinigen. (21

R. S. G. Ob Sie jederzeit austreten können und wie lange Sie nach Ihrem Austritt noch Beiträge bezahlen müssen, ist aus den Satzungen des Vereins, die Sie daraufhin einsehen müssen, zu ersehen. Nach den Satzungen des Dampfkessel-Überwachungsvereins zu Hannover kann der Austritt aus dem Verein jederzeit schriftlich erklärt werden; die Beitragspflicht währt dann noch für das laufende Vereinsjahr. Für den Verein Ihres Bezirkes werden wohl ähnliche Bestimmungen gelten. — Es würde sich empfehlen, den erfolgten Austritt der Gewerbeinspektion anzuzeigen. (2116

P. in S. 1. Die betr. Firma gilt als gut. 2. Wenn nicht schon der schriftliche oder mündliche Vertrag, den Sie mit dem Besitzer geschlossen haben, diesem im vorliegenden Falle das Recht zum Vertragsrücktritt gibt, würde man dieses Recht aus den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen herleiten müssen; denn bei eingetretener Zahlungsunfähigkeit des Pächters braucht der Besitzer ihm weder die Milch auf Kredit weiter zu liefern noch ihm die Wohnung, deren Gewährung mit zu den Vertragsleistungen gehört, weiter zu belassen. Mit einer Schadensersatzforderung für Milch, die weniger der Besitzer im Laufe der Zeit zu wenig geliefert hat, werden Sie voraussichtlich nicht durchdringen; denn Sie haben gegen diese Zuwenigerungen nie etwas eingewendet, haben also stillschweigend auf die Lieferung der fehlenden Mengen verzichtet. (2117

J. in T. Nachdem durch das Geständnis des Lieferanten die Milchfälschung feststeht, können Sie selbstverständlich von Ihm den Ihnen durch die Fälschung entstandenen Schaden fordern. Sie müssen aber in der Lage sein, die Höhe des Schadens nachzuweisen. Aus den Ihnen zur Verfügung stehenden Beweismitteln müssen Sie den Nachweis führen können, daß die Fälschung auch wirklich während der ganzen Zeit, für welche Sie Schadenersatz fordern wollen, vorgenommen wurde. Vor Klageerhebung müssen Sie erst zur Zahlung auffordern. (2128

P. P. in B. Der Betreffende gilt als mittellos. Wie konnten Sie sich dem Ihnen unbekannten Manne Kredit gewähren, ohne sich vorher über seine Zahlungsfähigkeit zu erkundigen. Hätten Sie bei Zeiten bei uns deswegen angefragt, so wären Sie vor Schaden bewahrt geblieben. (2129

P. K. in K. Der an Sie abgetretene Vertrag, dessen Erfüllung Sie von den beiden Lieferanten im Prozeßwege fordern, ist nach dem Ergebnis der Beweisaufnahme unter der Bedingung und in der Absicht geschlossen worden, daß an Sie seitens der Lieferanten, welche schon vor der Vertragsabtretung an Sie Milch lieferten, fernerhin nicht mehr geliefert werden soll. Dieser Vertrag war seinem Inhalte nach an Sie nicht übertragbar und die Lieferanten weigern sich mit Recht, die Milch an Sie zu liefern. Eine Berufung gegen das abweisende Urteil halten wir für aussichtslos. Dagegen würden Sie einen Anspruch auf Schadloshaltung gegen diejenigen haben, die Ihnen den Vertrag abgetreten haben, weil dieser für Sie wertlos ist und Sie dies bei der Abtretung nicht gewußt haben. In vielen Punkten ist Ihre Darstellung so unklar, daß sich daraus ein genaues Bild der Sachlage nicht gewinnen läßt. (2132

N. N. in O. Eine Anzahl Mitglieder einer Molkereigenossenschaft betreibt getrennt für sich eine nicht eingetragene Schrotmühlengenossenschaft, um ihr Getreide zu schroten. Ein Mitglied hat ohne Wissen der anderen Mitglieder von gemeinschaftlich bezogener Futtergerste anderweitig Schrot verkauft. Ist die Schrotmühlengenossenschaft verpflichtet, der Müllerzwangsinnung beizutreten? — Wäre die Schrotmühlengenossenschaft als solche gerichtlich eingetragen, so würde sie als juristische Person gelten und schon aus diesem Grunde von der Zugehörigkeit zu einer Zwangsinnung befreit sein. Infolge der unterbliebenen Eintragung gilt die Genossenschaft als Gesellschaft im Sinne des B.G.B. Für jedes Geschäft ist die Zustimmung aller Gesellschafter erforderlich, falls nicht nach dem Gesellschaftsvertrage die Führung der Geschäfte einem Gesellschafter oder mehreren Gesellschaftern übertragen worden ist. Da alle Gesellschafter den Geschäften mit Nichtmitgliedern nicht zugestimmt haben, so würden diese Geschäfte nur dann als im Namen der Gesellschaft geschlossen gelten, wenn das Mitglied, das diese Geschäfte besorgt hat, mit der alleinigen Geschäftsführung beauftragt worden war. Nur in diesem Falle würde die Genossenschaft, da sie dann durch ihren bestellten Bevollmächtigten den Geschäftsbetrieb auch auf Nichtmitglieder ausgedehnt und somit ein Gewerbe ausübt hat, den Bestimmungen der Gewerbeordnung unterliegen und zum Beitritt zu einer Zwangsinnung verpflichtet sein. Über den Umfang der Verpflichtungen der Innung gegenüber ist das Statut maßgebend. Wenn der Genosse, der mit Nichtmitgliedern namens der Genossenschaft Geschäfte gemacht hat, dadurch über den Umfang seiner Vertretungsmacht hinausgegangen ist, so würde er den übrigen Genossen für die Kosten der Heranziehung zur Zwangsinnung ersatzpflichtig sein. (2110

Molk. F. Über den von Ihnen genannten Herrn ist uns weiter nichts bekannt, als daß er sich schon seit Jahren mit dem Zustandebringen von Milchlieferungsverträgen und der Gründung von Molkereien beschäftigt. Wir können gegen die Werbetätigkeit desselben weiter nichts machen, als daß Sie von Ihrer Seite auch auf die Genossen einzuwirken suchen. Wir senden Ihnen aus früheren Nummern unserer Zeitung einiges Material, dessen Sie sich dabei bedienen können. (2130

P. F. in L. Der gerügte Fehler der Schlagsahne ist wohl darin zu suchen, daß die Sahne nicht kühl genug aufbewahrt wird. Ein anderer Grund, wodurch der Fehler verursacht werden könnte, ist uns nicht bekannt. (2124

Molk. P. Gewiß ist der Gehülfe verpflichtet, beim Aufladen der Milchkannen behilflich zu sein. (2136

M. in W. Die uns übersandte Quarkprobe hat sich bei der Untersuchung in jeder Hinsicht als einwandfrei erwiesen. Bei sachgemäßer Verarbeitung muß dieser Quark einen guten Käse ergeben. — Auf den Käsen fanden wir neben dem sogenannten echten grünen auch den schwarzen Schimmel. Dieser durchdringt die äußere Fetthaut und verursacht ein buchiges Abtreiben derselben. Ob die verarbeitete zweite Quarksorte diese Milzsporen enthielt, oder ob die Infektion in den Räumen Ihres Abnehmers erfolgt ist, können wir ohne Untersuchung des betr. Materials nicht feststellen. B. (2086

Fr. B. in M. Eine Klage auf Schadenersatz halten wir in vorliegendem Fall für erfolgreich. Der zur Zeit gesandte Probekäse enthielt offenbar gelöstes Metall. B. (2085

W. S. 93. Die Untersuchung Ihrer Quarkproben ergab folgende Resultate: Quark I ist sehr weich gearbeitet, übersäuert, frei von gelösten Metallen. Quark II ist normal gearbeitet, enthält Spuren von gelöstem Kupfer, ist vorerst noch brauchbar. Quark III ist normal gearbeitet, enthält Kupfer in geringen Mengen, die Verarbeitung mit dem gleichen Quantum einwandfreiem Material ist unbedenklich. Quark IV ist sehr weich ohne Kern, hat abweichenden Geruch, Metallsalze sind nicht nachweisbar. Quark V ist reichlich weich, sehr stark durch Kupfersalze verunreinigt, deshalb unbrauchbar. Quark VI ist normal trocken, enthält gelöstes Eisen und Kupfer in Mengen, die eine Verfärbung der Käse hervorrufen. Quark IV ist als Ursache der geringen Haltbarkeit Ihres Fabrikats anzusehen, auch erscheinen I und V in dieser Hinsicht verdächtig. B. (2091

F. H. W. Gegen die von Ihnen in Aussicht genommene Firmenbezeichnung wird behördlicherseits wohl nichts eingewendet werden. — Zu Ihrer Orientierung über Kefirbereitung senden wir Ihnen einige Ausschnitte aus unserer Zeitung, aus denen Sie alles Nähere ersehen können. (2068

R. in L. Holzschuhe und Pantoffel können Sie beziehen von R. Wehle, Furth im Bayr. Wald und von Joh. Steffen, Raisdorf in Holstein. (2101

A. 100. Vorausgesetzt, daß Sie genug Milch bekommen werden zu den von Ihnen angegebenen Preisen, wird die von Ihnen projektierte Anlage sich wohl rentieren. Eine Kühlanlage müssen Sie unbedingt aufstellen, wenn Sie Milchversand nach Berlin einrichten wollen. Zum Reinigen der Milch können Sie entweder ein Filter oder eine Zentrifuge benutzen. Sehr wichtig ist es, daß die Milch möglichst rein gewonnen wird. Ob Sie mit dem von Ihnen angegebenen Kapital auskommen werden, hängt von der Größe der einzurichtenden Anlage ab. Welchen Preis Sie in Berlin für Ihre Milch erzielen werden, können wir Ihnen nicht mit Sicherheit sagen. Abnehmer sowie Preisangebote bekommen Sie durch Inserieren in Berliner Zeitungen. (2106

K. in R. Wir können Ihnen nur raten, Ihre Forderung einzuklagen, damit Sie nicht Ihr Geld verlieren. Da der Mann schon wiederholt Stundung erbeten, bis heute aber nicht gezahlt hat, so scheint seine Vermögenslage keine gute zu sein. Drohen Sie ihm Klage an und fordern Sie ihn hierbei auf, binnen 3 Tagen das Geld einzusenden. (2096

E. K. S. Die Frist zur Aufkündigung des Dienstverhältnisses eines Molkereigehülfen beträgt 14 Tage. Selbstverständlich darf der Arbeitgeber ohne Grund den Gehülfen nicht plötzlich entlassen. (2094

Molk. U. Wenn in der Tat der Schaden durch Ihren Hund entstanden ist, indem dieser des Nachts ohne Aufsicht frei herumgelaufen ist und dadurch die Schafe zum Ausbrechen veranlaßt hat, so werden Sie wohl für den Schaden haften müssen. Melden Sie auf alle Fälle sofort die Sache der Haftpflichtversicherung, damit diese sich schlüssig machen kann, ob Sie es auf einen Prozeß ankommen lassen sollen. (2098

Auskunftsstelle der Molkerei-Zeitung
über sämtliche Butter- und Käsefirmen.

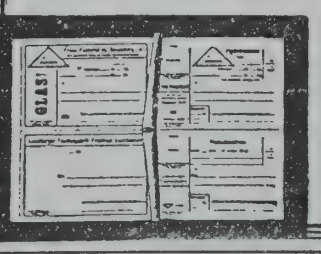
Jede Auskunft kostet 1 Mk. 50 Pf.; ein Heft mit 20 Anfragezetteln 25 Mark. Beträge sind gleichzeitig mit Anfrage oder Bestellung eines Heftes einzusenden.

Soweit bei uns Material vorhanden, wird kurze Auskunft per Postkarte an Abonnenten der „Molkerei-Zeitung“ **kostenfrei** erteilt.

Mitteilungen aus dem Leserkreise über schlechte Zahlweise oder über unreelle Abrechnung von Butter- und Käsesendungen sind uns stets erwünscht.

Grütter's Postpaket-Versand-Block

nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis

und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter
D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von

Josef Grütter, Hannover.

Chem. Laboratorium der Molkerei-Zeitung
unter Leitung des Chemikers Dr. Friedrich Mann
besorgt die
Untersuchung von Milch und Molkerei-Produkten.

Milchuntersuchungen auf Fettgehalt und Verfälschung kosten bei gleichzeitiger Einsendung

bis zu 5 Proben	à	1,— ℳ
von 6—10 „	à	—,80 „
„ 11—20 „	à	—,60 „
„ 21—50 „	à	—,50 „
von mehr als 50 Proben	à	—,40 „

Zur Einsendung der zu untersuchenden Milchproben geben wir zweckentsprechend eingerichtete Körbe mit Flaschen ab. Beim Bestellen der Flaschen ist anzugeben, ob Untersuchung der Milch auf Fettgehalt oder auf Fettgehalt und Verfälschung gewünscht wird. Die Anzahl der gewünschten Probegläser wolle man ausdrücklich angeben. Eine Leihgebühr wird nicht berechnet, bei Einsendung von mindestens 5 Proben wird auch das Porto für Zusendung der Körbe und Flaschen nicht berechnet.

Marktberichte.

Die **Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine** wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Oktober, November und Dezember 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

24. Sept. Ia **120—121/23 Mk.,** IIa **115—121 Mk.,** IIIa **108—116 Mk.,** abfallende **95—108 Mk.** Tendenz: ruhiger.

Berlin, 27. Sept. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 10 Faß 129 Mk., 8 Faß 128 Mk., 15 Faß 127 Mk., 27 Faß 126 Mk., 21 Faß 125 Mk., 17 Faß 124 Mk., 12 Faß 123 Mk., 7 Faß 122 Mk., 2 Faß 121 Mk., 1 Faß 119 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 125,40 Mk. Zugeführt 120 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 27. September. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt für wirklich feinste Qualitäten unverändert fest. Abfallende Butter, wie Sekunda-Qualitäten bleiben dringend angeboten.

Berlin, 27. Sept. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 24. Sept. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Während wir in früheren Jahren im September ein lebhaftes Geschäft, kleinere Zufuhren und steigende Preise hatten, ist diesmal das Geschäft anhaltend flau. Infolge der reichen Futterernte bleibt die Produktion in Butter groß und sind die Zufuhren so belangreich, wie noch niemals um diese Jahreszeit. Leider lassen die Qualitäten immer noch recht zu wünschen, denn ein großer Teil der Einlieferungen besteht aus abschmeckender, unhaltbarer Ware, welche selbst zu unregelmäßigen Preisen angeboten und schwer verkäuflich ist. Feinste, reinschmeckende Butter, wovon nur wenig eingeht, fand zu unveränderten Preisen Beachtung.

Hamburg, 27. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Das Geschäft liegt unverändert ruhig. Die Eingänge sind noch recht groß und lassen sich nicht räumen, wenngleich aus dem Inland einige Aufträge mehr vorlagen. Der Bedarf erstreckt sich nur auf feinste Qualitäten. Einstweilen dürfte sich der Markt in diesen ruhigen Bahnen weiter bewegen.

Leipzig, 26. Sept. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Die im Laufe der letzten Woche eingetretene gedrückte Stimmung hält an und wird vor dem Monatswechsel eine Änderung wohl auch nicht eintreten. Von den auswärtigen Angeboten hängt die Preisgestaltung ab, denn die schwachen Einlieferungen würden höhere Notierungen rechtfertigen.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 124—127 Mk., für geringere Ware 110—120 Mk. pro Zentner.

London, 24. September. Die Aufmerksamkeit des Marktes ist augenblicklich holländischer Butter zugewandt, die zu 112—114 Schill. billig erscheint, während dänische zu 117—118 Schill. verhältnismäßig wenig Beachtung findet. Das Angebot von festländischer Ware ist so groß, daß die Importeure gezwungen sind, zu unbefriedigenden Preisen abzugeben. Normandiebutter entwickelt Schwäche und beste ungesalzene ist zu 116 bis 118 Schill. erhältlich. Die Einfuhr von sibirischer Butter nimmt zusehends ab. Feinste Qualität solcher erzielt 104—106 Schill. Die Nachfrage nach australischer Butter hat sich ein wenig belebt, doch ist das Geschäft noch nicht sehr bedeutend. In Manchester verlief der Verkehr in schleppendem Tempo. Dänische Ware lag still zu 116—118 Schill. In Liverpool ließ sich das Geschäft leidlich rege an und dänische wurde zu 117—119 Schill. ziemlich flott geräumt. Glasgow verkehrte in ruhiger aber fester Haltung.

Käse.

Berlin, 27. September. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 27. September. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten, 21. September. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 50—52 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 32—33 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: flaue Nachfrage.

Wangen, 22. Sept. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	43	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	61	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 21. Sept. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 30 Grad	(Fettgehalt	der	Trockenmasse)	42,—	Mark	pro	Zen
„ 35	„	„	„	„	47,—	„	„	„
„ 40	„	„	„	„	52,—	„	„	„

Bodegraven (Holland), 27. September. Marktbericht von H. Goe & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 270 Par Käse, welche zu den bisherigen Preisen verkauft wurden. Wir zah für schöne Ware 4—6 kg schwer 29—30 fl., 6—10 kg 31—32,50 fl., 33,50 bis 34 für schwerere. 2. Qualität galt 26—28 und 29 fl., ¾ ft 28,50—29 fl. Ia Edamer 33—34 fl., 2. 30,— fl., Geheimratskäse 34 37 fl. sind fast nicht zu bekommen. Für sehr feine Lagerware wird Bauern viel Geld geboten, 35 bis an 37 fl. Diesjährige feine Main 38—40 und 41 fl.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 21. S Auftrieb 3179 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 2348 St Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läu schweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 43—62 Mk., 4—6 Monate alt, 1 S 34—42 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 15—19 Mk., u 8 Wochen alt, 1 Stück 11—14 Mk. Verlauf des Marktes: Langsa Geschäft; zuletzt flau; Preise niedriger; beste Ware über Notiz.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direkti Zum Verkauf standen: Am 24. Sept. 10 235 Schweine. a) Fettschw über 3 Ztr. Lebendgewicht 70—71 Mk., b) vollfleischige der feineren Ra und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 69—70 Mk., c) v fleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Lebendgewicht, 67—70 Mk., d) fleischige 66—78 Mk., e) gering entwick 62—66 Mk., f) Sauen 64—66 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewi Tendenz: geräumt.

Hannover, 26. Sept. Bericht der Preisnotierungs-Kommission Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 905 Schwe Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 67—70 Mk., Klasse V 60—63 Klasse VI 60—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: flau.

Hamburg, 27. Sept. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Markte 5000 Stück. Preise: Schwere 67,00—68,00 Mk., leichte 67,00 68,00 Mk., Sauen 55,00—61,00 Mk., Ferkel 63,00—64,00 Mk. pro 100 Handel: flott.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Sept.	Aufgetr. Stück	Ia			IIa			für 50 Kilo mit	Tende
Berlin	24.	10235	71	bis	66				Schlachtgew.	glat
			57	bis	50				Lebendgewicht	
Hamburg	27.	5000	68	bis	67				20—24 % Tara	flot
Bremen	26.	1164	70	bis	63				Schlachtgew.	gut
Hannover	26.	905	70	bis	67				„	flau
Magdeburg	27.	1774	70	bis	64				„	mitt
Leipzig	26.	1740	71	bis	65				„	—
Dresden	26.	2017	71	bis	66				„	langs
Chemnitz	26.	2227	73	bis	71				„	—
Dortmund	26.	2007	70	bis	66				„	mitt
Duisburg	26.	602	72	bis	68				„	mitt
Essen	26.	4537	69	bis	65				„	mitt
Barmen	26.	952	70	bis	68				„	—
Köln a. Rhein	26.	4400	71	bis	68				„	mitt
Mainz	27.	235	75	bis	73				„	ruhi
Frankfurt a. M.	26.	1903	74	bis	69				„	—
Mannheim	26.	1862	74	bis	73				„	—
Stuttgart	27.	731	75	bis	72				„	mäß.
Nürnberg	26.	2184	74	bis	73				„	flau
Breslau	26.	1569	71	bis	67				„	mitt
Königsberg, Pr.	24.	417	51	bis	40				Lebendgewicht	—
Danzig	27.	1266	53	bis	48				„	langs
Posen	26.	217	54	bis	50				„	kaum
Mülhausen i. E.	26.	289	76	bis	74				Schlachtgew.	—
München	26.	1421	76	bis	64				„	—

Futtermittel.

Hannover, 27. Sept. Bericht von J. Frank & Co., Hanno Gerste: Die Marktlage ist unverändert. Infolge des an der Unterw herrschenden Streiks werden sofort verladbare Partien stark gesucht. notieren heute: Oktober 1910 99,— Mk., November 1910 100,— Dezember 1910 101 Mk., Januar bis August 1911 105 Mk., ab Un weser. La Plata-Mais: Oktober bis Dezember 1910 108,— Mk., Bremen Freibezirk. Mixed-Mais: Der Artikel kommt bei den billige Preisen mehr zur Geltung und sind zu den heutigen Preisen schon gr Abschlüsse gemacht worden. Wir notieren: Oktober 1910 112 Mk., Jan bis April 1911 109 Mk., ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflock Prompt 8,60 Mk., spätere Termine 8,70 Mk. franko hiesigen Statio Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mk. 8,60 ab hier

Eier.

Hamburg, 26. September. Bericht von Paul Eckhusen, Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,30 Mk. ne

Wissen Sie den Wert

von Drucksachen in sauberer, geschmackvoller Ausführung zu schätzen, so verfehlen Sie nicht, bei Bedarf bei mir Preise einzuholen. — Größte Auswahl in Zierschriften. Entwürfe auf Wunsch.

Carl Mann · Hildesheim.

Meine Butter-

formen mit Inschrift, Wappen- und Blumenverzierung ꝛc. zeichnen sich durch ihre saubere, geschmackvolle Arbeit aus.

Carl Mann · Hildesheim.

Plakate und Formulare
für Molkereien betr.

Sonntagsarbeit, jugendliche Arbeiter, Meierinnen, Molkereiberufs-Genossenschaft, Unfallverhütungs-Vorschriften, Unfallanzeigen, Dienstvorschriften für Kesselwärter, Zeugnisformulare, Lehrverträge für Molkereilehrlinge, sowie alle genossenschaftliche Formulare für den Verkehr mit den Gerichten ꝛc sind in einzelnen Exemplaren für Abonnenten porto- und kostenfrei zu beziehen von der

Molkerei-Zeitung.

Bei dem herannahenden Vierteljahreswechsel werden die Zeitungsleser ersucht, Bestellung auf die von ihnen zu beziehenden Zeitungen möglichst bald zu bewirken, damit in der Zustellung keine Verzögerung eintritt.

Kaiserliches Postamt.

Chiffre-Inserate
werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 5775 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Weise einem tüchtigen, strebsamen jungen Fachmann sichere

Verwalterstellung

nach gegen Vergütung. Off. unter **Q. Q. 5934** an diese Zeitung.

Verwalter-Gesuch.
Eine Molkerei-Genossenschaft in Sachsen sucht baldigst einen tücht. Molkerei-Verwalter. Milchquantum ca, 4000 Liter, Butter- und Quarkfabrikation. Nur tüchtige Kräfte wollen sich melden. Offerten unter **5764** an diese Zeitung.

Solider, strebsamer, älterer Käser als technischer (5757
Verwalter
der mit Tilsiter Fettkäserei, Maschinen, auch Mühle, und wenn möglich, elektrischer Lichtanlage gut vertraut ist, zum baldigen Antritt gesucht. Evtl. verheirat., Frau muß dann Bewirtung des Personals übernehmen. Größere städtische Molkerei. Es wollen sich nur anständige aber arbeitswillige Leute melden. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen bei freier Stat. berechnet erbeten.
Kuchenbecker, Pillkallen, Ostpreußen.

Eine Käsefabrik sucht einen
Kaufmann
der Hildesheimer oder Liegnitzer Käseindustrie für Kontor u. Reise. Bewerbungen unter **5614** an diese Zeitung.

Ein junger, ordentlicher (5665
Gehülfe
dem an dauernde Stellung gelegen ist, kann sich mit Zeugnisabschriften melden bei
Brigmann, Eydtkuhnen, Ostpr.

Suche per sofort evtl. etwas später einen jungen, kräftigen (5881
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 30 ℳ u. freie Kassen.
Molkerei Meggerdorf b. Christiansholm in Schleswig.
A. Kielmann, Verwalter.

Wegen Einberufung des jetzigen zum Militär suche zum 1. Oktober oder einige Tage später einen tüchtigen, jungen (5888
Gehülfen
für Betrieb und Mithülfe im Kontor. Gehalt 30 ℳ pro Monat. Offerten nebst Zeugnisabschriften erb.
W. Sandhagen, Verwalter, **Tülau-Fahrenhorst,** Kleinbahn Oebisfeld-Wittingen.

Suche zum 10. Oktober evtl. einige Tage früher oder später einen bestempfohlenen, soliden (5880
Gehülfen
für beschr. Betrieb und Kontor. Derselbe hat speziell die Butterei zu versehen. Sicheres Rechnen und gute Handschrift erforderlich. Stellung ist dauernd. Gehalt ℳ 30 bei freier Station und Kassen.
Wichmann, Molk.-Gen. Werther-bruch bei Wesel.

Gesucht zu sofort oder 1. Oktober ein junger, angehender
Gehülfe.
Anfangsgehalt 20 ℳ, alles andere frei. (5831
Schütt, Molkerei Harnau bei Gr.-Plauth in Westpr.

Suche zu sofort oder einige Tage später einen jungen, ordnungsliebenden (5917
Gehülfen.
Gehalt monatlich 25 ℳ.
Gieseke, Verwalter, **Großenehrich** in Thüringen.

Wir suchen zu sofort einen jungen, fleißigen, ehrlichen (5914
Gehülfen
für Käserei und sonstige vorkommende Arbeiten. Zeugnisabschriften nebst Gehaltsansprüchen erbittet
Molkerei Kreuzburg, Oberschlesien.

Suche zum 10. Oktober oder einige Tage früher einen kath., zuverlässig.
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Gehalt 35 ℳ monatlich bei freier Station. Zeugnisabschriften erbittet (5841
Molkerei vereinigter Landwirte in Bettweiß, Rheinland.

Wir suchen zum 8. Oktober einen durchaus ordnungsliebenden (5840
ersten Gehülfen
der auch imstande ist, kleine Reparaturen auszuführen. Stellung dauernd und angenehm. Meldungen m. Zeugnisabschriften erbittet
J. Bours, Molkereigenossenschaft Geilenkirchen.

Suche zu Anfang Oktober einen tüchtigen, zuverlässigen (5859
Gehülfen.
Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erbeten an Dampfmolk. **Heinrich Wolf, Darmstadt,** Großh. Hessisch. Hoflieferant.

Wir suchen zum 15. Oktober evtl. einige Tage früher einen äußerst tüchtigen, soliden (5825
Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Anfangsgehalt 32 ℳ monatlich bei freier Station und Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe des Alters erbittet
Molkereigenossenschaft Schlawe i. P.

Tüchtiger, erster Gehülfe
flotter Butterformer und sicherer Rechner, Gehalt 35 ℳ, bei Zufriedenheit 40 ℳ, sowie ein (5828
jüngerer Gehülfe
Gehalt 30 ℳ, Station und Kassen frei, per sofort oder 1. Oktober gesucht.
Molkerei E. G. m. b. H. Friedersdorf (Bez. Oppeln).

Suchen für sofort oder später einen tüchtigen (5906
Gehülfen.
Gehalt 35 ℳ ohne Abzug.
Molkerei Vernum bei Geldern im Rheinland.

Suche zum möglichst baldigen Antritt einen jüngeren, tüchtigen
Gehülfen.
Anfangsgehalt 30 ℳ bei freier Stat.
Dampfmolkerei Hollen, Ostfr.

Zwei jüngere, kräftige (5905
Gehülfen
bei 30—40 ℳ Lohn sofort gesucht.
Molkerei Höflin bei Kamenz.

Erfahrener Molkereigehülfe
bei 50 ℳ Gehalt und freien Molkereiprodukten für eine neue Molkerei mit Dampfbetrieb gesucht. Kauf nicht ausgeschlossen. (5908
Schallon, Molkereibes., **Hermannsdorf,** Kreis Wirsitz.

Gehülfe
sofort gesucht. Gehalt 30 ℳ monatlich. (5866
Molkerei Basdahl b. Bremervörde.

Wir suchen einen tüchtigen
Gehülfen
für Butterei und nachmittags Käserei. Anfangsgehalt 40 ℳ u. freie Kassen. (5869
Gleichzeitig suchen wir für den jetzigen **Stellung für Betrieb und Kontor.**
Molk.-Gen. Schlawa in Schlesien.

Ein junger, kräft. Gehülfe
der sich jeder Arbeit unterzieht und dem Gelegenheit geboten wird, sich mit Kessel, Maschine, Alfa u. in der Butterei auszubilden, findet zum 1. Okt. dauernde Stell. Offert. mit Zeugnisabschr. erbet. an **W. Hübner, Affinghausen,** Bez. Bremen. (5900

Zum 15. Okt. evtl. einige Tage früher kann ein junger, tüchtiger
Gehülfe
eintreten bei Kessel, Maschinen und Zentrifugen. Beschr., hochmoderner Betrieb. Gefl. Offert. mit Gehaltsforderung erbittet (5899
P. Hauschild, Ringstedt
b. Geestemünde.

Wir suchen für Expedition, Lager und Geschäftsarbeiten sofort tücht.
Gehülfen.
Bewerbungsschreiben mit Anspruch. und Zeugnissen an (5890
Werner & Co., Käse engros
Neumünster i. Holst.

Gesucht zu sofort ein tücht., ehrl.
Gehülfe
der Lust hat zum Melken und mit auf Kundschaft zu fahren. Gehalt 30—50 Mk., je nach Leistung. Off. sind einzureich. an **Paul Rademacher, Reecke** b. Niendorf i. Lübschen.

Suche z. 1. Okt. einen jung., tücht. **Gehülfen** bei 25—30 Mk. Gehalt, der in Tilsiter Käserei bewandert ist. Off. erb. **Schwellnus, Mauenwalde** b. Georgenfelde, Ostpr. (5846

Wegen Nichtantretens des engag. jg., tücht. **Gehülfe** z. mögl. baldigem Antritt gesucht. Gehalt 25 Mark. Off. erb. **Rachow,** Molk.-Verwalter, **Brenz** b. Neustadt i. Meckl. (5887

Für Margarinefabrik suche ich z. baldig. Antritt einen tüchtigen
jungen Gehülfen
zum Formen der Butter. Gefl. Off. nebst Zeugnisabschr. sind zu richten an **Ernst Rath, Elmshorn** i. Holst. 5928) Friedrichstraße 66 II.

Suche zum 15. Oktober jungen, kräftigen, sich vor keiner Arbeit scheuenden (5933
Gehülfen.
Mk. 30 Anfangsgehalt u. fr. Stat. Zeugnisabschriften.
Prestel, Heidersdorf, Kr. Nimptsch in Schlesien.

Suche zum 1. Oktober jungen
angehenden Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut. Dersf. hat auch etwas Nebenarbeiten zu verrichten. Gehalt 25 Mk. bei fr. Station. Offerten an (5939
Molkerei Nieder-Kiesdorf b. Ostritz i. Sachsen.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, Sonnabend voraussichtlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

28. September. Ia **121—123** ℳ, IIa **118—121** ℳ, IIIa **109—116** ℳ, abfallende **95—110** ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 28. Sept. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:

I. Klasse 326 Drittel zu 120,00 bis 128,00 ℳ, im Durchschnitt 125,08 ℳ,
II. Klasse 40 Drittel zu 102,00 bis 119,00 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 308 Drittel, im Durchschnitt 124,19 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion.** Am 28. September 16 886 Stück. a) 69 ℳ, b) 68 ℳ, c) 66—68 ℳ, d) 63—66 ℳ, e) 63—64 ℳ, f) 62—64 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Überstand.

Zu sofortigem resp. baldigen Antritt suche kräftigen, willigen, evgl.
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten, der auch zeitweise die Schrotmühle mit bedienen muß. Gehalt ℳ 35 bis 40 bei freier Station. Offerten erbitte umgehend an (5867
Molkereibesitzer **H. Bonnes, Eldagsen** b. Petershagen a. Weser.

Zum 1. Okt. suche ein. saub., ehrl.
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten in beschr. Betrieb. Nachmittags etwas Kontorarbeiten. Gehalt 30 Mk. v. fr. Kassen. Bei Zufriedenheit Zulage. Offert. mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbeten. (5931
Molkerei-Gen. **Goyatz**, Nieder-Lausitz Bahnhof Warncke.

Suche sofort einen properen, jungen, kräftigen (5943
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ im ersten Monat, später 35 ℳ.
Lohmann, Schliebecker Molkerei, Crefrath bei Krefeld.

Zum 1. Oktober suchen wir einen jungen, tüchtigen (5945
Gehülfen
für Kessel und Maschinen oder Butterei und Milchversand. Zahlen bei freier Station und Kassen 30 ℳ monatlich Anfangsgehalt. Bei Zufriedenstellung Zulage. Zeugnisabschriften erbittet
Wefers, Albersloh, Bez. Münster.

Suche zu sofortigem Antritt einen jungen, kräftigen (5948
Gehülfen
der sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht, auch Schweinehaltung und Milchfahren. Gehalt 30 ℳ und Kassen frei.
W. Klutas, Molkerei Schapen bei Braunschweig.

Suche zu möglichst bald einen jungen, fleißigen (5950
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 30 bis 35 ℳ monatlich bei freier Stat.
G. Macke, Hermannsburg bei Celle.

Junger, zuverlässiger (5963
Gehülfe
zum baldmöglichsten Antritt gesucht. Anfangsgehalt monatlich ℳ 30 bei freier Station und Kassen. Bei Zufriedenheit ℳ 35.
Molkerei Waldübersheim, Rheinhess.

Suche zum baldmöglichsten Antritt ehrlichen, soliden
Gehülfen.
Gehalt monatlich 30—35 ℳ, freie Station und Kassen. Stellung familiär und dauernd. Offerten mit Zeugnisabschriften unter **W. Th. 5964** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum baldigen Antritt einen kräftigen, durchaus tüchtigen, militärfreien
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut und das Füttern der Schweine mit übernimmt. Anfangsgehalt ℳ 30. Offerten sind zu richten an
F. Knobel, Dampfmolkerei Brechelshof bei Jauer in Schlesien.

Wegen Eintritts meines jetzigen Gehülfen zum Militär suche ich zum 5. Oktober einen tüchtigen, evangel.
Gehülfen
für beschränkten Betrieb. Gehalt 35 ℳ und freie Kassen. Off. erb.
R. Kadow, Molkereiverwalter, **Roßdorf** bei Hanau in Hessen.

Zu baldigem Antritt ein junger
Gehülfe
gesucht. Gehalt 25 ℳ u. freie Stat.
Molkerei Horstedt bei Ottersberg, Bezirk Bremen. (5974

Junger, kräftiger (5975
Gehülfe
zum 15. Oktober bei 30 ℳ Anfangsgehalt gesucht.
Molkerei Kempen.

Suche per sofort einen angehenden
Gehülfen.
Gehalt 25 ℳ, freie Station und Wäsche. (5976
Molkerei Ruppendorf, Sachsen.

Sofort kann tüchtiger (5940
Gehülfe
antreten. Derselbe muß vormittags Handverkaufswagen fahren. Gehalt 40 ℳ.
Engelhard, Bodenfelde a. Weser.

Suche zum 1. Oktober einen jungen, sauberen, angehenden (5941
Gehülfen
welcher sich jeder Arbeit willig unterzieht. Anfangsgehalt ℳ 25 nebst Kost und Logis. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbeten.
H. Prieß, Trabuhn in Hann.

Einen älteren, zuverlässigen
Gehülfen
stellt von sogleich oder 1. Oktober bei 25 Mk. Anfangsgehalt ein
Dampfmolkerei **Plessen,** Westpr.

Suche zum 1. Oktober 2 junge
kräftige Gehülfen
die sich vor keiner Arbeit scheuen und mit Pferden umgehen können, da selbige abwechselnd ein Fuder Milch mit heranholen müssen, bei 30 Mk. und freien Kassen. (5798
O. Schaab, Schwiecheldt b. Peine.

Suche zum 20. Oktober ds. Js.
einen tüchtigen Gehülfen
für Milchannahme und Kontor. Bedingung: absolut sicherer Rechner und gute Handschrift. Da selbiger tüchtig mit zufassen muß, so wollen sich nur arbeitsfreudige Leute melden, vor allen Dingen auch kräftige, da beim Austippen der Milch geholfen werden muß. Geh. anfangs 30 Mk. und freie Station b. freien Kassen, steigend bis 40 Mk. Gefl. Offerten mit Abschriften der letzten beiden Zeugnisse an (5802
H. Perner, Verwalter, **Neuhaus** (Elbe), Hannover.

Suche zu sofort resp. 1. Oktober 2 jüngere (5820
kräftige Gehülfen.
Gehalt 30 Mk. bei freier Station.
P. Junghans, Höflein b. Kamenz (Sachsen).

Suche zum 15. Oktober ev. einige Tage später einen jungen (5818
angehenden Gehülfen
für Separatoren u. Magermilchausgabe. Demselben wird Gelegenheit geboten, sich im Kontor zu vervollkommnen. Anfangsgehalt Mk. 22 und freie Kassen.
Ferner suche für meine
Meierin
die meinen Haushalt selbständig geführt hat, zum 15. Okt. dauernde Stellung. Gehalt 25—30 Mk. Am liebsten in der Gegend von Hannover. Offerten sowie Zeugnisabschriften für ersteren sind zu richt. an
Erich Jacobs, Molkereiverwalter **Hemmerde** b. Unna, Westfalen.

Ein jüngerer, kräftiger (5758
Gehülfe
der willig zu jeder Arbeit ist und mit Pferden Bescheid weiß, für Tils. Käserei zum 1. Oktober bei 25—40 Mark Lohn gesucht. Off. mit Zeugnisabschriften erbeten
Kuchenbecker, Pillkallen, Ostpreußen.

Tüchtiger Gehülfe
welcher in der □-Käserei gut bewandert ist, kann zum 1. Oktober in Stellung treten. Gehalt monatlich 30—35 ℳ, freie Station und Wäsche.
Molkerei Dittersdorf bei Neustadt, Oberschlesien. **F. Raabe.**

Ich suche sofort einen
Gehülfen
von 18 Jahren, kräftig und willig, der sämtliche vorkommende Arbeiten mit macht. Gehalt 25—30 Mark und freie Station. (5664
Molkerei Heinr. Weißkopf, Langenweddingen, Kr. Wanzleben.

Jg. Gehülfe bei 25 Mk. sof. ges. Etwas Kontorarb. erwünscht. **Alb. Wintziger,** Verw., **Straupitz,** Brdbg.

Gesucht zu sofort eventl. 1. Oktober ein junger, energischer (5602
Gehülfe.
Gefl. Offerten mit Gehaltsforderung erbittet
Meierei F. W. Christensen, Gettorf.

Ein junger, tüchtiger (5613
Gehülfe
katholisch, der seine Lehrzeit beendet, kann sofort eintreten. Gehalt nach Übereinkunft. Sicherer Rechner bevorzugt. Stellung angenehm und dauernd.
Molkerei Bakum in Oldenburg.
Inh.: **Busse & Geising.**

Suche zu sofort für dauernde Stellung älteren, in □-Käserei erfahr.
Gehülfen
der jede Arbeit verrichtet. (5604
Molkerei Gr. Asznaggern, Ostpr.

Suche zum 1. Oktober jüngeren
Gehülfen
sauber u. zuverlässig, in nur kleinen Kraftbetrieb. Gehalt 30 ℳ p. Mon. 5638) **D. Feßler, Zella** bei Nossen.

Suche zu sofort respekt. später einen soliden, arbeitsamen (5360
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Gehalt 30—35 Mk. u. Station. Offert. m. Zeugnisabschr. u. Alter erbittet
Otterndorf, U.-E. **H. Thies.**

Gesucht auf sofort ein junger, tüchtiger, solider
Tilsiterkäser
bei schönem Lohn in eine Gutskäserei in Österreich. Offerten mit Zeugnisabschriften unt. **St. 3835** an diese Zeitung.

Suche zu sofort einen durchaus nüchternen, zuverlässigen u. ehrlichen
Tilsiter-Käser
der befähigt ist, einen großen Betrieb selbständig zu führen u. auch praktisch mitzuarbeiten. Offert. m. Zeugnisabschr. und Angabe von Referenzen an (5936
Eduard Wittwer, Medenau, Ostpr.

Achtung!
Ich suche zu baldigem Antritt einen jungen, in jeder Hinsicht tüchtigen
Käser
welcher unter Garantie goldgelben Harzer- und Mainzerkäse herstellen kann. Freundliche Behandlung und gutes Gehalt werden zugesichert. Formmaschine Thuringia. Offerten mit Gehaltsansprüchen unt. **„Rheinland 5977"** an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen für unsere Stadtmolk.
tücht. Milchkutscher
und einen **Meier.** Offerten an
Paul Schlag & Co., Saarbrücken 2 5827) Ottostr. 18.

Suchen zum 1. Oktober oder spät. einen nüchternen, sauberen, gewandt.
verh. Milchverkäufer
gegen Provision. Etwas Kaution muß gestellt werden. (5860
Molkerei-Genossensch. **Neu-Ruppin.**

Tüchtiger, verheirateter
Heizer
und Maschinist, der Kenntnisse von Alfa hat, für Bedienung der Maschinenanlage, Schrotgang und Dynamo zum baldigen Eintritt gesucht. Gut bezahlte dauernde Stellung. Gelernte Schlosser bevorzugt. Offerten unter **Maschinist 5645** an diese Zeitung erbeten.

Heizer
evgl., welcher mit Dampfmaschine, Kessel, Separatoren etc. gut vertraut sein muß und sich vor keiner Arbeit scheut, wird für Molkerei-Genossenschaft gesucht. Nur fleißige Leute, die an größte Sauberkeit gewöhnt, nüchtern und ehrlich sind, mögen sich melden. Ostpr. Offert. unter **E. N. 5594** bef. diese Zeitung.

Käserei-Instruktor.
Wir beabsichtigen zum 15. Oktbr. d. Js. einen Käserei-Instruktor anzustellen und bitten ev. Reflektant. Bewerb. baldmöglichst einzureichen.
Landwirtschaftskammer für die Provinz Westpreußen.
5833) **von Oldenburg.**

Suche zu sofort oder 1. Oktober einen tüchtigen, sauberen
Milchkühler oder Gehülfen
für ca. 6—800 Liter, der auch Kenntnis von der Dampfmaschine besitzt. Gehalt monatlich 30 Mk. und freie Station. Stellung fast selbständig und dauernd. (5868
Plötz, Molkerei **Lögow** b. Wildberg Kreis Ruppin.

Zur Bedienung ein. 40 PS. Lanz-Heißdampflokomobile s. ich schnellstens einen tüchtigen (5960
Maschinisten.
Anfangsgeh. jährlich 450 Mk. und freie Station. Stellung durchaus dauernd. Bewerber, welche mit e. solchen gearbeitet haben, erhalten den Vorzug. Offert. erb.
W. Witte, Mühlenbesitzer, **Jübar** Altmark.

Gesucht zum 1. Okt. od. spät. ein
junger Mann
der fahren kann. Ders. hat Hotels und Konditoreien 2c. zu bedienen und sich außerdem im Betrieb zu beschäftigen. Der Posten ist leicht, hauptsächlich wird Zuverlässigkeit verlangt. (5854
Kieler Meierei-Gen. Kiel, Lerchenstraße 12. **Blöcker.**

Suche sofort tüchtigen, militärfr.
jungen Mann
der versteht, Berliner Goldleisten zu machen. Anfangsgehalt 30 Mk. bei freier Station. (5871
Berlin N. 54, Ackerstraße 19.
Schenk.

Suche jungen Mann
für leichte Arbeiten. Fachkenntnisse weiter nicht erforderlich. Familiäre Behandlung zugesichert. Gehalt 20 Mark monatlich. Kassen u. Wäsche frei. Antritt beliebig. (5911
Johann Schulte, Stolpen i. Sa.

Junger Mann
mit guter Schulbildung u. Handschrift, firm und fix im Rechnen, findet bei uns Stellung, hauptsächlich fürs Kontor. (5810
Braunschweiger Molkerei e. G. Braunschweig.

Gesucht zum 15. November ein
junger Mann
welcher Lust hat das Molkereifach zu erlernen. (5711
Molkerei-Gen. **Wachholzhagen** b. Treptow a. Rega.
Starck, Verwalter.

Gesucht zum 1. oder 15. Oktober eine tüchtige (5630
Meierin
welche die Oberaufsicht über die Verköstigung der Leute mit übernimmt. Gehalt nach Übereinkommen.
Carl Friedr. Goebel, Oberverwalter in **Enkendorf** b. Bokelholm, Holst.

Suche zum 1. Oktober eine zuverlässige, tüchtige (5640
Meierin
die an sauberes Arbeiten gewöhnt ist. Molkereibetrieb besteht in aseptischer Milchgewinnung, Kindermilchfabrikation und Flaschenmilchverkauf. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an
Aseptische Molkerei
Rittergut Nieder-Ludwigsdorf, O.-L.

Suche zum 1. Oktober event. auch später eine junge 4375
tüchtige Meierin
für Butterei u. Hülfe im Haushalt bei Familienanschluß Gehalt 25 ℳ freie Station und Kassen. Offert. mit Zeugnisabschr. nebst Altersangabe erbeten.
A. Ahrens, Genossenschaftsmolkerei Bad Wildungen.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag ist. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenlos im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 77. Hildesheim, den 30. September 1910. 24. Jahrgang.

Mit vorliegender Nummer läuft für diejenigen Leser, welche die Molkerei-Zeitung mit Illustriertem Unterhaltungsblatt **durch die Post beziehen,** das Abonnement ab. Wer die Erneuerung bisher versäumte, wolle dieselbe deshalb bei seinem Postamte

sogleich erwirken

Unsere verehrlichen Streifband-Bezieher, welche zu dem billigeren Postbezuge nicht übergehen wollen, werden gebeten, den fälligen Abonnementsbetrag pro 4. Quartal **mit 2.50 Mk.** sogleich einzusenden. Alle am

: 12. Oktober noch offenen Posten :

werden zuzüglich Nachnahmekosten mit der am 14. Oktober erscheinenden Nummer unserer Zeitung durch Nachnahme erhoben.

Inhalt.

e Kaseingewinnung. Von Molkereichemiker F. Engel, Düsseldorf.
ersuchungen über den Aschengehalt des Milchserums. Von R. Saar.
itteilungen. Die ökonomische Bedeutung der Tuberkulose der Nutztiere. — Untersuchungen über die in Kopenhagen feilgehaltene Milch und Vorschläge für ihre Verbesserung.
undschau. Überwachung des Nahrungsmittelverkehrs. — Über den augenblicklichen Stand der Maul- und Klauenseuche im deutschen Reiche. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Verschmutzte Milch als Typhuserreger. — Vergehen gegen das Margarinegesetz durch Verkauf vermischten Butterschmalzes. — Die Butterhere. — Polizeiliche Schließung einer Molkerei. — Molkereibrand. — Einbruch in einer Molkerei. — Auszeichnungen. Geschäftliche Nachrichten. — Von der VIII. schweizerischen landwirtschaftlichen Ausstellung in Lausanne.
prechsaal. Kleine Ersparnisse im Molkereibetriebe. — Rahm in dem neuen deutsch-schwedischen Handelsvertrag. — Einiges über Rostschutzmittel. — Herstellung von Exportmilch in Dosen.
riefkasten.

Die Kaseingewinnung.

Von Molkerei-Chemiker F. Engel, Düsseldorf.

Die Kaseinfabrikation hat gegenüber den meist angewandten Verwertungsarten der Magermilch (Käse und Schweinemast) den Vorteil, ein lange haltbares Produkt zu ergeben, und daß bei genügendem Ausnutzen der Marktlage auch befriedigende Verwertung der Magermilch erzielt wird. Die Rentabilität hängt vor allen Dingen von den Verkaufspreisen ab, die wegen Überschwemmung des inländischen Marktes mit meist schlechtem, ausländischem Kasein sehr gedrückt sind. Trotzdem sind Jahresabschlüsse für ein gutes Produkt zu befriedigenden Preisen zu erzielen, wenn man den Zwischenhandel ausschaltet und direkt an die Abnehmer liefert. Wegen dieser Verhältnisse ist es nicht ratsam, ohne weiteres die Kaseinfabrikation aufzunehmen, sondern man muß sich vorher nach einem festen Abnehmer für seine Produktion umsehen.

Aus 30 Lt. Magermilch wird im Durchschnitt rund 1 Kg. Kasein gewonnen, oder zur Herstellung von 100 Kg. getrocknetem Kasein sind ca. 3000 Lt. Magermilch erforderlich. Wird ein Preis von 70—90 ℳ für 100 Kg. Kasein erzielt, so verwertet sich das Liter Magermilch zu 2½—3 ₰, wovon die Unkosten der Fabrikation abgezogen werden müssen, die 10—18 ℳ pro 100 Kg. Kasein betragen, so daß 1 Liter Magermilch sich mit netto 2—2,4 ₰ verwertet. Für die besseren Kaseinsorten werden auch höhere Preise bezahlt und wachsen dementsprechend auch Herstellungspreis und Unkosten. Durch Berechnen der Unkosten muß man sich in solchen Fällen darüber klar werden, ob dabei ein genügender Gewinn erzielt wird, der in einem Verhältnis zu der Mehrleistung steht.

Infolge des geringen Wertes der Magermilch, den dieselbe in milchreichen Gegenden des Auslandes manchmal besitzt, werden durch dort geschaffene große Kaseinfabriken ganz bedeutende Mengen Milch auf Kasein verarbeitet. So wurden in den beiden Fabriken in Sugères und Orbec in Frankreich bis 150 000 Lt. Magermilch täglich auf Kasein verarbeitet. Hauptproduktionsländer von trockenem Kasein sind Argentinien, Nord-Amerika und neuerdings Russisch-Sibirien. Durch den geringen Wert der Magermilch in diesen Ländern ist es möglich, daß das Produkt die Transportkosten und den Einfuhrzoll von 10 ℳ für 100 Kg. erträgt.

Deutschland hat einen großen Bedarf an Kasein, was aus dem Ein- und Ausfuhrverhältnis zu ersehen ist:

Die Einfuhr im Jahre 1908 betrug 3 034 300 Kg.
Die Einfuhr im Jahre 1909 betrug 2 837 300 Kg.
Die Ausfuhr im Jahre 1908 betrug 310 000 Kg.
Die Ausfuhr im Jahre 1909 betrug 394 800 Kg.

Von den 2 837 300 Kg. Kasein der Einfuhr des Jahres 1909 stammten 1 542 300 Kg. aus Frankreich und 1 123 100 Kg. aus Argentinien, der Rest aus Nord-Amerika und anderen Ländern.

Absatzmöglichkeit ist somit im eigenen Lande vorhanden. Es kommt nur darauf an, ob wir eine so billige Ware wie das Ausland liefern können, oder ob durch Schutzzölle die Einfuhr des ausländischen Kaseins erschwert wird, um die inländische Fabrikation hierdurch rentabler zu gestalten. Durch den Fortfall des Einfuhrzolles von 10 ℳ pro 100 Kg. Kasein und der Fracht nach Deutschland ist die inländische Produktion in einem Vorteil, der jedoch dem Wert der Magermilch am Produktionsorte im Auslande nicht entspricht und zu gering ist, um eine Konkurrenz erfolgreich aufnehmen zu können. Nur dadurch, daß das meiste ausländische Kasein, das zu niedrigen Preisen auf den Markt kommt, ein sehr schlechtes ist, kann die inländische Fabrikation konkurrieren und befriedigende Betriebsergebnisse erzielen, wenn sie ein bedeutend besseres Produkt, als die billige Ware, herstellt. Da die Herstellung der besseren Kaseine mit verhältnismäßig geringen Betriebsmitteln ausgeführt werden kann und die Fabrikation eine sichere ist bei sorgfältigem Ausführen der Operationen, so ist diese Verwertungsart der Magermilch immerhin in Betracht zu ziehen und von den gegebenen Verhältnissen wird es abhängen, ob sie als rentabelste Verwertungsart durchgeführt zu werden verdient.

Kaseinbestimmung.

Der Kaseingehalt der Milch ist großen Schwankungen unterworfen. Sie betragen ungefähr 100 Proz., d. h., der Kaseingehalt der Milch, der normal 3 Proz. beträgt, schwankt zwischen 2 bis 4 Proz. und ausnahmsweise noch etwas darüber. Es ist somit eine irrige Vorstellung, daß der Kaseingehalt immer derselbe sei, bei einer Rasse, in einer Gegend oder bei einer Kuh.

Die Schwankungen des Kaseingehaltes sind ähnlich denjenigen des Fettgehaltes. Bei Beginn der Laktationsperiode ist der Gehalt am geringsten und gegen Ende am höchsten. Die gleichen Eigenschaften des Fett- und Kaseingehaltes haben das Aufstellen von Formeln gestattet, vermittelst deren man aus dem Fettgehalt, der leicht nach der Methode von Gerber bestimmt werden kann, den Kaseingehalt annähernd berechnet.

Die gewichtsanalytische Bestimmung des Kaseins ist für die eigentliche Praxis zu umständlich und nur von einem Chemiker durchführbar. Die titrimetrische Methode gibt ebenfalls sehr gute

05

Resultate und ist, wenn auch nicht sehr einfach, doch in der Praxis bei einiger Übung ausführbar. Die Berechnung aus dem Fettgehalt ist die einfachste Methode und leicht ausführbar, da der Fettbestimmungsapparat nach Gerber fast in jeder Molkerei vorhanden ist, und ergibt für die Praxis hinreichend genaue Resultate, um die Fabrikation zu überwachen.

Die in der Milch vorhandene Kaseinmenge ist bei der Herstellung von Käse und Kasein für die Ausbeute ausschlaggebend, in derselben Weise maßgebend, wie der Fettgehalt bei der Butterfabrikation. Daher hat der Praktiker es mit den Kaseinbestimmungen in der Hand, festzustellen, ob seine Ausbeuten befriedigend sind, oder ob größere Mengen von Kasein in den Molken zurückbleiben oder sich in denselben wieder auflösen. Ist das Verhältnis zwischen Ausbeute und Kaseingehalt der verarbeiteten Milch nicht ein zufriedenstellendes, so wird man darauf hingewiesen, daß Fehler in der Fabrikation vorhanden sind. Die Kaseinbestimmungen dienen somit zum Überwachen der Kaseinfabrikation und geben Aufschluß über die Ausbeute.

Die titrimetrische Bestimmung des Kaseins nach Van Slyke und Bosworth[1]) besteht darin, eine bestimmte Menge Milch unter Anwendung von Phenolphtalein genau zu neutralisieren, das Kasein durch eine Normal $^1/_{10}$ Essigsäurelösung zu fällen und aus den verbrauchten Kbztm. Essigsäure den Kaseingehalt zu berechnen. Die Essigsäuremenge wird durch Zurücktitrieren bestimmt, was bei der Ausführung beschrieben wird.

Zur Ausführung sind folgende Utensilien erforderlich:

1. Zwei Büretten à 50 Kbztm. in $^1/_{10}$ Kbztm. geteilt.
2. Zwei Normallösungskolben à 200 Kbztm. Dies sind Glaskolben mit dickem Bauch und langem, schlankem Hals, an dem sich ein Merkstrich befindet, der anzeigt, daß der Kolben bis hierhin angefüllt 200 Kbztm. faßt.
3. Eine Pipette à 20 oder besser noch à 22 Kbztm. Im Notfalle kann man auch die Milchpipette à 11 Kbztm., die bei der Fettbestimmungsmethode nach Gerber gebraucht wird, benutzen, indem man zweimal 11 Kbztm. abmißt, was somit 22 Kbztm. entspricht.
4. Eine Pipette à 100 Kbztm.
5. Eine Tropfpipette mit Gummiverschluß à 1 Kbztm.
6. Mindestens zwei Bechergläser à 200 Kbztm. und zwei Bechergläser à 150 Kbztm. Man kann auch Porzellan-Schalen, Kolben usw. verwenden. Bei den Gefäßen mit großer Öffnung, wie Schalen und Bechergläser wird beim Titrieren mit einem Glasstab gerührt; bei Kolben mit kleinen Öffnungen müssen diese genügend groß gewählt werden, damit man die Flüssigkeit durch Hin- und Herschwenken ordentlich durchmischen kann.
7. Zwei Trichter aus Glas mit einem oberen Durchmesser von 6—8 Ztm.
8. Filtrierpapier.
9. Ein Normallösungskolben à 1000 Kbztm., wenn man sich die nachstehend beschriebenen Normallösungen selbst herstellen will.
10. Normal $^1/_{10}$ Natronlauge. Am einfachsten und genauesten erhält man diese Lösung, wenn man sie von einer Chemikalienhandlung als solche bezieht. Der Preis beträgt für 1 Lt. 1,50 bis 2 ℳ.

Man kann die Kosten leicht auf den zehnten Teil verringern, indem man Normal-Natronlauge bezieht, die nicht mehr kostet, wie $^1/_{10}$ Normallauge und hierzu 9 Lt. destilliertes Wasser gibt, so daß man 10 Lt. $^1/_{10}$ Normal-Natronlauge erhält. Man kann natürlich auch 100 Kbztm. Natronlauge nehmen und hierzu 900 Kbztm. Wasser geben, so daß man 1 Lt. $^1/_{10}$ Normal-Natronlauge erhält. Als Wasser verwende man entweder destilliertes oder reines Kondenswasser von Frischdampf, wie man es von den Milcherhitzern bekommen kann.

Die Selbstherstellung erfolgt, indem man 40,1 Gr. Natronhydroxyd in 10 Lt. destilliertem Wasser auflöst. Da das Natronhydroxyd Feuchtigkeit und Kohlensäure aus der Luft begierig anzieht, so nimmt man die Wägung zweckmäßig in einem Wägegläschen vor, das einen eingeschliffenen Glasdeckel hat. Nachdem das Gläschen auf einer genau wiegenden Wage tariert ist, wird es mit annähernd 40 Gr. Natronhydroxyd möglichst schnell gefüllt und darauf wieder gewogen. Die Differenz der beiden Wägungen gibt die Menge der Substanz an. Auf diese wird nun die erforderliche Wassermenge berechnet.

Hätte z. B. die Berechnung 33,33 Gr. Natronhydroxyd ergeben, so wäre:

$$x : 33{,}33 = 10\,000 : 40{,}1$$
$$\frac{33{,}33 \times 10\,000}{40{,}1} = x$$
$$\frac{3\,333\,000{,}0}{401} = x$$
$$x = 8311.$$

Es wären somit 8311 Kbztm. Lösung. Man gibt nun die 33,33 Gr. Substanz in einen 1 Lt. Normallösungskolben und fügt ungefähr 500 Kbztm. Wasser hinzu. Die Lösung erfolgt unter Erwärmen in kurzer Zeit. Man füllt dann bis zur Normalmarke mit Wasser auf und gibt die ganze Lösung in einen großen Glaskolben von ca. 10 Lt. Inhalt. Hierauf gibt man durch Abmessen mit dem Normallösungskolben 7 Lt. Wasser hinzu, dann mißt man ve mittelst der 100 Kbztm. Pipette 300 Kbztm. Wasser und endlich m einer reingemachten Bürette 11 Kbztm. Wasser hinzu. Jetzt hat m 8311 Kbztm. Lösung einer $^1/_{10}$ Normal-Natronlauge in dem Gla gefäß.

Das Natronhydroxyd muß „chemisch rein" sein. Der Glaskolbe in dem die Lösung aufbewahrt wird, muß durch einen eingeschliffen Glasstopfen oder Gummistopfen luftdicht abgeschlossen werden, da d Lösung an der Luft Kohlensäure absorbiert und hierdurch die Unte suchungsresultate ungenau werden. Solche Lösung gibt zu gerin Kaseinmengen-Resultate.

11. Normal $^1/_{10}$ Essigsäurelösung. Auch diese Lösung bezieht m am zweckmäßigsten als Normallösung und verdünnt sie mit 9 L destilliertem Wasser, so daß man 10 Lt. $^1/_{10}$ Normal-Essigsäurelösu erhält.

Die Selbstherstellung erfolgt, indem man konzentrierte Essi säure, auch Eisessig genannt, mit Wasser soweit verdünnt, d 20 Kbztm. $\frac{n}{10}$ Natronlauge durch 20 Kbztm. der präparierten Essi säure genau neutralisiert werden unter Anwendung von einig Tropfen Phenolphtaleins als Indikator. Zuerst stellt man sich ei etwas stärkere Lösung als $\frac{n}{10}$ Essigsäure her, indem man zu 10 Lt Wasser 65 Kbztm. Eisessig gibt. Nun pipettiert man 20 Kbztm. d Essigsäurelösung in ein Becherglas, fügt etwas Phenolphtalein hin und titriert mit $\frac{n}{10}$ Natronlauge. Sind z. B. 23 Kbztm. letzter Lösung erforderlich bis zum Eintreten des Farbenumschlages, sind auf 20 Kbztm. 3 Kbztm. Wasser zu der Essigsäurelösung hinz zufügen, oder auf 100 Kbztm. 15, oder auf 1000 Kbztm. Lösu 150 Kbztm. Wasser usw. Nach der Verdünnung wird ein neuer Ve such angestellt, ob nun genau 20 Kbztm. der beiden Lösungen ei ander neutralisieren. Ist dies nicht der Fall, so wird man, wie z letzt beschrieben, die zuzufügende Wassermenge berechnen, oder fal man zu stark verdünnt hat, einige Tropfen Eisessig hinzusetzen. D Lösungen müssen g e n a u übereinstimmen, um richtige Resultate erhalten.

Einfacher ist es natürlich, 1 Lt. Normal-Essigsäure zu bezieh und diese auf 10 Ltr. zu verdünnen, oder direkt $\frac{n}{10}$ Essigsäure zu b ziehen.

Um die Lösung lange haltbar zu machen, fügt man ihr 1 Sublimat vor dem letzten Einstellen hinzu. Die Lösung muß ebe falls in einer gut verschlossenen Glasflasche aufbewahrt werden.

12. Phenolphtaleinlösung. 1 Gr. pulverisiertes Phenolphtale wird in 50 Kbztm. Alkohol aufgelöst und mit Wasser auf 100 Kbzt aufgefüllt. Die Lösung soll klar und neutral sein. Reagiert sauer, so fügt man so lange $\frac{n}{10}$ Natronlauge hinzu, bis neutra Reaktion eintritt.

Die Ausführung der Bestimmung erfolgt auf folgende Weis

22 Kbztm. Milch werden mit einer Pipette in einen 200 Kbzt Normallösungskolben gegeben und dann ungefähr 80 Kbztm. dest liertes Wasser hinzugefügt. Man kann auch 4 mal 22 Kbzt nehmen. Hierauf gibt man 1 Kbztm. Phenolphtaleinlösung hin und neutralisiert mit Natronlauge, also man fügt so lange Lau hinzu, bis eine rosa Färbung wahrzunehmen ist. Ein Überschuß Lauge darf nicht eintreten; derjenige Tropfen, der den Farbenu schlag hervorruft, muß der letzte sein. Legt man unter den Kolb ein Stück weißes Papier, und stellt man neben den Kolben ein anderen, mit Milch und Wasser in demselben Verhältnis gefüllt, kann man durch Vergleichen die Farbenveränderung mit größter G nauigkeit feststellen. Zu der neutralisierten Flüssigkeit, die ei Temperatur von 20 bis 24 Grad C. haben soll, gibt man nach u nach 25 Kbztm. Essigsäurelösung in Portionen von je 5 Kbztm. unt beständigem Schütteln. Ist noch keine Abscheidung des Kaseins folgt, oder ist die abgeschiedene Flüssigkeit nicht klar, sondern n opalisierend milchig, so fügt man so lange je 1 Kbztm. Säure na bis die Abscheidung vollständig erfolgt ist. Ein Überschuß an Säu beeinflußt die Resultate nicht, jedoch ist darauf zu achten, daß Temperatur von 20—24 Grad C. eingehalten wird. Die verbraucht Kbztm. Säure werden als Resultat A. aufgeschrieben.

Nun füllt man den Kolben bis an seine Halsmarke mit dest liertem Wasser, so daß der Inhalt 200 Kbztm. beträgt und schütte durch Umkehren des Kolbens gut durch. Während man das Filt herrichtet, sinkt das Kasein in dem Kolben zu Boden. Vorsicht gießt man aus dem Kolben auf das Filter und fängt das Filtrat einem Becherglase auf. Von diesem pipettiert man 100 Kbztm. ein anderes Becherglas und titriert die Lösung mit Natronlauge derselben Weise wie bei der Neutralisation bei Beginn der Unte suchung, nur daß hier der Farbenumschlag auf einem untergelegt Stück Papier leichter und sicherer festgestellt werden kann. Die T tration muß sehr vorsichtig Tropfen für Tropfen vorgenommen w den. Die verbrauchten Kbztm. Lauge werden als Resultat B. g merkt.

Das Resultat erhält man, indem man A durch 2 dividiert u hiervon B subtrahiert. Dies ergibt folgende Formel:

$$\frac{A}{2} - B = \% \text{ Kasein der Milch.}$$

[1]) New York Agric. Exper. Stat. Geneva Techn. Bull. Nr. 10. Sept. 1909.

Als Beispiel diene folgende Berechnung:

Ergab die Untersuchung 28 Kbztm. A und 10,80 Kbztm. B, so ist:

$$\frac{28}{2} - 10{,}80 = 14 - 10{,}80 = 3{,}20\ \%\ \text{Kasein},$$

Wurden anstatt 22 Kbztm. Milch 20 Kbztm. Milch in Arbeit genommen, so muß folgende Formel angewendet werden:

$$\frac{A}{2} - B \times 1{,}0964 = \%\ \text{Kasein}.$$

Ergab die Untersuchung mit 20 Kbztm. Milch als Resultat A = 26 Kbztm. und B = 8,9 Kbztm., so ist:

$$\frac{26}{2} - 8{,}9 \times 1{,}0964 = 13 - 9{,}758 = 3{,}24\ \%\ \text{Kasein}.$$

Die erhaltenen Resultate stimmen bei sorgfältiger Ausführung mit den gewichtsanalytischen Bestimmungen gut überein. Die beobachteten Abweichungen betrugen bis 0,2 Proz. (Forts. folgt.)

Untersuchungen über den Aschengehalt des Milchserums.

Von R. Saar.

(Mitteilung aus dem Chemischen Untersuchungsamt der Stadt Breslau.)

In einer den gleichen Gegenstand behandelnden Studie in Nr. 45 des Jahrganges 1908 dieser Zeitschrift hat Lührig[1]) auf die Bedeutung der Asche des Serums für den Nachweis einer Wässerung von Milch und Milchprodukten, hauptsächlich von Buttermilch, hingewiesen und in Aussicht gestellt, weiteres Material zu sammeln. Dieser Aufgabe, zu der ich auch die persönliche Anregung Herrn Dr. Lührig, Direktor des Chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Breslau, verdanke, habe ich mich unterzogen und von den im Laufe des Jahres 1909 seitens der Breslauer Polizei eingelieferten Milchproben eine Anzahl ausgewählt, um an diesen die aufgeworfene

Nummer	Art der Milch	Spezif. Gewicht bei 15 Gr. C.	Milch: Fett %	Milch: Trockensubstanz %	Milch: Fettfr. Trockensubstanz %	Milch: Aschengehalt %	Spontanserum I alsb. n. Gerinn.: Aschengehalt %	Spontanserum I alsb. n. Gerinn.: Serumgewicht bei 15 Gr. C.	Spontanserum II nach läng. Stehen: Aschengehalt %	Spontanserum II nach läng. Stehen: Serumgewicht bei 15 Gr. C.	Zeit der Aufbewahrung zwischen 1. und 2. Untersuchung
1	Vollmilch	1,03010	2,70	11,03	8,33	0,744	0,760	1,02682	0,782	1,02357	3 Tage
2	"	1,03290	2,95	12,03	9,08	0,731	0,768	1,02800	0,744	1,02772	4 "
3	"	1,03170	3,35	11,92	8,57	0,730	0,750	1,02760	0,731	1,02671	4 "
4	"	1,03120	4,25	12,75	8,51	0,720	0,768	1,02770	0,749	1,02719	4 "
5	"	1,03140	3,46	11,86	8,40	0,720	0,780	1,02743	0,784	1,02700	4 "
6	"	1,03340	2,90	12,04	9,14	0,745	0,710	1,02804	0,793	1,02664	6 "
7	"	1,03280	3,10	12,21	9,11	0,724	0,760	1,02892	0,787	1,02809	6 "
8	"	1,03280	3,60	12,78	9,18	0,739	0,784	1,02846	0,764	1,02736	6 "
9	"	1,03150	3,50	12,34	8,84	0,720	0,748	1,02761	0,734	1,02666	6 "
10	"	1,03350	3,75	13,14	9,39	0,742	0,789	1,02900	0,801	1,02813	6 "
11	"	1,03180	3,30	11,84	8,54	0,739	0,760	1,02825	0,777	1,02382	6 "
12	"	1,03310	3,75	13,04	9,29	0,764	0,818	1,02894	0,806	1,02729	7 "
13	"	1,03320	2,70	12,76	9,26	0,759	0,789	1,02837	0,773	1,02732	7 "
14	"	1,03020	2,70	11,15	8,45	0,725	0,735	1,02606	0,743	1,02587	7 "
15	"	1,03190	4,90	14,12	9,22	0,725	0,759	1,02849	0,769	1,02715	7 "
16	"	1,03260	3,58	11,96	8,38	0,718	0,726	1,02828	0,744	1,02672	8 "
17	"	1,03080	4,48	12,97	8,49	0,711	0,745	1,02885	0,754	1,02764	8 "
18	"	1,03210	3,70	12,28	8,58	0,755	0,774	1,02749	0,766	1,02648	9 "
19	Magermilch	1,03390	3,45	12,88	9,43	—	0,790	1,02942	0,819	1,02728	9 "
20	"	1,03470	0,40	9,42	9,02	0,760	0,762	1,02736	0,756	—	2 "
21	"	1,03430	0,50	9,44	8,94	0,743	0,766	1,02793	0,762	1,02750	5 "
22	Buttermilch	1,03513	0,70	9,78	9,08	0,733	0,732	1,02858	0,763	1,02819	3 "
23	"	1,03397	1,10	10,00	8,90	0,723	0,740	1,02835	0,748	1,02786	3 "
24	"	1,03460	1,60	10,57	8,97	0,724	0,757	1,02922	0,775	1,02880	3 "
25	"	1,03193	1,12	10,07	8,95	0,723	0,715	1,02772	0,751	1,02681	5 "
26	"	1,03440	0,60	9,47	8,87	0,735	0,719	1,02770	0,749	1,02717	5 "
27	"	1,03225	1,10	9,55	8,45	0,716	0,720	1,02783	0,726	1,02691	8 "

Frage nach der Veränderlichkeit der Serumasche nochmals nachzuprüfen. Ich gebe im folgenden das hierbei gewonnene analytische Material bekannt, nachdem im Jahre 1909 von Sprinkmeyer und Diedrichs[2]) die Frage gleichfalls aufgenommen und im Sinne der eingangs erwähnten Studie beantwortet worden ist. In der folgenden Tabelle stellen die Werte für Asche Gewichtsprozente dar. Alle Zahlen sind nach den im hiesigen Amte üblichen und bekannten Verfahren ermittelt worden.

[1]) H. Lührig, Untersuchungen über Milchserum.

[2]) Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel 1909, Bd. 17, S. 505.

Auf Grund des vorstehenden Materiales gelange ich zu einer Bestätigung[3]) der Erfahrungen, welche während einer Reihe von Jahren hier gesammelt und als feststehend behandelt worden sind, nämlich, daß der Aschengehalt des Milchserums bei der natürlichen Veränderung des letzteren nicht derart in Mitleidenschaft gezogen wird, daß eine Verwertung dieses Kriteriums bei geronnener oder sonst irgendwie zersetzter Milch nicht noch möglich wäre. Im Gegenteil kann die Unveränderlichkeit der Serumaschen als erwiesen und deshalb dies Kriterium als geeignet, eine Wässerung der Milch zu erkennen, angesehen werden. Selbstverständlich muß die Serumasche im Bilde anderer und für die verschiedenen Gegenden auch schwankender Kriterien sachgemäß verwertet werden, wie das in der zu Anfang genannten Arbeit bereits näher ausgeführt worden ist. Der mittlere Gehalt des Spontanserums berechnet sich nach Vorstehendem für die 27 untersuchten Proben zu 0,758 Proz. (Maximum 0,818 Proz., Minimum 0,716 Proz.) und führt sonach zu ähnlichen Werten, wie sie für die Milch hiesiger Gegend früher ermittelt und mitgeteilt worden sind (nämlich 0,744 Proz als Mittelwert bei 0,789 Proz. als Maximum und 0,701 Proz. als Minimum). Eine Wässerung bei Mischmilch oder einem daraus gewonnenen Milchprodukte kann als erwiesen angesehen werden, wenn der Wert der Serumasche wesentlich unter 0,7 Proz. herabsinkt.

Mitteilungen.

Die ökonomische Bedeutung der Tuberkulose der Nutztiere. Von A. D. Melvin, Leiter des Bureau of Animal-Industrie (25. Jahresbericht des Bureau of Animal-Industrie für das Jahr 1908. Washington 1910. S. 97.) Ganz abgesehen von der Übertragbarkeit der Tuberkulose von Tieren auf den Menschen und der Bedeutung der tierischen Tuberkulose für die Volksgesundheit ist bekannt, daß diese Seuche schwere Verluste für die Tierzucht verursacht und diese allein sind ein genügender Grund, die Unterdrückung der tierischen Tuberkulose mit allen Mitteln anzustreben. Es muß zugestanden werden, daß der Ausschluß tuberkulösen Fleisches und tuberkulöser Milchprodukte vom Nahrungsmittelmarkt eine nennenswerte Verminderung der zur Verfügung stehenden Mengen von Nahrungsmitteln bedeutet und damit eine Erhöhung der Kosten der Lebenserhaltung. Die ökonomische Frage betrifft also nicht allein den Züchter und Produzenten, sondern auch den Konsumenten, also praktisch gesprochen jedermann. Die hauptsächlich von dieser Seuche ergriffenen Nutztiere sind Rinder und Schweine. Auf die letzteren wird sie häufig durch Magermilch übertragen. Schafe und Ziegen werden seltener davon ergriffen, weniger wegen ihrer natürlichen Immunität als weil sie weniger allgemein der Ansteckung ausgesetzt sind. Die beiden Hilfsmittel, die Verbreitung der Seuche festzustellen, sind die Fleischbeschaustatistik und die Tuberkulinprobe. Ueber die Verbreitung der Seuche in den Vereinigten Staaten gibt der Bericht der Regierungsfleischbeschau über das Jahr 1907, 1908 folgende Daten:

	Tiere	tuberkulöse	= %
Rinder	7 116 275	68 395	0,961
Kälber	1 995 487	524	0,026
Schweine	35 113 077	719 309	2,049
Schafe	9 702 545	40	0,0
Ziegen	45 953 000	1	0,0
Zusammen:	753 973 337	788 269	1,460

Von den in Schlachthäusern ohne offizielle Fleischbeschau geschlachteten Tieren ist ein noch größerer Prozentsatz tuberkulös, was z. B. aus den Resultaten an Schlachthöfen hervorgeht, die erst vor kurzem unter die Beschau gestellt waren. Es ist also wahrscheinlich, daß mehr als 1 Prozent der in den Vereinigten Staaten geschlachteten Rinder und mehr als 2 Prozent der Schweine tuberkulos sind.

Milchvieh ist in höherem Maßstabe erkrankt als Schlachtvieh. Die Tuberkulinprobe hat gezeigt, daß 5—25 Prozent der Milchkühe tuberkulös waren. In den 15 Jahren, in denen das Bureau of Animal Industrie Tuberkulin für den öffentlichen Verkehr hergestellt hat, haben von 4 100 000 Tieren 37 000 reagiert, also 9,25 Prozent. Die Mehrzahl davon bestand aus Milchkühen. Der Schlachtbefund von etwa 25 000 Tieren bestätigte zu 98,81 Prozent das Ergebnis der Tuberkulinprobe. Bei dem Rest ist die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, daß Tuberkulose tatsächlich vorhanden war, aber in so geringem Maße, daß sie der Feststellung entging.

Also angenommen, daß 10 Prozent der Milchkühe tuberkulös sind, und 1 Prozent der Schlachttiere, daß die Zahl der ersteren 21 194 000, die der letzteren 50 073 000 beträgt, so sind im Durchschnitt 3,5 Proz. der Rinder in den Vereinigten Staaten mit Tuberkulose behaftet.

Was den Verlust anbetrifft, der bei geschlachteten Tieren durch Tuberkulose bewirkt wird, so sind 3 Gruppen zu unterscheiden: Tiere mit nur geringen tuberkulösen Herden können nach Entfernung dieser letzteren ohne Gefahr in den Verkehr gebracht werden. Andere, die etwas schwerer, aber immer noch nicht sehr schwer erkrankt waren, können nach Vernichtung aller kranken Teile immer noch auf Talg verarbeitet werden. Die dritte Klasse umfaßt Tiere, deren Körper vollständig vernichtet werden muß. Der Verlust schwankt bei dem erwachsenen Rind von 10—75 Dollar. Der Verfasser berechnet als Gesamtdurchschnitt einen Verlust von etwa 27 Dollar, bei Kälbern einen Verlust von ¼ bis 7 Dollar, bei Schweinen von ½ bis 8½ Dollar. Der Gesamtverlust eines Jahres ist also für Schlachtvieh:

[3]) Vgl. H. Lührig, diese Zeitschrift 1907, Nr. 41 und 1908, Nr. 41.

Für

Rinder	710 677	Dollar
Schweine	1 401 723	„
Schafe und Ziegen	35	„
Zusammen:	2 112 435	Dollar.

Die Bedeutung dieser Zahlen geht am besten daraus hervor, daß die Tuberkulose ungefähr ⅔ aller Verluste an Schlachtvieh ausmacht. Der Verlust an Tieren, die ohne Bundesfleischbeschau geschlachtet sind, läßt sich auf ungefähr 1 720 000 Dollar schätzen, so daß der Gesamtverlust rund 3 832 435 Dollar ausmacht. Außer den Verlusten an geschlachteten Tieren verursacht die Tuberkulose noch eine beträchtliche Verminderung an dem Werte der Tiere, die am Leben bleiben. Dafür lassen sich natürlich keine bestimmten Zahlen angeben. Aber es ist klar, daß tuberkulöse Milchkühe an Wert mindestens nur 1/10 des Verlustes einbüßen, den sie verursachen würden, wenn sie geschlachtet und verworfen würden. Auf Grund dieser Annahme und der weiteren, daß 10 Prozent der Milchkühe, 1 Prozent der übrigen Rinder und 2 Prozent der Schweine tuberkulös sind, schätzt der Verfasser die jährliche Wertverminderung auf nicht weniger als 8 050 000 Dollar. Außerdem vermindert die Tuberkulose den Milchertrag und verkürzt die Laktation. Es ist anzunehmen, daß der Milchertrag bei einer tuberkulosen Kuh mindestens 10 Prozent geringer ist als der bei einer gesunden. Das bedeutet ein Verlust von rund 10 000 000 Dollar.

Die Zucht erleidet große Verluste durch die Tuberkulose, durch Verringerung der Fruchtbarkeit und Entwertung der Zuchtprodukte. Durch die Vernichtung von tuberkulosen Kühen zum Zwecke der Tilgung der Seuche werden ebenfalls beträchtliche Verluste hervorgerufen und ebenso erleidet der Handel mit lebendigen Tieren und mit tierischen Nahrungsmitteln durch die Tuberkulose großen Schaden. Alles in allem können die Verluste, die die Vereinigten Staaten jährlich durch diese Seuche erleiden, auf mindestens 23 000 000 Dollar veranschlagt werden.

Solch ein Verlust ist zu groß, als daß man ruhig zusehen könnte, wie er sich von Jahr zu Jahr wiederholt und noch vermehrt. Man muß also nach Möglichkeit die Seuche auszurotten suchen. Da die Schweine meistens durch die Rinder angesteckt werden, so ist die Tilgung der Rindertuberkulose sehr ins Auge zu fassen. Viel kann dabei von jedem einzelnen Eigentümer getan werden. Es muß sorgfältig von ihm vermieden werden, die Tuberkulose in seine Herden einzuführen und er kann dies dadurch, daß er jedes neu hinzugekaufte Tier der Tuberkulinprobe unterwirft. Er kann auch viel dadurch tun, daß er seine Tiere in gesunden Ställen und unter hygienischen Bedingungen hält. Bei jedem Verdacht sollte er seine Tiere untersuchen lassen. Ist die Seuche festgestellt, so ist der sicherste Weg, die erkrankten Tiere zu schlachten. Wo das zu große Opfer erfordert, kann auch das Bangsche System der Trennung der gesunden und kranken Tiere eingeführt werden. Der einzelne Landwirt muß aber über die Gefahr der Tuberkulose, die Wichtigkeit ihrer Tilgung und die Methode dazu aufgeklärt werden. Das kann durch die landwirtschaftliche Presse, durch Vorlesungen und durch Versammlungen geschehen.

Die in den Vereinigten Staaten von Bundes wegen gegen die Ausbreitung der Krankheit getroffenen Maßregeln bestehen 1. in der kostenfreien Ausführung der Tuberkulinprobe durch staatliche Beamte, 2. in der Unterdrückung des Verkehrs mit tuberkulösen Tieren und 3. in der Feststellung der Herkunft tuberkulös befundener Tiere und Benachrichtigung der entsprechenden staatlichen Organe, zwecks weiterer Maßnahmen.

Die sicherste Art und Weise, sich der erkrankten Tiere zu entledigen, ist, sie zu schlachten, am besten in Schlachthäusern unter staatlicher Aufsicht. Das Fleisch, welches ansteckungsgefährlich ist, muß verworfen werden. In verseuchten Herden sollte die Tuberkulinprobe alle halbe Jahre wiederholt werden und nach Unterdrückung der Seuche alle Jahre. Zu Zucht- und Milchnutzungszwecken sollte kein Tier zugelassen werden, ohne daß es die Tuberkulinprobe bestanden hätte. Sehr zweckmäßig würde die Einrichtung tuberkulosfreier Herden von Staats wegen zur Benutzung für die Züchter sein. Da die Tuberkulosetilgung im hohen Grade der öffentlichen Gesundheitspflege zugute kommt, ist es recht und billig, daß der Staat die Eigentümer geschlachteter und ganz oder teilweise verworfener Tiere entschädigt. Dies gewährleistet auch am besten ein Zusammenwirken der Besitzer und der Behörden.

Die ökonomischen Vorteile der Unterdrückung der Tuberkulose liegen auf der Hand. Sie kämen dem einzelnen Züchter und Milchwirt ebenso zugute wie der gesamten Nation. Die Züchter sehen schon ein, daß es unvorteilhaft ist, tuberkulose Herden aufzuziehen, da die Käufer garantiert tuberkulosfreie Tiere suchen und dafür höhere Preise anlegen. Auch die Milch garantiert gesunder Tiere wird zu höheren Preisen und leichter abgesetzt. Die Vorteile sind so groß, daß die dafür angewendeten Mittel als eine sich vorzüglich verzinsende Kapitalanlage anzusehen sind. S.

Untersuchungen über die in Kopenhagen feilgehaltene Milch und Vorschläge für ihre Verbesserung. Von Dr. Orla Jensen, Professor am Polytechnikum in Kopenhagen (Rev. génér. du Lait, Band 8, 1910, S. 49). Wenngleich sich die vorliegende Abhandlung in erster Linie auf Kopenhagener Verhältnisse bezieht, so enthält sie doch recht viele Gesichtspunkte von allgemeinem Interesse. Wir entnehmen ihr folgendes: „Ebenso, wie man verlangt, daß der Fettgehalt der Milch nicht unter eine gewisse Grenze sinkt, ebenso muß man verlangen, daß der Gehalt an Bakterien eine gewisse Grenze nicht übersteigt. Wie verschieden der Gehalt an Bakterien in verschiedenen Städten gefunden wurde, geht aus einer kleinen Tabelle hervor, die Weigmann in dem Handbuch der Milchkunde von Sommerfeld widergibt:

Städte	Bakterien in 1 Kbztm. Milch
Gießen	83 000 — 169 600 000
St. Petersburg	4 000 000 — 115 300 000
Middletown	11 000 — 85 500 000
Königsberg	25 000 — 49 020 000
Halle	6 000 000 — 30 700 000
Dorpat	10 000 000 — 30 000 000
Helsingfors (Winter)	70 000 — 18 630 000
Helsingfors (Sommer)	70 000 — 34 300 000
New-York	250 000 — 5 000 000
Boston (in den Molkereien)	4 577 000
Boston (im Kleinhandel)	2 350 000
Warschau	4 000 000
Amsterdam	2 500 000
Würzburg	222 000 — 2 300 000
Madison	15 000 — 2 000 000
Guelph (Mittel von mehreren Jahren)	650 000

Aus diesen Zahlen lassen sich natürlich keine ganz sicheren Schlüsse ziehen. Es geht jedoch soviel daraus hervor, daß man außerordentlich selten in der Handelsmlich weniger als 100 000 Bakterien in 1 Kbztm. findet und daß sie auf der anderen Seite sehr häufig bis auf mehrere Millionen ansteigen. Speziell in Kopenhagen fand der Verfasser in der von 4 großen Gesellschaften gelieferte Milch die folgenden Bakteriengehalte:

	I.	II.
I. Vollmilch		
Eismilch in Flaschen	14 000—136 000	
Pasteurisierte Milch in Flaschen		100 000—262 000
Kindermilch i. Flasch.	30 000—150 000	98 000—11 Millionen
Vollmilch „ „	24 000—1 Million	276 000—9,8 Millonen
„ in Kannen	96 000—380 000	460 000—1 Million
Halbmilch		
unpasteurisiert	2—7 Millionen	1,8—15 Millionen
pasteurisiert		112—386 000

	III.	IV.
I. Vollmilch		
Eismilch in Flaschen		
Pasteurisierte Milch in Flaschen		40 000—222 000
Kindermilch in Flaschen	88 000—21 000	340 000—2 Million.
Vollmich „ „ in Kannen	266 000—2 Million.	270 000—1,8 Millon.
Halbmilch		
unpasteurisiert	1 Million	600 0000
pasteurisiert	40 000—3 Million.	274 000—1,2 Millon.

Es zeigt sich, daß die Sommermilch, wenn man die heißesten Tage außeracht läßt, im allgemeinen besser ist als die Wintermilch und das erscheint natürlich, wenn man bedenkt, daß die auf den Weiden gewonnene Milch weniger Keime enthält als die im Stalle ermolkene, daß ferner die Kühlung im Sommer sorgfältiger durchgeführt wird als im Winter und außerdem, daß an verhältnismäßig warmen Wintertagen gewöhnlich ein sehr hoher Keimgehalt gefunden wird.

Man hat angeregt, das Abzapfen der Milch auf den Straßen in Kopenhagen zu verbieten und nur den Verkauf in Flaschen zuzulassen. Dazu muß bemerkt werden, daß die Flaschenmilch häufig einen höheren Bakteriengehalt hat als die Kannenmilch. Wenn man an dem Flaschensystem festhält, so muß großer Wert darauf gelegt werden, daß die Flaschen, ganz besonders die für die Kindermilch, sterilisiert werden und daß der Verschluß frei von Unebenheiten ist, in denen sich Milchreste festsetzen können. Als praktisch hat sich der Sanitätsverschluß von Karl Raupert & Co. in Magdeburg erwiesen. Noch bei weitem schlechter als die von den großen Gesellschaften gelieferte Milch ist die durch den Kleinhandel vertriebene. In dieser wurden häufig Bakteriengehalte von vielen Millionen in 1 Kbztm. gefunden.

Ein großer Teil der Kopenhagener Milch ist pasteurisiert. Um die Kontrolle zu erleichtern, verlangt man, daß sie auf mindestens 80 Grad erhitzt ist und die Storchsche Reaktion nicht mehr gibt. Das hat aber den Uebelstand, daß der Verkauf einer Milch schwierig wird, welche durch eine längere Erhitzung auf niedrigere Temperatur, also etwa eine halbe Stunde auf 65—70 Grad pasteurisiert wurde. Eine solche Milch ist aber besonders für die Säuglinge bei weitem wünschenswerter, wie denn das Erhitzen überhaupt allerlei Uebelstände mit sich bringt. Es sollte daher verboten werden, erhitzte Milch als rohe zu verkaufen, und wo sie in Flaschen verkauft wird, sollte sie auch in diesen erhitzt sein.

Außer der bakteriologischen Prüfung nahm der Verfasser auch in ausgedehntem Maße Fettbestimmungen vor. Nur in 2 Fällen sank der Fettgehalt der Vollmilch unter die erlaubte Grenze von 2,75 %. Im allgemeinen war die Kleinhandels-Milch fettärmer als die der großen Betriebe. Der Fettgehalt der letzteren sank niemals unter 3 % und betrug im Mittel 3,33 %.

Hinsichtlich der Halbmilch blieb sehr viel zu wünschen übrig. Deren Fettgehalt schwankte zwischen 0,13 bis 1,70 % und betrug im Mittel 0,75 %. Da die Halbmilch gewöhnlich derartig hergestellt wird, daß man zu Zentrifugenmagermilch etwas Vollmilch setzt, würde es besser sein, wenn man diese Mischung den Käufern selbst

überließe und wenn die Halbmilch vollständig vom Markte verschwinden würde.

Die Anforderungen, die man an Handelsmilch stellen soll, beziehen sich in erster Linie auf den Bakteriengehalt. Man darf die Grenzen dafür nicht so niedrig ziehen, daß es unmöglich wird, darunter zu bleiben, man darf sie aber auch nicht so hoch ziehen, daß man eine direkte schlechte Milch zuließe. Verfasser hält eine Höchstgrenze von einer Million Bakterien in 1 Kbztm. für Vollmilch und von 0 000 für pasteurisierte für angemessen. Für die Kontrolle ist natürlich das Zählen der Bakterien, sei es direkt unter dem Mikroskop oder mit Hilfe von Plattenkulturen, zu umständlich und zeitraubend. Als ein gutes Mittel ist die Reduktaseprobe anzusehen, die am besten bei 38 bis 40 Grad ausgeführt wird. Außerdem sollte die Milchgärprobe auf gasbildende Darmbakterien ausgeführt werden; denn die Arten der vorhandenen Bakterien sind für die Beurteilung der Milch mindestens ebenso wichtig, wie ihre absolute Menge. Rohe Milch, welche weniger als 1 000 000 Bakterien enthält, entfärbt bei der Reduktaseprobe Methylenblau innerhalb von 2 Stunden nicht. Pasteurisierte Milch soll dasselbe innerhalb eines Zeitraumes von 5 Stunden nicht entfärben. S.

Rundschau.

Karl Bolle †. Ein alter Berliner, dessen Name weit über die Grenzen der Reichshauptstadt hinaus volkstümlich und allgemein bekannt geworden ist, der Geheime Kommerzienrat Karl Bolle, der Seniorchef der gleichnamigen bekannten Groß-Meierei in Berlin, ist am 28. d. Mts. im Alter von 78 Jahren gestorben. Das große Geschäft geht nun an seinen Sohn, den Dr. med. C. Bolle, über, der es schon in den letzten Jahren geführt hat.

Kommerzienrat Bolle hat sich aus eigener Kraft aus den kleinsten Verhältnissen emporgearbeitet. Er hatte ursprünglich das Maurerhandwerk erlernt und besaß auch anfangs ein Bauunternehmergeschäft in Berlin. Dann begründete er 1868 die Norddeutschen Eiswerke und begann 1881 mit den Anfängen der Molkerei und Milchwirtschaft, die sich in den folgenden Jahrzehnten ganz außerordentlich entwickelte. Heute werden zweieinhalbtausend Menschen von der Firma Bolle beschäftigt, und die in Moabit liegende Zentrale des Geschäftes gleicht einer kleinen Stadt. Die Geschäftswagen der Firma sind im Berliner Straßenbild eine typische Erscheinung. Uralt ist schon das Kouplet „Bimmelbolle bimmelt schon, morgens um halb fünf". Die weißen Wagen mit den blaublusigen Kutschern, den „Bollejungens" und seit einigen Jahren auch den „Bollemädels" sind überall bekannt. Die Organisation der Firma Bolle ist mustergültig und verfügt auch über zahlreiche wohltätige Einrichtungen für ihre Angestellten. Erst im Vorjahre wurde dem damaligen Kommerzienrat der Titel als „Geheimer" verliehen.

Überwachung des Nahrungsmittelverkehrs. Die 35. Versammlung des Deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege, die vor kurzem in Elberfeld stattfand, beschäftigte sich u. a. auch mit der Frage der Überwachung des Nahrungsmittelverkehrs.

In einem Vortrage wurden eingehend die Aufgaben der Nahrungsmittelüberwachung erörtert. Sie solle die vom Auslande kommenden Nahrungsmittel bereits bei ihrer Einfuhr unter Kontrolle nehmen, wie es schon in Nordamerika und auch in der Schweiz für alle Nahrungsmittel durchgeführt sei. Die inländische Kontrolle der Nahrungsmittel müsse überall eingreifen. Auch auf dem flachen Lande sei die Nahrungsmittelaufsicht nicht zu entbehren. Notwendig sei es, die Überwachung auch auf die Herstellungs- und Vorratsräume von Lebensmitteln zu erstrecken, und sie nicht nur auf die Verkaufsräume zu beschränken. Es empfehle sich auch, bestehende Betriebe, wie besonders Molkerei und Milchhandel von einer besonderen Konzession abhängig zu machen, und ferner Bestimmungen einzuführen, durch die erwiesenermaßen unzuverlässigen Nahrungsmittelfabrikanten und -Händlern die Weiterbeschäftigung im Nahrungsmittelgewerbe untersagt werden könne. Die Kontrolle sollte allgemein in öffentlichen Untersuchungsanstalten erfolgen. Die Hinzuziehung von Ärzten und Tierärzten zu den Chemikern bei der Nahrungsmittelaufsicht sei für die von ihnen vertretenen Wissensgebiete notwendig. Einwandfreie Handelssachverständige zu hören, sei in besonderen Fällen, namentlich bei neuen Arten der gewerblichen Bearbeitung und Bezeichnung von Nahrungsmitteln angebracht. Zur Beseitigung der in der Rechtsprechung auf dem Gebiete des Nahrungsmittelwesens herrschenden Ungleichmäßigkeit, die Handel und Wandel beunruhige und sich aus den sich entgegenstehenden Sachverständigen-Gutachten erkläre, sei die Schaffung von Vorschriften über die normale Beschaffung der Nahrungsmittel nötig. Es müsse eine gesetzliche Grundlage geschaffen werden, die dem Bundesrat gestatte, solche Bestimmungen mit bindender Kraft für die Gerichte auf Grund der Vorschläge einer Kommission von Wissenschaftlern, praktischen Nahrungsmittelchemikern, Nahrungsmittelfabrikanten und -Händlern zu erlassen und auch Vorschriften über die Bezeichnung der Nahrungsmittel, über Untersuchungsverfahren und dergl. mehr zu geben. Wichtig sei auch eine Belehrung und Aufklärung der Nahrungsmittelhändler sowie eine bessere hygienische Erziehung des Volkes, damit es selbst mehr Aufmerksamkeit beim Einkauf verwende und auch mehr auf Reinlichkeit im Verkaufshandel halte. In der dem Vortrage folgenden Besprechung wurde die Konzessionierung des Milchhandels von verschiedenen Seiten für undurchführbar erklärt; der Notwendigkeit der Einführung von Handelssachverständigen wurde dagegen das Wort geredet.

Über den augenblicklichen Stand der Maul- und Klauenseuche im Deutschen Reiche. Nach dem letzten Seuchenbericht des Reichsanzeigers vom 15. September d. J. sind in Schlesien im Reg.-Bez. Liegnitz 2 Kreise: Bunzlau (1 Gemeinde, 1 Gehöft) und Lauban (2 Gemeinden, 2 Gehöfte) verseucht, im Reg.-Bez. Oppeln der Kreis Kattowitz mit 1 Gemeinde und 9 Gehöften verseucht. — In Posen ist die Seuche verbreitet in den Kreisen Czarnikau, Hohensalza, Strelno, Mogilno, Witkowo; im ganzen in 28 Gemeinden und 60 Gehöften. Außerdem ist die Seuche zurzeit noch verbreitet in Ost- und Westpreußen, Brandenburg, Pommern, Provinz Sachsen und Königreich Sachsen. Zusammen in Deutschland 107 Gemeinden und 244 Gehöfte gegen 72 Gemeinden 183 Gehöfte am 31. August d. J.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die Preise für Schweine fielen in der Woche vom 17.—24. September in Danzig, Hamburg, Essen, Chemnitz und Nürnberg allgemein, für erste Sorten auch in Elberfeld und München, sie zogen an in Berlin, Magdeburg, Plauen, Stuttgart und teilweise in Breslau und Dortmund. An den übrigen Märkten war die Geschäftslage unverändert.

Auf den Schweinemärkten des Auslandes haben sich die in der Vorwoche eingetretenen Verschiebungen in der Preisgestaltung wieder ziemlich ausgeglichen. In Dänemark und Rotterdam folgte nämlich dem Preisrückgang der Vorwoche wieder eine Preissteigerung, während umgekehrt in Manchester und Chikago auf die Preissteigerung der Vorwoche ein Rückschlag folgte. Auch Paris notierte etwas niedriger. In Wien war die Geschäftslage unverändert.

Verschmutzte Milch als Typhusursache. In Thorn war, wie die Tagesblätter berichteten, vor einiger Zeit eine Typhusseuche ausgebrochen, die noch nicht ganz erloschen sein soll. Im ganzen waren über 50 Personen erkrankt, Todesfälle sind jedoch nicht vorgekommen. In der Stadtverordnetenversammlung wurde die Ursache der Epidemie nach dem Resultat der angestellten Untersuchungen mitgeteilt. Danach sollen bei der polizeilichen Revision der Milchverhältnisse Thorns fast unglaubliche Schmutzereien festgestellt worden sein. Eine der revidierten Molkereien hätte die Milch mit Natureis aus dem Grützmühlenteich gekühlt, einem Tümpel, in den die Abwässer und Fäkalien von Mocker, einem Vorort von Thorn, zum größten Teil abfließen.

Vergehen gegen das Margarinegesetz durch Verkauf vermischten Butterschmalzes.*) Der Käsehändler L. in Altöttingen war vom Landgerichte Traunstein wegen Vergehens gegen § 10, 1 und 2 des Nahrungsmittelgesetzes in Verbindung mit § 1 und 3 des Margarinegesetzes verurteilt worden. L. hatte einem Kunden in Landsberg, der jeden Monat ein Faß Butterschmalz bezog, ein Quantum geliefert, das von einem dritten Abnehmer in Kaufbeuren beanstandet vom Untersuchungsamte in München als mit Kokosfett bis zu 50 Prozent vermischt befunden wurde. Einem Kaufmann W. in Schneidegg hatte L. ein Faß von 60 Pfund Butterschmalz abgegeben, das bei seiner Entleerung als Bodensatz eine grauweiße Masse zurückließ, die darauf hindeutete, daß auch dieses angebliche Butterschmalz nicht rein, sondern durch Zusätze vermischt gewesen sei. Auf die Reklamation dieses Kunden teilte ihm L. mit, daß er bei dem billigen Preise der Ware doch unmöglich reines Butterschmalz habe liefern können. In Kenntnis dessen, daß L. zu dem billigen Preise nicht reines Butterschmalz liefere, hat dann derselbe Kunde noch 71 Pfund desselben Quantums von L. bezogen, das dieser auf der übersandten Rechnung als Butterschmalz mit Zusatz bezeichnete. Bezüglich der beiden ersten Butterschmalzlieferungen hatte das Landgericht zwei Vergehen gegen § 10, 1 und 2 des Nahrungsmittelgesetzes erblickt, da L. zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- und Genußmittel gefälscht und wissentlich unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft habe. Die dritte Lieferung des angeblichen Butterschmalzes stelle sich als ein Verstoß gegen § 3 des Gesetzes betr. den Verkehr mit Butter, Schmalz usw. und deren Ersatzmittel dar, der die Vermischung von Butter oder Butterschmalz mit Margarine oder anderen Speisefetten zum Zwecke des Handels mit dieser Vermischung verbiete. In seiner Revision vor dem Reichsgerichte behauptete L., seine Verurteilung wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz sei zu unrecht erfolgt, da die Täuschungsabsicht der Nahrungsmittelfälschung nicht festgestellt sei. Die Abnehmer hätten mit Rücksicht auf den geringen Preis erkennen müssen, daß sie für diesen nicht reines Butterschmalz erhalten könnten. Die Annahme eines Vergehens gegen das Margarinegesetz sei um deswillen verfehlt, weil auch in diesem Falle die Täuschungsabsicht den Abnehmern gegenüber nicht festgestellt sei. Der Kunde W. habe die ausdrückliche Mitteilung von ihm erhalten, daß das gelieferte Butterschmalz kein reines Butterschmalz sei und habe das dritte Quantum in Kenntnis dessen bestellt und erhalten. Das Reichsgericht verwarf jedoch die Revision. Der Angeklagte habe unbestritten vermischtes Butterschmalz als Butterschmalz verkauft. Damit sei eine Fälschung festgestellt. Für die Feststellung der Täuschungsabsicht sei es unerheblich, wem gegenüber, ob etwa einem bestimmten Abnehmer oder ob überhaupt dem unmittelbaren Abnehmer gegenüber die Täuschungsabsicht bestanden habe, es genüge, daß sie überhaupt bestanden habe. Entscheidend vielmehr sei das innere Moment des Zweckes, den der Angeklagte mit der Fälschung verfolge. Dieser aber könne nur darin bestehen, die Fälschung zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr vornehmen zu wollen. Für eine Bestrafung auf Grund von § 14 des Margarinegesetzes genüge die Feststellung, daß der Angeklagte in Ausübung seines Gewerbes eine nach § 3 des Gesetzes verbotene Vermischung von Butterschmalz mit Margarine oder anderen Fetten zum Zwecke des Handels mit dieser Mischung vorgenommen und wissentlich diese Mischung verkauft habe. Diese Feststellungen seien aber vom Landgerichte bedenkenfrei getroffen worden; sie genügen aber auch, da das Margarinegesetz eine Täuschungsabsicht nicht voraussetzt. (Urteil v. 26. 9. 10.) (488

Die Butterhexe. Zur Ergötzung unserer Leser bringen wir folgende, recht amüsante Zeilen, die vor kurzem „Der Tag, Berlin" veröffentlichte, zum Abdruck: „Der Altmeister der märkischen Sagenforscher W. Schwartz erzählt in seinen „Sagen und alten Geschichten" verschiedentlich von Frauen, die das Zaubern verstanden und diese heute leider seltene Kunst beim Melken der Kühe sowie beim Buttermachen anwandten, um reichlich Butter zu gewinnen und durch den Verkauf den Geldbeutel dauernd zu füllen. Eine solche Butterhexe lebte in Niederfinow bei Eberswalde; sie hielt sich einen „dreibeinigen Hasen", also ein ausgesprochenes Gespenstertier, das sich ans Butterfaß stellte und seiner Herrin die schönste Butter lieferte, die sie verkaufen konnte, so daß sie stets bei Gelde war. Auch im westhavelländischen Dorfe Wagnitz gab es eine Butterhexe; sie hatte unten in ihren Buttertopf eine Kröte getan; darum nahm die Butter auch nie ab, soviel die Frau auch davon verkaufte. Zum Ueberfluß konnte die Frau sich in eine Katze verwandeln und so in den Milchkeller des Schlosses schlüpfen, um den Rahm der Milch zu stehlen und Butter daraus zu machen. In Lenzen hatte eine Frau sogar nur das Bild einer Kröte und das einer Katze auf einem gabelförmigen Zweig, also vielleicht auf eine Wünschelrute geschnitzt. Wurde dieser „Butterstock" ins Butterfaß geworfen, so war auch die Butter sogleich fix und fertig.

Diese von Schwartz mitgeteilten Beispiele stehen keineswegs vereinzelt da. Aber sie treten im Havellande in verschiedenen Varianten auf. Dort lenkte man, wie Stadtarchivar Specht in Rathenow ermittelt hat, zurzeit

*) Nachdruck verboten.

der Hexenprozesse im 16. Jahrhundert, wenn irgendwo die Butter schlecht geworden war, den Verdacht sofort auf eine freundliche Nachbarin und beschuldigte sie, die Butter behext zu haben, und 1552 fanden in Rathenow sogar zwei Hexenprozesse statt, die mit der Verurteilung der Hexen zum Tode endigten. Wahrscheinlich hatten auch sie die Butter behext. Und die Erinnerung an die Butterhexerei hat sich im Havellande bis zum 19. Jahrhundert erhalten. Als einst ein wandernder Schmiedegesell dort an einem Bauernhause vorüberkam, vor dem eine Frau am Butterfaß vergeblich sich abmühte, versprach er, seinen Zauber zu probieren, wenn ihm die Frau eine Scheibe Schinken holte. Während nun die Bäuerin den Rücken wandte, ergriff der Betrüger die große weiße Katze, die neben dem Fasse saß, um die überfließende Sahne vom Holz zu lecken, und steckte sie ins Faß. Als dann die Frau den Kolben niederstieß, merkte sie, daß unten etwas Festes saß und glaubte, es sei die frische Butter. Erst als der Bursche mit dem Schinken längst von der Bildfläche verschwunden war, merkte sie den faulen Zauber. Aber er war schließlich nicht fauler als jeder andere; denn auch der mittelalterliche war ein sehr fauler; er wirkte nur schlimmer, weil die Menschen damals weit dummer waren als heute. Ganz ist die alte Sorte derer, die an Wünschelruten mit und ohne Kröten- und Katzenbilder und ähnliches glaubt, noch nicht ausgestorben; ja sie bilden nach allgemeiner Auffassung die einzige große Familie, der Unsterblichkeit verliehen ist."

Polizeiliche Schließung einer Molkerei. In Pawlowo (Prov. Posen) ist die polnische Genossenschaftsmolkerei, die vor ungefähr einem Jahre errichtet wurde, geschlossen worden, da die Betriebseinrichtungen den polizeilichen Vorschriften, die bei der augenblicklich bestehenden Gefahr der Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche in der Provinz Posen das Erhitzen der an die Genossen zurückgehenden Magermilch verlangen, nicht genügten.

Molkereibrand. In der Nacht vom 21. zum 22. September sind die gesamten Molkereianlagen des Herrn W. Spreer, vormals Gebauer in Cammin in Pommern ein Raub der Flammen geworden. Das Feuer entstand gegen ½12 Uhr in den Molkereiräumen und sprang, durch den starken Wind angefacht, auf das Wohnhaus über. Infolge der großen Rauchentwicklung fanden drei Kinder des Besitzers, zwei Mädchen von 11 und 16 Jahren und ein Knabe von 8 Jahren den Erstickungstod. Ein 13jähriger Knabe wurde gerettet.

Einbruch in einer Molkerei. In der Nacht vom 19. zum 20. ds. Mts. statteten Einbrecher der Molkerei in Gülzow in Pommern einen Besuch ab. Dieselben stiegen durch ein Fenster in das Kontor und entwendeten 50 ℳ Wechselgeld und ein fast neues Fahrrad. Eine Spur von den Einbrechern fehlt bisher gänzlich.

Auszeichnungen. Anläßlich der diesjährigen Hundertjahrfeier des Landwirtschaftlichen Vereins in Bayern wurden u. a. auch folgenden Herren Auszeichnungen verliehen, und zwar die vom Prinzen Luitpold von Bayern gestiftete Landwirtschaftliche Jubiläumsmedaille in Silber dem Königlichen Landesinspektor für Milchwirtschaft, Landesökonomierat Dr. Herz in München, dieselbe Medaille in Bronze dem Vorstande der Kgl. Molkereischule, Professor Dr. Henkel in Weihenstephan und dem Vorstande der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt, Dr. Teichert in Memmingen.

Geschäftliche Nachrichten. Ein Konsortium plant die Errichtung einer Privatmolkerei in Düngstrupp (Oldenburg). — Die Errichtung einer Genossenschaftsmolkerei wird in Gravenhorst (Westfalen) geplant. Die Vorarbeiten sind im Gange. — Eine Molkerei nach dem System von Professor Dr. Hartmann-Berlin will der neue Besitzer des von Rittgenschen Anwesens, H. Glatthaas von Appenrod in Gießen errichten. — Mit 20 000 Mark Stammkapital bildete sich in Hamburg die Firma Milchzentrale, G. m. b. H., Gegenstand des Unternehmens ist der An- und Verkauf von Milch, Milchprodukten und Maschinen für milchwirtschaftliche Zwecke und die Vermittelung von solchen Geschäften, der Erwerb, die Errichtung und der Betrieb von Untersuchungsanstalten für Milchvieh, Milch und Milchprodukte, sowie der Betrieb von Handelsgeschäften aller Art, Geschäftsführer sind die Herren: Karl Bernhard Meinert, Landwirt zu Wandsbeck, und Hermann Emil Adolph Burmeister in Langenhorn. — Mit 32 000 ℳ Stammkapital bildete sich in Hafkrug (Oldenburg) die Firma Meierei Hafkrug G. m. b. H. Gegenstand des Unternehmens ist Verwertung der auf den Höfen der Gesellschafter produzierten sowie der von der Gesellschaft hinzugekauften Milch in jeder Form, im übrigen auch der Betrieb von hiermit in Verbindung stehenden Geschäften.

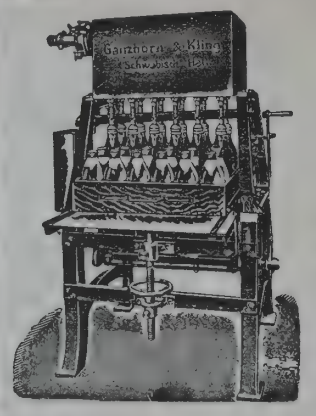
Ausland.

Von der 8. schweizerischen landwirtschaftlichen Ausstellung in Lausanne. Die 8. schweizerische landwirtschaftliche Ausstellung in Lausanne vom 10. bis 19. September war auch in der Abteilung Milchwirtschaft sehr gut beschickt. Am Eingang der für diesen Zweig reservierten Halle befanden sich zwei vollständige neuzeitlich eingerichtete Käsereien, in denen täglich Schweizerkäse hergestellt wurde, und die fortgesetzt von zahlreichem Publikum umlagert waren. Die Kessel waren mit dem mechanischen Rührwerk versehen, das sich doch allmählich einzubürgern scheint, wenn auch die älteren Käser noch am althergebrachten Rühren mit der Hand festhalten. Als Neuheit war ein Käseausziehapparat vertreten, eine einfache sinnreiche Vorrichtung, um die das Käsetuch gespannt wird und die das Herausnehmen des Bruches aus dem Kessel besonders bei schweren Käsen erleichtert.

An den sonst für die Käserei noch nötigen Geräten, Pressen, Butterfässern, Käseformen, Tüchern, Zwischenlagen, sowie Holz- und Blechinstrumenten war kein Mangel, doch boten dieselben nichts wesentlich Neues. Unter den zahlreichen bekannten Untersuchungsapparaten von Dr. Gerber mag als Neuheit der automatische Berechner der Trockensubstanz erwähnt werden. Ferner, als etwas bei uns Unbekanntes, Gewichtssteine aus Porzellan, die nicht rosten und sich nicht abnutzen sollen. Der Eichstempel wird am Boden in eine kleine Vertiefung mit Blei eingedrückt. Als Neuheit ist noch zu erwähnen eine Schottenpumpe, kombiniert mit einem Kesselputzapparat, der die sehr mühsame Arbeit des Blankscheuerns der großen kupfernen Kessel erleichtern soll.

Von den Versuchsstationen hatte besonders reichhaltig die Station in Perolles ausgestellt. Außer den aufgelegten, teilweise vorzüglichen Arbeiten der Schüler und den von ihr herausgegebenen Werken waren graphische Darstellungen über den Milchversand, speziell an die großen Kondensmilch- und Schokoladenfabriken der französischen Schweiz angefertigt. Ferner eine große Anzahl vorzüglich präparierter Käsescheiben, die

Ia. Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.

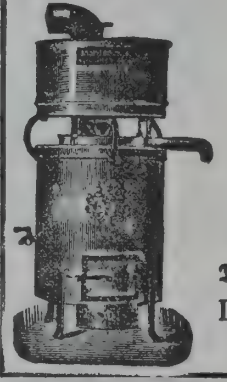
Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

O. Thonack, Berlin 36 Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

Drucksachen

Jede Molkerei sollte im eigenen Interesse bei Bedarf in Drucksachen aller Art sich stets an die Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim wenden. — Besonders billig: Mehrfarbige moderne Briefbogen

für Molkereien

irten fertiger Käse, sowie auch fast sämtliche Fehler wie Gläsler, usw. zeigten, gruppiert von Herrn Direktor de Vevey.
Die Station Moudon war ebenfalls mit Broschüren und hübschen graphien bestehender Käseküchen vertreten. Die Station Rütti zeigte Kollektion Bilder der jedes Jahr dort ausgebildeten Leute.
Von den Produkten nahmen die Emmentaler weitaus den größten ein und erregten die größte Aufmerksamkeit. Vertreten waren außer n Einzelausstellern sämtliche Käsereivereine mit zirka 600 Laiben, en kleinen Milchen von 100 Pfund-Laiben an bis zu den großen fund schweren Riesenkäsen. Nächstdem war der Kanton Freiburg as Greierzerland mit über 60 Ausstellern gut vertreten mit den in reich so beliebten Gruyères und dem Vacherin, letzterer sowohl in als auch fester Ware zur Bereitung der Fondus. Schön plaziert war ine Kollektion Spalenkäse, sowohl Alpkäse als auch Talkäse, von 1907, nd 1909 in 90 gut gepflegten sauberen Laiben. Battelmatt, Piora, ary, sowie Ziegenkäse, Perrille, Mant d'or, Sarrasin fehlten nicht und einige Versuche von anderen ausländischen Sorten, Brie, Tilsiter ussteller), Münster und kleine Delikateßkäschen. Butter, sowohl reine fugenbutter als auch Vorbruchbutter, war in einem großen Kühl- zur Schau gestellt, ferner noch Trockenmilch, kondensierte und sterili- Milch und Sahne von verschiedenen Formen und auch die in letzter berall auftauchende Yoghurtmilch neben dem Kefir.
Die Tierabteilungen waren ebenfalls mit nur erstklassigem Vieh be- worden, denn in den einzelnen Kantonen fanden vorher Vorschauen o daß sich nur die Elite auf der Ausstellung traf. (486

Sprechsaal.

Kleine Ersparnisse im Molkereibetriebe. Mit Recht ist man heutigen in den verschiedensten maschinellen Betrieben darauf bedacht, mit hst geringen Unkosten zu arbeiten, resp. dieselben auf das Mindestmaß chränken. Auch im modernen Molkereibetriebe hat dieses Bestreben ig erhalten. Man denke nur an die Apparate zum Anwärmen oder n der Milch oder des Rahmes, wozu in den allermeisten Fällen der pf der Dampfmaschine, welchen man früher unbenutzt zum Dache entweichen ließ, benutzt wird. Oder man denke an die Speisewasser- rmer, welche in rationeller Weise den Kohlenverbrauch verringern. bei den verschiedensten Maschinen war man mit Erfolg bestrebt, Öl- uch, Kraftverbrauch usw. trotz der in manchen Fällen bedeutend ge- ten Leistungen zu verkleinern. Trotzdem kann man in vielen Fällen och Ersparnisse im praktischen Betriebe erzielen, in erster Linie durch näße und richtige Ausnutzung der verschiedensten Materialien.
Wohl in den meisten Molkereibetrieben wird das Tropföl bzw. das elaufene Öl achtlos fortgegossen. Dieses ist aber durchaus verfehlt, selbe nach erfolgter Filtration wieder sehr gut verwendbar ist. Die ilreinigungsapparate sind heute mit geringen Kosten zu erwerben. ben sind technisch so vervollkommnet, daß sie ihren Zweck voll und rfüllen; sie liefern ein klares, reines und von allem Wasser und befreites Öl, das ohne weiteres wieder verwendbar ist. Wer die be für diesen Apparat scheut, kann sich sehr gut mit einem großen richter behelfen, welcher eine Lage gewöhnlichen Filz und hierauf eine ogenannter Filterwolle, die billig zu haben ist, erhält. Das Tropf- d durch die Filterwolle, welche den gröbsten Schmutz festhält, ge- Der feinere Schmutz wird durch die Filzlage zurückgehalten. Man erbei nur darauf zu achten, daß das gesammelte Tropföl sich erst ge- absetzt, die unterste dicke Schicht, welche Schmutz, Wasser, Staub usw. t, wird am besten fortgegossen. Auf diese Weise erhält man ein reines und gut verwendbares Öl.
Daß nach erfolgtem Stillstand der Maschinen sofort die Dochte aus öhrchen entfernt werden müssen, um das Quantum des Tropföles auf ringste Maß zu beschränken, braucht wohl nicht näher angeführt zu t, da sich das von selbst versteht.
Bei der Verpackung der Dampfmaschine kann man statt der weit en Dichtungsplatte sich der billigeren Asbestschnur (Asbestfäden) be- Schieberkasten und Zylinder lassen sich durch eine doppelte Lage Schnur vortrefflich abdichten, man hat hier auch nicht die oftmals verwendbaren Abfälle, die bei Verwendung der Dichtungsplatte ien.
In jedem Molkereibetriebe sollte Werkzeug zum Löten vorhanden Unerwartet notwendig werdende Reparaturen lassen sich meistens, es sich nicht um größere Arbeiten handelt, leicht ausführen. Zudem an auch nicht in jeder Ortschaft gleich einen Klempner zur Hand, und diesen Fällen oft sehr lästige Hin- und Hertransportieren erfordert und Kosten. Natürlich sind hier nur etwa zur Notwendigkeit wer- Reparaturen kleineren Umfangs ins Auge gefaßt, zu größeren zieht am besten gleich einen Fachmann heran. Wird jedoch für jede gkeit der Klempner herangeholt, noch dazu, wenn derselbe auswärts , so entstehen oftmals ganz ansehnliche Kosten, besonders in älteren reibetrieben, welche bekanntlich mehr Reparaturen auszuführen wie solche, in welchen noch alles sich in gutem Zustande befindet. ließ, eine defekte Lötstelle oder dergleichen läßt sich ohne große Mühe eschicklichkeit in kürzester Zeit reparieren.
Zerrissene Alfa-Dichtungsringe brauchen nicht gleich fortgeworfen zu n. Durch Unachtsamkeit oder Nachlässigkeit des Personals werden s noch fast neue Ringe unbrauchbar. Sind dieselben zu lang ge- n, so daß sie sich in diesem Zustande nicht mehr verwenden lassen, eidet man dieselben genau passend zurecht. Beim Zusammenschrauben ommeln legt man um die Verbindungsstelle der beiden Enden einen 2 Ztm. breiten und 7 Ztm. langen Streifen Pergamentpapier. Fest gelegt, dichtet derselbe vorzüglich, so daß sich etwa zerrissene, be- te oder zu lang gewordene Ringe noch lange verwenden lassen. Dichten der Ringe bewährt sich besser wie das Zusammenfügen en mittelst Messing, Kupfer oder Eisendraht.
Wohl in den meisten Betrieben, welche mit Kohlensäurekühlmaschinen en, werden einmal im Jahre die Ventile nachgesehen und neu ver- Mit Vorteil werden meistens hierzu die sogenannten Chromleder- benutzt. Meistens sind solche Ringe nach längerem Liegen in der ine hart geworden, so daß sie für ein gutes Abdichten keine Gewähr bieten. Man hilft sich hier in der Weise, daß man die Ringe in rmes Wasser einige Stunden einweicht, dann abtropfen läßt, in ein packt und mit Glyzerin, wie ja auch solches zum Schmieren des ns benutzt wird, übergießt. Nach ein bis zwei Wochen sind dieselben

Ohne Unterbrechung Ihrer Tätigkeit eignen Sie sich gründliche Kenntnisse in **Molkerei-Buchführung** durch die in ihrer Art einzig dastehenden hervorragend beurteilten C. Blanks Unterrichtsbriefe zur Selbsterlern. der Molkereibuchführung an. **Monatlich nur 5 Mk.** Verlangen Sie unbeeinflußte Urteile und Prospekte kostenlos durch **C. Blanks Lehrinstitut, Berlin-Gr. Lichterfelde-West 20.**

Milchbezahlungs-Tabellen

zum direkten Ablesen der Beträge bei Bezahlung nach Menge und Fettgehalt.

A Bezahlung von 6—12 Pfg. (um 1/10 Pfg. steigend) . . . . . Mk. 4,50
A „ „ 12—15 „ „ „ „ „ . . . . . „ 2,50
B „ „ 5—11¼ „ „ ¼ „ „ . . . . . „ 4,50

C	pro % Fett 2	Pfg.	Mk. 4,50	G	pro % Fett 2,4	Pfg.	Mk. 4,50	L	pro % Fett 2,8	Pfg.	Mk. 4,50
D	„ „ „ 2,1	„	„ 4,50	H	„ „ „ 2,5	„	„ 4,50	M	„ „ „ 2,9	„	„ 4,50
E	„ „ „ 2,2	„	„ 4,50	J	„ „ „ 2,6	„	„ 4,50	N	„ „ „ 3	„	„ 4,50
F	„ „ „ 2,3	„	„ 4,50	K	„ „ „ 2,7	„	„ 4,50				

Wilh. Brader, Hildesheim i. Hann.

Nulli Secundus Rahmreifer

besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

Kistenteile aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit
2 grossen bronzenen Denkmünzen
ausgezeichnet.
Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene
Hauptliste 100
mit vielen **wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten** und in **Faltenmilchsieben** (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.
G. m. b. H.
Berlin N. 4
Chausseestr. 10.

Wer Traisers Käseformmaschinen
und **Quarkmühlen** kennt, kauft keine andern. Nur allein zu bezieh. von der Ersten Deutschen Käseformmaschinenfabrik
Peter Traiser II, Gross-Gerau (Hessen).

Echt Pergamentpapier
◆◆ auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten ◆◆ empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

wieder weich und elastisch geworden, so daß ihrer Wiederverwertung nichts im Wege steht.

Zum Entfernen der Schmutzflecken auf dem Fußboden läßt sich sehr gut die von dem Milchuntersuchen restierende Schwefelsäure verwenden. Bei besonders verfetteten Stellen nimmt man auch wohl etwas Petroleum oder bedeckt dieselben mit einer breiigen Schicht gelöschten Kalkes. Wegen seines intensiven Geruches verwende man Petroleum jedoch nur in Notfällen. Man spart hierdurch Seife und Soda.

Daß zur Reinigung verfetteter Buttergerätschaften sehr gut ein Brei von gelöschtem Kalk mit einem geringen Sodazusatz verwendet werden kann, dürfte bekannt sein. Angebrannte Erhitzer, Vorwärmer usw. lassen sich leicht reinigen, wenn dieselben mit Wasser gefüllt werden, in welches man auf 10 Liter Wasser ca. ¾ Pfund gelöschten Kalk und etwas Soda gegeben hat. Wenn das Wasser in den Geräten erhitzt wird und einige Zeit stehen bleibt, läßt sich der Milchschleim leicht entfernen. Gelöschter Kalk ist billig und überall leicht erhältlich.

Steht Raum und Personal zur Verfügung, so wären auch noch die Abtropfgestelle für die entleerten Milchkannen zu empfehlen, damit die Milchreste, welche sonst in den Milchkannen verbleiben, ausgenützt werden.

Aus den angeführten Beispielen kann man ersehen, daß man an vielen Orten sparen kann. Sache des Einzelnen ist es nun, hierbei in geeigneter Weise zu verfahren und alle sich bietenden Möglichkeiten, welche mannigfaltiger Natur sein können, auszunutzen. H. H. in T. (486

Rahm in dem neuen deutsch-schwedischen Handelsvertrag. In der Nr. 71 der Molkerei-Zeitung befand sich ein Hinweis darauf, daß augenblicklich neue Beratungen über den deutsch-schwedischen Handelsvertrag bevorständen. Dabei wurde bemerkt, daß schwedischerseits erwartet werde, daß im Interesse der schwedischen Landwirtschaft großer Wert darauf gelegt werde, daß Milch und Rahm auch weiterhin zollfrei nach Deutschland eingeführt werden könne.

Diesem Ansinnen wird hoffentlich seitens der dazu berufenen Organe ganz entschieden entgegengetreten werden, denn es ist doch schwer ersichtlich, warum ein Einfuhrzoll nicht erhoben werden sollte. Die Einfuhr von Milch wird sich der langen Reise und der damit verbundenen höheren Fracht halber schon von allein verbieten. Rahm soll dann aber gleich in eigens dazu errichteten Buttereien in Saßnitz verarbeitet werden, wodurch dem Staatssäckel ein nicht unerheblicher Steuerwert entginge.

Die Einfuhr von Rahm aus Schweden im ersten Halbjahr 1910 hat sich nach den Mitteilungen der betreffenden Zollämter gegen die des Vorjahres schon verdoppelt, ein Zeichen, daß gewisse Molkereien sich die steuerfreie Einfuhr schwedischen Rahmes nach Inbetriebnahme der Fähre Saßnitz-Trelleborg bereits zunutze machen. Die deutsche Milchwirtschaft hat aber hiervon gar keinen Nutzen, denn der dabei herausschauende Gewinn wird nur einigen ganz wenigen Unternehmern zugute kommen. Dabei sei noch erwähnt, daß eine Molkerei, die an der Grenze gelegen, bereits seit Jahren dänischen Rahm verarbeitet, bestreitet, auch nur einen Pfennig Gewinn aus der Sache ziehen zu können und deshalb auch eine entsprechende Steuerzahlung rundweg ablehnt. Es hätte demnach also gar keinen Zweck, der schwedischen Landwirtschaft irgend eine Liebesgabe entgegenzubringen. Fr. in Fr. (487

Einiges über Rostschutzmittel. In gut geleiteten maschinellen Betrieben wird mit Recht auf Sauberkeit und gutes Aussehen der Maschinen und Apparate großes Gewicht gelegt. Nicht allein, daß dieselben, wenn in gutem Zustande befindlich, stets einen guten und vorteilhaften Eindruck auch auf den Nichtfachmann machen, auch in anderer Hinsicht ist es wünschenswert, stets alles in sauberem und geordnetem Zustande zu sehen. Nichts sieht in einem maschinellen Betriebe häßlicher aus, wie verschmutzte und rostige Maschinen, zudem läßt der Zustand solcher Maschinen in der Regel auch noch vieles zu wünschen übrig. Es ist in manchen Fällen gar nicht so einfach, zumal in feuchten Räumen und im Winter, die einzelnen maschinellen Teile, wie Transmissionen, Wellen usw. in blankem und sauberem Zustande zu erhalten, denn „die Elemente hassen das Gebild von Menschenhand", wie es zutreffend heißt. Es sollen daher nachstehend einige Mittel angegeben werden, welche als gute Schutzmittel gegen Rost bekannt sind. Haupterfordernis beim Gebrauche bzw. bei der Verwendung eines Rostschutzmittels ist, wie ja auch allgemein bekannt sein dürfte, daß die zu behandelnden Gegenstände tadellos blank und rein sind, da sonst die aufgetragene Isolierschicht leicht abspringen bzw. gar nicht anhaften würde und somit den beabsichtigten Zweck in keiner Weise erfüllte. Schmirgelleinen, Sandpapier usw. sind bekannte Mittel, mit welchen man Rost nicht allein von Maschinenteilen, sondern auch von anderen eisernen Gegenständen entfernen kann.

Um gereinigte, bzw. blanke Eisen- und Stahlteile vor Rost zu schützen, wird mit gutem Erfolge das Kautschuköl benutzt. Dasselbe wird mittels eines Pinsels möglichst dünn aufgetragen. Der Überzug, welcher sich bei langsamem Trocknen bildet, ist sehr elastisch, wodurch ein Reißen oder Springen desselben ausgeschlossen ist. Das Kautschuköl stellt einen weit wirksameren Schutz gegen Rost dar, als das Einfetten der Teile mit gewöhnlichem Öl.

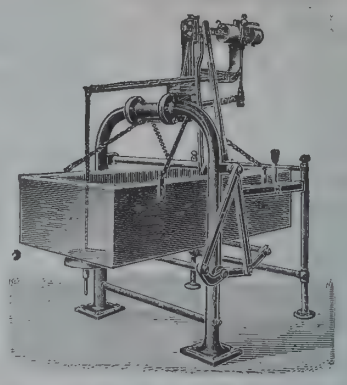
Mit Erfolg wendet man auch Firnis an. Es wird hierzu eine Lösung von dickem Firnis in der Hälfte seines Gewichtes mit rektifiziertem Terpentinöl bereitet. Mit dieser Lösung werden die vorher mittelst alkalischer Lauge entfetteten Gegenstände mit einem Schwamm überstrichen. Maschinen und Stahlteile, mit dieser Substanz überzogen, rosten niemals und behalten stets ihren Glanz und ihr sauberes Aussehen. Auch kupferne Metallteile lassen sich auf die Art und Weise behandeln, wodurch Grünspanbildung vermieden wird.

Ein anderes Mittel besteht darin, daß man Wachs mit gleichen Gewichtsteilen Terpentinöl bei mäßiger Wärme mischt und die so erhaltene Mischung auf den zu schützenden Gegenstand mittelst eines Lappens aufträgt. Die Poren des Eisens werden hierdurch verstopft und die Bildung von Rost wird verhindert. Weiter läßt sich aus Gerbsäure, Dextrin und Glyzerin oder Wasser eine Lösung herstellen, die man mit einem Pinsel auf die Eisenteile aufträgt, es wird auch hierdurch ein haltbarer Überzug erzielt.

Zweckmäßig erhalten auch Eisenteile, welche man vor Rost schützen will, einen Mennigeanstrich und auf diesen einen Anstrich von guter Ölfarbe. Mit geringen Kosten läßt sich ein solcher von Zeit zu Zeit erneuern, es wird hierdurch gleichfalls ein dauerhafter und guter Überzug erzielt. Ein sehr haltbarer Anstrich, welcher den Einflüssen der atmosphärischen Luft gut stand hält, ist der sogenannte glanzhelle Ölfarbenanstrich. Hierzu werden in einem verschlossenen kupfernen Gefäße 5 Kg. weißes Senföl mit 3½ Kg.

Hollenders Milchwage Stimmt immer

Die grosse bronzene Denkmünze
von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft
sowie als
„neu und beachtenswert"
anerkannt.



Hollenders Butterwage
Stimmt immer
als neu und beachtenswert
anerkannt.

Andr. Hollender
Berlin N. 4.

M. Brockmann's ZWERG-MARKE

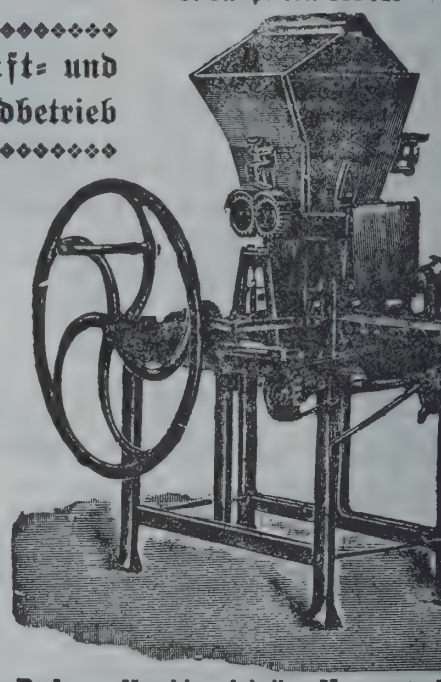
schafft starke Knochen, Muskeln und Nerven! Schnellwüchsiges Jungvieh! Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt! Verlangen Sie das Büchlein „Aus der Praxis — für die Praxis" kostenfrei vom
Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen

Käseformmaschine „Thuringia"
D. R. P. Nr. 158 840

Kraft- und Handbetrieb

4-6000 St. Käse in der Stunde



Hans Bohn, Maschinenfabrik, Ilversgehofen-Erfurt.

Alle milchwirtschaftlichen Bücher
liefert zu Originalpreisen schnellstens
Molkerei-Zeitung Hildesheim.
Kataloge umsonst.

Zum Fettbestimmen
sind einwandfreie Reagenzien erforderlich. Ich liefere diese sowohl zum
Acid- als auch Sal-Verfahren
billigst.
Preise auf Wunsch.
Carl Mann, Hildesheim.

kleinertem Kautschuk erhitzt. Die Erhitzung hat im Wasserbade zu geschehen; das Gefäß wird während des Erhitzens von Zeit zu Zeit nur gerührt, um die Mischung umzurühren. Nach erfolgter Lösung wird die klebrige Masse durch ein Stück Leinwand filtriert. Von dieser Flüssigkeit setzt man 12 Gramm zu einem Kilo gewöhnlicher Ölfarbe, wodurch die mit dieser Farbmischung angestrichenen Gegenstände stets glänzend bleiben und ein sauberes Aussehen bewahren.

Die vorstehend aufgeführten Rostschutzmittel haben sich in der Praxis bewährt, weshalb dieselben durchweg zu empfehlen sind, da sie ihren Zweck voll und ganz erfüllen. H. T. (480

Der Wert regelmäßiger Betriebsrevisionen für Molkereien. In der gleichen Weise wie in sämtlichen Genossenschafts-Molkereien alljährlich eine ordnungsmäßige Revision der Geschäftsbücher und daran anschließend eine Prüfung des Kassenbestandes stattfindet, sollte auch innerhalb desselben Zeitraumes in jeder Molkerei eine eingehende Revision des gesamten technischen Betriebes durch einen in der Praxis des Molkereiwesens durch und durch erfahrenen Molkerei-Instruktor stattfinden. Gesetzlich vorgeschrieben ist ja bisher nur die Dampfkesselrevisionen. Die öfteren Besuche der Gewerbeinspektion und anderer Kommissionen kann man wohl nicht als wirkliche Betriebsrevisionen auffassen, zumal die Herren in diesen Kommissionen keine Molkereifachleute sind und vom Betriebe meistens nichts verstehen.

Nun wird sich zwar mancher Kollege gegen weitere Revisionen mit aller Entschiedenheit sträuben und sagen: „Ich bin selbst Fachmann genug, meinen Betrieb in mustergültige Ordnung zu halten, zudem haben wir in unseren Molkereien gerade in genügender Zahl und Häufigkeit ungenierte Besuche". Mit demselben Rechte könnte nun allerdings auch der Buchhalter — in vielen kleineren Betrieben liegt ja dieser Vertrauensposten in der Hand des technischen Leiters der Molkerei — entgegnen: „Ich führe meine Bücher tadellos und fehlerfrei, die Molkereikasse stimmt jeden Tag, alles klappt wunderschön, wozu da erst die langwierige und zeitraubende Revision?"

Wenn ich hier trotzdem der regelmäßigen Betriebsrevision eindringlich das Wort reden möchte, so möchte ich keinem Fachkollegen bezüglich seiner Fachkenntnisse zu nahe treten; ich weiß selber ganz genau, daß wir in unseren Molkereien einen lebenskräftigen Stamm tüchtiger, bewährter Fachleute haben, die sich auch in den kritischsten Lagen zurechtfinden und wohl imstande sind, den ihnen anvertrauten Betrieb nach jeder Richtung hin in schönster Ordnung zu erhalten. Aber wir sind doch alle nur gewöhnliche, irrtümliche Menschen und haben als solche unsere Mängel. Wer tagaus, tagein in demselben Betriebe steckt, dessen Augen entgeht trotz aller Aufmerksamkeit vielleicht dies oder das, was, vom Zahn der Zeit zernagt, allmählich der Abänderung bedarf. Man wird mit der Zeit blind und abgestumpft für die nicht direkt in die Augen springenden, sondern vielfach versteckt liegenden Fehler eines Betriebes.

Wer dagegen frisch von draußen in den Betrieb hineinkommt, der betrachtet das ganze bunt durcheinander wogende Getriebe, wenn er selbst erfahrener Fachkenner ist, mit ganz anderen Augen, horcht mit viel feinerem Ohr und prüft mit scharf kritisierendem Verstande. Ihm fallen die sich hier und dort mit der Zeit ganz unmerklich eingeschlichenen Abweichungen und kleinen Unregelmäßigkeiten sofort auf und ein vielgereister und überall neue wertvolle Erfahrungen und technische Kniffe sammelnder Molkerei-Instruktor ist schneller in der Lage, die gefundenen Unrichtigkeiten wieder in Ordnung zu bringen als der Leiter des betreffenden Betriebes. Also ein hilfreicher Freund und treuer Berater soll der Betriebsrevisor sein, der den Betrieb dauernd auf der Höhe halten soll. Und wenn selbst dem strengsten und umsichtigsten Betriebskontrolleur keine nennenswerten Unregelmäßigkeiten im Betrieb in die Augen fallen sollten, so hat die abgehaltene Betriebsrevision doch den einen guten Zweck, daß der revidierende Beamte ins Protokollbuch den erfreulichen Vermerk eintragen kann: „Alles in tadellosem Zustande und bester Ordnung vorgefunden!" Dies erleichtert das Gewissen des vielgeplagten, seinem Berufe in treuester Weise nachgehenden Verwalters, ruhig kann er seinem Genossenschaftsvorstande dieses ihm so günstige Zeugnis unterbreiten, genießt dessen vollstes Vertrauen und sitzt wieder ein ganzes Jahr lang fest im Sattel.

Die Betriebssicherheit wird durch regelmäßig wiederkehrende, scharf durchgeführte Revisionen des Betriebes in außerordentlicher Weise gefördert, und unter Umständen auch die Rentabilität des Molkereibetriebes bedeutend erhöht, indem der Instruktor neuzeitliche Fabrikationsmethoden in Vorschlag bringt. Es ist überhaupt sehr wichtig, mit demselben über eventuell durchzuführende zeitgemäße Neuerungen im Betriebe in sachlicher Weise zu beraten, bei welcher Gelegenheit ja die Ansichten und gesammelten Erfahrungen eines jeden ausgetauscht werden können. Auch kann der Instruktor mitteilen, wie sich Neueinrichtungen in anderen Betrieben, welche unter den gleichen oder doch wenigstens ähnlichen Bedingungen arbeiten, bewährt haben und kann so wertvolle Anregungen geben.

So wird jede Betriebsrevision, die in gewissenhaftester Weise ausgeführt wird, unter allen Umständen für jede Molkerei einen reichen Gewinn bedeuten, so daß keine derselben die Ausgaben, welche dadurch entstehen, zu bereuen braucht, denn sie tragen ja dauernd Zinsen.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

Herstellung von Exportmilch in Dosen. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 75.)

I.

Für die Herstellung von Exportmilch in Dosen lassen sich nicht überall gleich bleibende Vorschriften aufstellen. Es kann also auf Grund der erfolgten Angaben nicht ohne weiteres auf eine falsche Behandlungsmethode der Milch geschlossen werden; denn für jeden einzelnen Betrieb kommen von einander abweichende Verhältnisse und Faktoren in Betracht. Dazu gehört in erster Linie die Qualitätsfrage der zu verarbeitenden Milch und alsdann der Reinlichkeitsgrad der für die Herstellung benutzten Maschinen, insbesondere der Homogenisiermaschine. Das in vielen Fällen allein übliche Durchpumpen von heißem Wasser zwecks Reinigung vorgenannter Maschine genügt auf die Dauer nicht; ein öfteres Demontieren und Durchdämpfen der einzelnen Maschinenteile ist unerläßlich. — Es bedarf keiner weiteren Ausführung, daß eine stark verschmutzte Milch schwerer steril zu bekommen ist als eine reine Milch. Ein unausgesetztes, aufmerksames Beobachten aller Faktoren, die eine Infektion veranlassen können, ist unerläßlich.

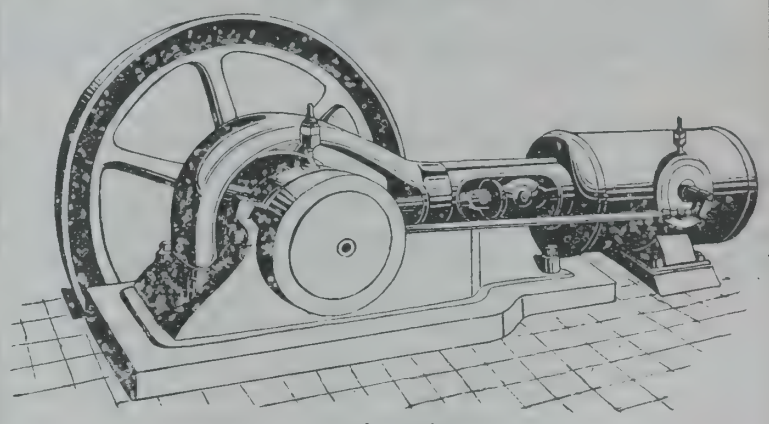
Die angegebene Temperatur und Zeitdauer der Sterilisation der Milch müßte bei einer guten reinen Milch genügen; entsprechend dem Inhalt der Dosen muß aber Temperatur und Zeitdauer verschoben werden.

Aufsehen

erregte auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. :: in Hamburg u. a. meine neue im Betriebe vorgeführte ::

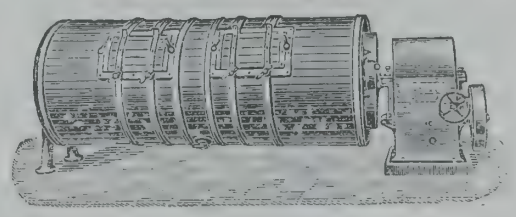
Heißdampfventilmaschine D. R. P.

für Molkereizwecke



sowie mein

neuester Butterfertiger „Optimus"



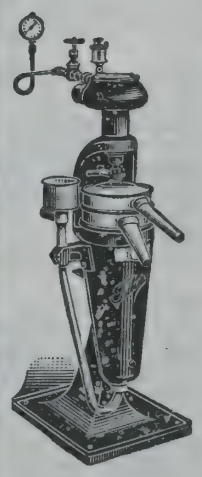
Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Eisengießerei und Maschinenfabrik.

Männer der Praxis

urteilen wie folgt:



Wir teilen Ihnen gerne mit, daß wir mit unseren fünf **„Tubular"-Dampf-Turbinen-Separatoren** nach wie vor sehr zufrieden sind. Nachdem wir jetzt bald 4 Jahre damit arbeiten, glauben wir die Maschinen genau genug zu kennen, um ein massgebendes Urteil über ihre Tauglichkeit abgeben zu können. **Wir würden,** wenn wir heute wieder vor der Wahl ständen, Centrifugen anzuschaffen, **unbedingt „Tubular" nehmen.** Die großen Vorzüge der Tubulare, wie Oel- und Reparaturersparnis, sowie das Fortfallen der Riemen. Schnüre, Dichtungsringe u. s. w.. und vor allen Dingen die Gefahrlosigkeit, sollten jeden Molkereifachmann veranlassen, sie anzuschaffen.

Uelzen, den 12. 7. 1909.

gez. **Molkereigenossenschaft Uelzen.**

„Tubular" ist auch mit Riemenantrieb lieferbar.

Verlangen Sie gratis und franko unsere

Molkerei-Broschüre Nr. 34.

Tubular-Werke, Harburg a. E.

— Im vorliegenden Falle, wie überhaupt allgemein, würde ich folgendes empfehlen: Nach erfolgter erstmaliger Sterilisation der Milch stelle man die Dosen einige Stunden zurück und sterilisiere dann zum zweiten Male. Dieser Weg bietet insofern eine gewisse Gewähr der völligen Keimfreimachung, als die bei der ersten Sterilisation nicht abgetöteten Bazillenkeime (sogen. Sporen, die am schwersten zu vernichten sind), sich in der Zwischenzeit entwickeln und durch die darauf folgende Sterilisation zum Absterben gebracht werden. Bei Anwendung dieser Methode kommt man mit niedrigerer Temperatur und kürzerer Zeitdauer aus und man erhält ein qualitativ besseres Produkt, speziell betreffs Geschmack und Farbe der Milch.

Nicht unerwähnt bleibe, daß in Frankreich Schüttelvorrichtungen im Sterilisator bei der Herstellung von Dosenmilch zur Anwendung gelangen; es dürfte diese Einrichtung bedeutende Vorteile betreffs einer besseren Sterilisation, insbesondere größerer Dosen bieten, da der gesamte Doseninhalt die Wandungen berührt, infolgedessen also eine gleichmäßigere Sterilisation erzielt wird. Th. L. in D. (484

II.

Um Exportmilch in Dosen, die sich recht lange Zeit halten soll, herzustellen, ist es unter allen Umständen nötig, bei der Auswahl der Milch sehr sorgfältig vorzugehen; denn je besser und gesunder das vorhandene Rohmaterial ist, desto haltbarer wird auch die Exportmilch sein. Es ist schon ein schwerer Fehler, daß die Milch nicht sofort nach dem Melken an der Produktionsstätte möglichst tief heruntergekühlt wird. Die Tiefkühlung verhindert in erheblicher Weise die Vermehrung der in jeder Milch vorhandenen schädlichen Keime, welche allein das allmähliche Verderben der Milch bewirken. Sie müßten somit vor allen Dingen dahin wirken, daß Ihre Milchlieferanten sich Milchkühler zulegen. Bei der Prüfung der Milch müßte auch der Geschmack und Geruch, sowie das allgemeine Aussehen derselben in Betracht gezogen werden. Voraussetzung ist ferner, daß die Milch von gesunden, möglichst unter Kontrolle eines Tierarztes stehenden Kühen stammt, die in einem einwandfreien Stalle untergebracht sind, und daß beim Melken die peinlichste Sauberkeit obwaltet, um eine in jeder Hinsicht reine und keimarme Milch zu gewinnen.

Was nun die Herstellungsweise der Exportmilch anbelangt, so sind hierbei mehrere Punkte zu beachten. Vor der Abfüllung der homogenisierten oder pasteurisierten und wieder tief abgekühlten Milch in die Dosen müssen diese gründlich mit kaltem Wasser nachgespült werden, damit kein Stäubchen darin bleibt. Die Dosen sind ziemlich vollständig zu füllen, damit nicht zu viel Luft an die Milch heran kann; die Deckel sind nicht von oben aufzulegen, weil man dadurch zu viel Luft in die Dosen hineindrücken würde, sondern von der Seite aufzuschieben. In einzelnen Betrieben werden die Dosen vollständig bis an den Rand gefüllt, dann zugefalzt und erst dann sterilisiert. Dies hat den großen Vorteil, daß dadurch ein Luftzutritt zur Milch fast vollständig vermieden wird.

Wie hoch man sterilisieren muß, richtet sich nach der Größe der Dosen. Dosen zu ½ Liter soll man mindestens auf 103 Grad C. sterilisieren, 1 Liter-Dosen vertragen 106 Grad C., während man 2—4 Liter-Dosen bis zu 108—110 Grad C. erhitzen muß. Es ergibt sich also hieraus die Regel, je größeren Rauminhalt die Dosen besitzen, desto stärker hat die Erhitzung zu erfolgen. Es ist übrigens empfehlenswert, nur kleinere Dosen, also ½—1 Liter-Dosen zur Sterilisation zu verwenden, weil kleinere Mengen besser durch und durch erhitzt werden können, wie größere. Aus dieser Tatsache wird sich auch am ehesten Ihr Mißerfolg gerade bei den 2—4 Liter-Dosen erklären. Um nun eine gleichmäßige Erhitzung der gesamten Milch in einer Dose zu erzielen, ist es nötig, den Dampf während der Sterilisation mehrmals abzustellen und darauf ruckweise wieder anzustellen. Auf diese Weise erfolgt eine Erschütterung des Doseninhaltes und so kann der Dampf eine bessere Wirkung ausüben. Es genügt, wenn man die Dosen 30—35 Minuten lang auf die vorhin angegebenen Temperaturen hält.

Beim Verschließen der Dosen mit der Falzmaschine ist die äußerste Sorgfalt anzuwenden, denn gerade ein dichter Verschluß ist das Haupterfordernis für die Haltbarkeit der Milch. Eine absolute Dichtigkeit gewähren wohl nur die mit Gummidichtungsringen versehenen Deckel. Beim Sterilisieren der Milch nach dem Verschließen der Dosen hat man ein sicheres Erkennungszeichen dafür, ob der Verschluß vollständig dicht ist. Es müssen nämlich beim Herausnehmen der Dosen aus dem Sterilisierapparat die Endflächen derselben hochgetrieben sein. Ist dies nicht der Fall, dann behalte man derartige Dosen ruhig zurück, weil sie sich doch nur wenige Tage halten.

Nach dem Sterilisieren ist ein starkes Kühlen der Milchdosen ein unbedingtes Erfordernis. Man kann ruhig auf 1—2 Grad über Null herunterkühlen; denn je tiefer man kühlt, desto länger hält sich die Milch. Man wird nun aber derart tiefe Temperaturen nur erreichen bei Anschaffung einer Kühlanlage. Wer also die Herstellung von Exportmilch im großen betreiben will, dem kann nicht dringend genug die Anlage einer gut funktionierenden Kühlmaschine angeraten werden, um die Milch bis unmittelbar vor dem Versand kühl stellen zu können.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

III.

Soweit mir bekannt ist, dürfte das in Frage kommende Übel nur auf schlechte Milch zurückzuführen sein, denn die in diesem Falle angewandte Behandlung der Milch dürfte doch sicher genügen, dieselbe vollkommen zu sterilisieren. Vielleicht wäre es angebracht, neben der Alkoholprobe die Gärprobe oder die von Dr. Lobeck erfundene Katalaseprobe, die sich gut bewährt hat, mit der Milch vorzunehmen, um etwa krankhafte Kühe ausfindig zu machen und von der Milchlieferung auszuscheiden. Ferner halte ich die Reinigung der Milch mittels Wattefilter für besser als die vom Fragesteller angewandte Reinigung mit der Zentrifuge.

M. Lehnertz.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Vormärmer mit unterem Antrieb und Kippvorrichtung. Wie bewähren sich Vorwärmer mit unterem Antrieb und Kippvorrichtung?

Molk. O. (2158

Briefkasten.

L. R. in B. Eine Margarinezeitung erscheint in Düsseldorf, Rochusstraße 9. Dort erfahren Sie auch, von wo Sie Literatur über Margarine und Pflanzenbutter beziehen können. (2143

A. M. G. Falls Sie nicht allzu hohe Betriebskosten haben werd und das angegebene Quantum Milch wirklich bekommen, können Sie den angegebenen Verhältnissen noch einen ausreichenden Verdienst zielen. Ob sich der Betrieb einer Kartoffeltrocknungsanlage rentie würde, läßt sich von hier aus ohne Kenntnis der näheren Verhältnisse ni sagen. Es hängt das hauptsächlich von dem Preise ab, den Sie für Trocknen der Kartoffeln nehmen können. Die Errichtung einer Kartoff trocknungsanlage kostet mindestens 12—15 000 ℳ. Geliefert werden sol Anlagen u. a. von der Firma Pausch u. Co., Landsberg a. W. würden also mit dem von Ihnen angegebenen Kapital bei weitem ni auskommen. Zur Errichtung einer mittelgroßen Dampfmolkerei wü dasselbe wohl reichen. (2

S. K. So lange Typhus in dem Hause des Lieferanten herrscht, die Behörde das Recht, ihm die Milchlieferung zu verbieten. Um ke weiteren Unannehmlichkeiten zu haben, tun Sie am besten, sich der ordnung zu fügen. (2

E. F. Gegen den ablehnenden Bescheid des Staatsanwalts könn Sie Beschwerde bei der Staatsanwaltschaft des Oberlandesgerichts C erheben. Ein Erfolg erscheint uns aber zweifelhaft. Denn wenn selbst Beschwerdewege als festgestellt angesehen wird, daß die Milch verfälscht w so muß immer noch die Täterschaft des A. bewiesen werden. Die Nachweis werden Sie anscheinend nicht führen können. (2

T. in B. Ein Mittel zur Beseitigung der Zuckungen Ihres Hun ist uns nicht bekannt. — Gegen die Verfügung zur Erhitzung der Mag milch und gegen die Kontrolle des Kreistierarztes läßt sich nichts mach da für Ihre Gegend die Gefahr der Ausbreitung der Maul- und Klau seuche besteht. (2

T. R. Ob Ihre Konkurrenzmolkerei bei dem genannten Preise die Milch noch etwas verdient, können wir Ihnen nicht sagen. Bei Herstellung von Quark verwertet sich die Magermilch mit 2 bis 2,5 P pro Liter. Zu einem Kg. Quark sind ungefähr 10,5 bis 11 Liter Mag milch erforderlich. Die Molke verwertet sich bei der Verfütterung Schweine mit ungefähr ½ Pfg. das Liter. (2

B. & Co. in B. Quark L. ist recht trocken gearbeitet, enthält a große Mengen gelöstes Metall und ist deshalb unbrauchbar. Quark Sch. zu naß, er enthält 70,5 Proz. Wasser, ist sonst einwandsfrei. Quark B. normal trocken, aber ohne Kern, durch Metallsalze leicht verunreinigt, er vorerst noch brauchbar. B. (2

K. in H. Zuständig für die Klage über den Inhalt des Zeugni ist dasjenige Gewerbegericht, in dessen Bezirk die gewerbliche Niederlass des Arbeitgebers sich befindet oder beide Parteien ihren Wohnsitz hab In Gemeinden ohne Gewerbegericht muß die Klage beim Amtsgericht, dessen Bezirk der Beklagte wohnt, erhoben werden. Sie tun am bes wenn Sie auf die Gerichtsschreiberei des nächsten Amtsgerichts gehen die Klage dort zu Protokoll aufnehmen lassen; das kostet Ihnen nichts. (2

A. R. in W. 1. Selbst wenn man annehmen wollte, daß Ihnen Ware um 2 Tage verspätet geliefert worden ist, so durften Sie ohne weite nicht die Annahme der Ware verweigern und vom Vertrage zurücktre Sie mußten vielmehr erst eine angemessene Nachfrist setzen und hierbei klären, daß Sie nach Ablauf dieser Nachfrist die Annahme der Ware weigern werden. Da Sie dies unterlassen haben, so müssen Sie die W annehmen und den Kaufpreis bezahlen. Schreiben Sie sofort der K käuferin, daß sie Ihnen die Ware unter Nachnahme der fälligen Raten schickt. Fordern Sie auch von ihr Rechnung über die entstandenen Pro kosten, damit Sie diese bezahlen können und die Klage zurückgenom wird. 2. Eine Warenbestellung kann man innerhalb 24 Stunden ni wieder rückgängig machen. Die gegenteilige irrige Meinung ist merkw digerweise vielfach im Publikum verbreitet. (2

S. in B. Falls Sie Milchversand einrichten, müssen Sie vor a Dingen dafür Sorge tragen, daß Sie nur vollständig süße und fehlerf Milch zum Versande zulassen. Mit der in der Molkerei ankommen Milch müssen Sie die Alkoholprobe vornehmen und alle Milch, die s schwache Säuerung zeigt, vom Versande ausschließen. Nachdem Sie Milch auf 80—85 Grad C. erhitzt haben, müssen Sie sie sofort möglichst abkühlen, auf etwa 4—7 Grad C. und bis vor dem Versande auf di Temperatur zu halten suchen. In Hinsicht auf den weiten Transport w es ferner zweckmäßig sein, im Sommer Versandgefäße oder Kannen Kühlvorrichtung zu nehmen. Falls Sie keine Kühlanlage haben oder richten wollen, können wir Ihnen vom Milchversande nur abraten, da sonst im Sommer jeden Augenblick Klagen und Unannehmlichkeiten we saurer Milch haben werden. (2

P. H. Sch. Gesalzene Butter darf einen Höchstwassergehalt von Prozent haben. Wenn auch die Butter 16 Prozent Wasser enthält, k sie deshalb doch noch eine erstklassige feine Ware sein. (2

A. J. in D. Falls Ihre Angaben über das zur Verfügung stehe Mahlgut zutreffend sind, müßten Sie zwei Mahlgänge einrichten, und z einen für Schrot und einen für Feinmehl. Wenn Sie nun neben der Mü auch noch ein Sägewerk einrichteten, müßten Sie eine Antriebskraft mindestens 20—25 Pferdestärken haben. Ihre jetzige Maschinenanlage w also viel zu klein. Zweckmäßig würde es vielleicht sein, letztere für Betrieb der Molkerei beizubehalten und für Müllerei und Sägewerk besondere Betriebsanlage aufzustellen, und zwar würde dafür ein Mo von 20—25 Pferdestärken empfehlenswert sein. Für das Sägewerk kön eine Kreissäge und evtl. 1 bis 2 Gatter in Frage kommen. Die Ko für die ganze Anlage würden sich mindestens auf 18—20 000 ℳ stel Ein Mahlpreis von 30 Pfg. für 1 Zentner Futterschrot und 60 Pfg. 2 Pfund Staubmehl für 1 Zentner Mehl dürfte nicht zu hoch sein, eb ist der von Ihnen angegebene Preis für das Holzschneiden angemessen. (2

Molkereischule in Hameln

Institut der Landwirtschaftskammer für die Prov. Hannov

Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis v ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldung bei dem **Direktor Professor Dr. P. Vie**

Geld

wird viel gespart durch Gebrauch der bestens bewährten plastischen, knetbaren Metall-Dauerpackung, für jede Buchse passend, von mehrjähriger Haltbarkeit, für Dampfmaschinen mit hohem und niederen :: Druck, Kalt- und Heißwasserpumpen ::

Prospekte zu Diensten.

Carl Mann :: Hildesheim.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Oktober, November und Dezember 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

28. September. Ia 121—123 ℳ, IIa 118—121 ℳ, IIIa 109—116 ℳ, abfallende 95—110 ℳ. Tendenz: ruhig.

24. Sept. Ia 120—121/23 Mk., IIa 115—121 Mk., IIIa 108—116 Mk., abfallende 95—108 Mk. Tendenz: ruhiger.

Kopenhagen, 30. Sept. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 97 Kronen (ca. 109,— Mk.). Tendenz: stetig.

Kempten, 28. Sept. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., Süßrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 116—118 Mk. Tendenz: vollständige Stockung.

Kaufbeuren, 29. Sept. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 29. Sept. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 118 Mk., Vorbruchbutter 110 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 28. Sept. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
6 Drittel 128 Mk., 9 Drittel 127,50 Mk., 35 Drittel 127 Mk., 57 Drittel 126,50 Mk., 60 Drittel 126 Mk., 20 Drittel 125,50 Mk., 31 Drittel 125 Mk., 26 Drittel 124,50 Mk., 22 Drittel 124 Mk., 11 Drittel 123,50 Mk., 8 Drittel 123 Mk., 7 Drittel 122 Mk., 4 Drittel 121,50 Mk., 8 Drittel 121 Mk., 6 Drittel 120,50 Mk., 16 Drittel 120 Mk.

1. Klasse: 326 Drittel zu 125,08 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 40 Drittel zu 115,65 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 29. September. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt etwas fester und ist gute Nachfrage nach feinsten Qualitäten. Sekunda-Marken wie abfallende Butter werden dem Markt reichlich zugeführt und sind schwer verkäuflich.

Berlin, 28. Sept. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die Zufuhren sind noch immer recht groß, aber nur wirklich feinste, reinschmeckende Qualitäten sind gefragt und lassen sich zu unveränderten Preisen räumen, abfallende Sorten bleiben dagegen dringend angeboten.

Berlin, 28. Sept. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter war das Geschäft etwas lebhafter und waren hauptsächlich feinste Qualitäten begehrt. Auch aus den Kühlhäusern wurden größere Mengen Butter entnommen und räumen sich dieselben nach und nach. In der vorigen Woche gelangten zur Verschiffung:

	von Windau:	von Riga:	von St. Petersburg:
nach London	6380 Faß	220 Faß	4743 Faß
„ Kopenhagen	2829 „	33 „	— „
„ Hamburg	1409 „	30 „	114 „
„ Stettin	1209 „	26 „	— „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 112—114 Mk., IIa 110—112 Mk.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 30. Sept. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 125—129 ℳ, IIa 105 bis 115 ℳ. Tendenz: ruhig.

Berlin, 29. Sept. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Hamburg, 29. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Das Geschäft läßt sich etwas freundlicher an. Die Nachfrage hat sich gebessert und die widrigen Witterungsverhältnisse haben aufgehört, so daß zu hoffen steht, daß die Zufuhren sich demnächst mehr als bisher aus feinsten Qualitäten zusammensetzen werden. Auch ist eine kleine Abnahme der Produktion zu verzeichnen. In dieser Woche dürften die Preise indessen unverändert bleiben.

Hamburg, 29. September. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Das Geschäft ist in dieser Woche etwas günstiger als bisher verlaufen, doch beschränkt sich die bessere Nachfrage nur auf wirklich allerfeinste, reinschmeckende Marken; auch muß ausdrücklich bemerkt werden, daß die erzielten Preise sich noch weit unter der bestehenden Notierung bewegten. Für zweite und abfallende Qualitäten ist der Begehr nach wie vor äußerst gering, obgleich Inhaber bereit sind, diese Ware zu sehr billigen Preisen abzustoßen. Dies ist ein beredtes Zeichen davon, daß der Markt durch das Vorhandensein größerer Mengen abfallender Butter sehr in Mitleidenschaft gezogen wird. Die Produktion ist zum Teil in der Abnahme begriffen, nur von den nordischen Molkereien ist noch das bisherige Quantum angeliefert worden. Vom Ausland, speziell von Dänemark, lauten die Berichte zuversichtlicher, Kopenhagen hat seine Forderungen im Laufe der Woche wieder heraufgesetzt. Von den meisten inländischen Plätzen wird die Marktlage noch immer als sehr ruhig bezeichnet, so daß Bezüge von hier nur in sehr geringem Maße gemacht werden konnten. Eine wesentliche Besserung des Platzgeschäftes war auch in dieser Woche noch nicht zu bemerken. Unsere Notierung wird, nach den gemachten Erfahrungen, unverändert bestehen bleiben, doch dürfte sich das Geschäft in den kommenden Wochen etwas günstiger gestalten. Die neue Zufuhr russischer Butter betrug nur 1400 Tonnen. Sofern es sich um feinste, frische Ware handelte, konnten die vorhandenen Sachen zu den bisherigen Preisen leicht begeben werden. Für abschmeckende Marken ist die Kauflust noch immer unbedeutend.

Hildesheim, 30. Sept. Butterbericht von Mann & Friedenorn. Der Bedarf für das Erntedankfest hat in dieser Woche eine äußerst lebhafte Nachfrage nach feinsten frischen Qualitäten als auch nach sibirischer Butter und Kühlhausware gebracht. Selbst höhere Preise wurden anstandslos bewilligt, so daß das dieswöchentliche Geschäft als sehr befriedigend bezeichnet werden kann. Für prima Molkereibutter zahlen wir 120 bis 124 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Magdeburg, 29. Sept. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 127 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 112—122 Mark. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100 Mark. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: unverändert.

Leipzig, 30. Sept. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft lag in dieser Woche infolge des Ultimos und Quartalswechsels nicht besonders lebhaft und wenn sich auch allerfeinste Butter, da hierin die Einlieferungen anhaltend klein bleiben, leicht räumt, so erweisen sich doch die vielen an den Markt kommenden unhaltbaren Qualitäten als eine wahre Kalamität.

Preise für feinste Tafelbutter 121—123 Mk., II. Sorten 114—120 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 28. Sept. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Wenn das Geschäft schon im ganzen Monat ruhig gelegen hat, so macht sich zum Monatsschluß eine außergewöhnliche Flaue bemerkbar. Nur dieswegen hielten sich die Preise bisher unverändert, weil wirklich allerfeinste, reinschmeckende Ware wenig eingeht, denn immer noch ein recht großer Teil der Eingänge besteht aus fehlerhaften Qualitäten.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 127—— Mk., feinste 124—126 Mk., II. Qualität 117—123 Mk., III. Qualität 109 bis 115 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 29. Sept. Bericht von Gebr. Rößler. Der bevorstehende Monats- und Quartalswechsel übt, wie immer, einen ungünstigen Einfluß auf das Geschäft aus. Immerhin läßt sich eine etwas freundlichere Stimmung erkennen, und scheint die größte Flaue bereits überwunden zu sein.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 121—123 Mk., Ia 116 bis 120 Mk., IIa 112—115 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 27. Sept. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Ultimo und Quartalswechsel werfen ihre Schatten voraus. Das Geschäft ist daher eher noch eine Nuance ruhiger geworden. Wirklich feinste Qualitäten konnten aber trotzdem, da solche nicht sehr zahlreich zugeführt sind, zu unveränderten Preisen geräumt werden.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 110—115 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 28. Sept. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die Ankünfte waren in letzter Woche wesentlich größer als sonst, jedoch macht sich auch hier die Flaue, die auf dem ganzen Butterhandel herrscht, bemerkbar, so daß die Preise etwas weichen mußten und allerfeinste Qualität mit Rubel 13,— bis 13,30 verkauft wurde.

b) Omsk. Die Einlieferungen beliefen sich in vergangener Woche auf ca. 3000 Faß, die zu unveränderten Preisen bis zu Rubel 13,90 aus dem Markte genommen wurden.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 29. Sept. Bericht von J. Themans Izoon. Freitag erhöhte die Notierung auf 51,— fl., die wirklichen Preise waren aber belangreich höher und blieben die ganze Woche sehr fest, indem für die bessere jetzige Qualität eine lebhafte Nachfrage war zu hohen Preisen. Morgen wird die Notierung erhöht werden. Ia Molkereibutter Mk. 112—117 pro 100 Pfd.

Budapest, 28. Sept. Bericht von M. Düsing jr. Die Einlieferungen haben sich in den letzten Tagen etwas erhöht, so daß das Buttergeschäft etwas aufflaute, namentlich in Sekunda-Qualität, während die Preise für Prima Zentralbutterei-Butter sich infolge der lebhaften Nachfrage behaupten ließen.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,30—3,40 Kr., Blockpackung 3,05—3,15 Kr., Sekunda-

Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,60—2,70 Kr., Kochbutter —— Kr. Tendenz: ruhig.

Käse.

Berlin, 29. September. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 29. September. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,80 Mk.

Kempten, 28. September. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 40—41 Mk., Limburger prima 35—37 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 29. Sept. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	43	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	61	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 27. Sept. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 30	Grad	(Fettgehalt	der	Trockenmasse)	42,—	Mark	pro	Zentner
„ 35	„	„	„	„	47,—			
„ 40	„	„	„	„	52,—	„	„	„

Schweine.

Hannover, 29. Sept. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 766 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 68—71 Mk., Klasse V 61—64 Mk., Klasse VI 61—67 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 29. Sept. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1541 Stück. Preise: Schwere 65,00—67,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 54,00—61,00 Mk., Ferkel 63,00—64,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Sept.	Aufgetr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	28.	16886	69	bis	63		Schlachtgew.	ruhig
			55	bis	50		Lebendgewicht	
Hamburg	28.	1000	67	bis	62		20—24 % Tara	sehr langs.
Bremen	29.	1070	70	bis	62		Schlachtgew.	langsam
Hannover	29.	766	71	bis	68		„	langsam
Leipzig	29.	2031	70	bis	64		„	mittel
Dresden	29.	1687	73	bis	69		„	mittel
Chemnitz	29.	490	73	bis	70		„	—
Dortmund	29.	1601	70	bis	66		„	mittel
Köln a. Rhein	29.	1890	69	bis	66		„	mittel
Mannheim	29.	1234	74	bis	73		„	mittel
Stuttgart	29.	712	75	bis	70		„	mäßig
Breslau	28.	2556	70	bis	64		„	langsam
Stettin	29.	311	66	bis	62		„	belebt
Posen	28.	555	58	bis	50		Lebendgewicht	schlepp.
Kiel	29.	987	52	bis	48		„	gut
Mülhausen i. E.	28.	743	76	bis	74		Schlachtgew.	—
München	28.	2960	78	bis	65		„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 29. Sept. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg September-Dezember 100,— Mk., Januar-August 1911 105,— Mk.

La Plata-Mais September-Dezember 108 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg September-Dezember 114,— Mark, Februar-September 120 Mk.

Rund-Mais September-November 140,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa prompt 134 Mk., Sept.-Dezember 136 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 8,25 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Okt.-Dezbr. 8,35 „ „ „ „ „ „ „ „

Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Hamburg, 29. Sept. Mixed-Mais cif Oktober 105,50 Mk., La Plata-Mais cif Oktober 100,— Mk., russ. Gerste cif Oktober 94,— Mk.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Mehrfarbige Briefbogen
für Molkereien!
1000 St. von 11,80 Mk. an
Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Molkerei-Buchführung entworfen von Dietrichs & Mertens, Hannover.
Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.
Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die
Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik
W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

Plakate und Formulare
für Molkereien betr.
Sonntagsarbeit, jugendliche Arbeiter, Meierinnen, Molkereiberufs-Genossenschaft, Unfallverhütungs-Vorschriften, Unfallanzeigen, Dienstvorschriften für Kesselwärter, Zeugnisformulare, Lehrverträge für Molkereilehrlinge, sowie alle genossenschaftliche Formulare für den Verkehr mit den Gerichten 2c sind in einzelnen Exemplaren für Abonnenten porto- und kostenfrei zu beziehen von der
Molkerei-Zeitung.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

FR	5307	30	Br.		5426	21	Br.
	5263	2	„		5042	13	„
	5429	11	„	WQ	4866	6	„
	5340	3	„		5764	103	„
MF	5481	1	„	SD	5615	9	„
	5419	29	„		5612	44	„
M	5397	2	„	EW	5713	95	„
	5326	3	„	ME	5740	14	„
	5348	5	„	AJ	5730	4	„
G	5352	6	„		5614	5	„
	5297	7	„	AB	5770	1	„
	5417	2	„		5645	8	„
B	5305	12	„	EN	5594	1	„
M	5298	5	„	AJ	5759	1	„
MH	5308	5	„	MG	5563	1	„
	5387	33	„	BK	5639	1	„
HA	5442	15	„		5689	1	„
B	5421	1	„	NA	5706	2	„
	5478	11	„		5704	3	„
AB	5465	9	„	N	5705	1	„
GW	5454	3	„	SG	5700	1	„
	5077	2	„		5488	2	„
	4860	4	„		5641	1	„
	5099	7	„	MD	4571	1	„
Westfl	4914	2	„		5616	3	„
	4284	2	„	N	5693	5	„
	5368	1	„	MB	5562	5	„
P	5363	8	„	WK	5715	3	„
	5018	3	„		5571	10	„
	5406	1	„	MH	5566	5	„
	5176	1	„	GH	5628	11	„
	5404	3	„		5682	13	„
	5146	2	„		5635	1	„
	5168	2	„		9289	4	„
A	5173	2	„	Z	5039	1	„
AB	5235	6	„	W	5565	5	„
	3870	1	„		5679	3	„
	5027	1	„	JM	5499	8	„
LMM	8000	6	„		4626	4	„
	5101	18	„		5044	1	„
	4279	2	„		5569	23	„
LL	4556	3	„	WF	5652	4	„
JK	5455	31	„	OSN	5685	10	„
LM	5438	2	„	Excelsi	5564	2	„
	5480	9	„		5576	5	„
	5314	5	„		5568	1	„
MS	5315	6	„		4632	9	„
	5321	25	„		5585	19	„
	5477	26	„		5560	3	„

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 5980 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur
in Abschrift einzusenden,
weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Solider, strebsamer, älterer Käser als technischer (5757
Verwalter
der mit Tilsiter Fettkäserei, Maschinen, auch Mühle, und wenn möglich, elektrischer Lichtanlage gut vertraut ist, zum baldigen Antritt gesucht. Evtl. verheirat., Frau muß dann Bewirtung des Personals übernehmen. Größere städtische Molkerei. Es wollen sich nur anständige aber arbeitswillige Leute melden. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen bei freier Stat. berechnet erbeten.
Kuchenbecker, Pillkallen, Ostpreußen.

Suche zum 8. Oktober ds. Js. einen ledigen, tüchtigen, durchaus ehrlichen
Verwalter
der selbständig arbeiten kann und mit Dampfsparmotor vertraut sein muß. Kaution 500—600 ℳ muß gestellt werden. (6062
Fr. Wolf, Helbra, Mansf. Seekreis.

Zum sofortigen Antritt wird ein ordentlicher, kräftiger, junger
Gehülfe
gesucht. Gehalt 25—30 ℳ monatlich und freie Station. (6063
Dampfmolkerei Schwerin a. M.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung
cheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein l wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag lt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, rsendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereisachliche Anfragen werden an Abonnenten kosten- t im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung r dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 78. **Hildesheim,** den 5. Oktober 1910. 24. Jahrgang.

An unsere verehrlichen Leser, welche die Molkerei-Zeitung unter Streifband beziehen, richten wir die Bitte, den fälligen Abonnements-Betrag pro 4. Quartal mit 2.50 Mark sogleich per Postanweisung an uns einzusenden oder auf unser Postscheckkonto Nr. 37 Hannover zu überweisen. Alle am

12. Oktober noch offenen Posten

werden zuzüglich Nachnahmekosten mit der am 14. Oktober erscheinenden Nummer unserer Zeitung durch Nachnahme erhoben.

Inhalt.

: **Kaseingewinnung.** Von Molkereichemiker F. Engel, Düsseldorf. (Fortsetzung.)
tteilungen. Die Neusalmethode.
reine, Verbände und Genossenschaften. Sanierungsversuche notleidender Genossenschaften. — Verband mitteldeutscher Milchhändler-Vereine. — Südwestdeutscher Milchproduzenten-Verein.
ndschau. Verzeichnis der bei der Feier des diesjährigen Jubiläums-Zentral-Landwirtschaftsfestes in München zuerkannten Preise für Molkerei-Erzeugnisse. — Karl Bolle und seine Meierei. — Vorübergehende Sperrung des Magerviehhofes Friedrichsfelde. — Gründung einer Milchlin-Gesellschaft in Hannover. — Deutsche Molkereimaschinen im Auslande. — Verschwundener Molkereibesitzer. — Ein hartnäckiger Milchpantscher. — Bestrafungen wegen Milchfälschung. — Verkauf von Butter mit zu hohem Wassergehalt. — Bestrafung von Milchhändlern wegen versuchter Erpressung. — Bestrafung wegen Verkaufs von minderwertigem Kamembert-Käse in Schachteln mit französischer Aufschrift. — Geschäftliche Nachrichten. — Japanische Pflanzenkäse.
rechsaal. Die einer Molkerei-Genossenschaft aus dem Verkehr mit der Spar- und Darlehnskasse erwachsenen Vorteile. — Die gesetzliche Verwaltungsrevision der Molkerei-Genossenschaften. — Butterfertiger.
ieskasten.

Die Kaseingewinnung.

Von Molkerei-Chemiker F. Engel, Düsseldorf.

(Fortsetzung.)

Berechnen des Kaseins.

Das Berechnen des Kaseins kommt für rohe, technische Kalkulationen in Betracht und gibt nur Anhaltspunkte, die aber immerhin r den Praktiker von Bedeutung sind, der über den Gehalt der Milch Kasein Aufschluß haben will. Sie ergeben nicht die wirklich vorndene Kaseinmenge, wie die das Kasein selbst bestimmenden Meoden, sondern geben an, wieviel Kasein bei normaler Zusammenzung der Milch vorhanden sein müßte. In Wirklichkeit kann der aseingehalt größer oder geringer sein, als die Formel angibt. Die ormeln haben somit nur bedingten Anspruch auf Genauigkeit.

Olson[1]) hat durch eine große Anzahl von Untersuchungen feststellt, daß sich die Milcheiweißstoffe zu der gesamten Trockensubstanz r Milch wie die Zahlen 1 : 1,34 verhalten. Die Bestimmung des ettgehaltes und des spezifischen Gewichtes der Milch ist jedem Praker bekannt. Berechnet man nun vermittels der Fleischmannschen abellen den Trockengehalt der Milch, so braucht man diesen nur rch 1,34 zu dividieren und den Quotienten von dem Trockengehalt zuziehen, so hat man die Gesamteiweißmenge. Multipliziert man ese mit dem Faktor 0,8, so erhält man den Kaseingehalt.

[1]) Journ. Ind. and Eng. Chem. 1909. S. 253.

Beispiel: Aus Fettgehalt und spez. Gewicht hat sich ein Trockengehalt von 12,30 Proz. ergeben.

$$12{,}30 : 1{,}34 = 9{,}18$$
$$12{,}30 - 9{,}18 = 3{,}12 \text{ Proz. Gesamteiweiß}$$
$$3{,}12 \times 0{,}8 = 2{,}49 \text{ Proz. Kasein.}$$

Nach Van Slyke[1]) findet man den Kaseingehalt, indem man 3 vom Fettgehalt subtrahiert, das Resultat mit 0,4 multipliziert und hierzu 2,1 addiert.

Beispiel: Die Milch hat 3,8 Prozent Fett.

$$(3{,}8 - 3) \times 0{,}4 + 2{,}1 =$$
$$0{,}8 \times 0{,}4 + 2{,}1 =$$
$$0{,}32 + 2{,}1 = 2{,}42\ \% \text{ Kasein.}$$

Nach Fleischmann[2]) findet man den Eiweißgehalt indem man den fettfreien Trockensubstanzgehalt der Milch mit 0, 393 multipliziert. Wird dieses Resultat dann weiter nach Olson mit dem Faktor 0,8 multipliziert, so erhält man ebenfalls den Kaseingehalt.

Beispiel: Die Milch hat 8,4 Prozent fettfreie Trockensubstanz.

$$(8{,}4 \times 0{,}393) \times 0{,}8 = 3{,}30 \times 0{,}8 = 2{,}64\ \% \text{ Kasein.}$$

Die Kaseinfabrikation.

Zur Kaseinfabrikation wird fast ausschließlich Magermilch verwendet. In vereinzelten Fällen verarbeitet man auch die Buttermilch, indem man ihr 50 Prozent Magermilch zusetzt, doch ist hiervon abzuraten, besonders wegen des größeren Fettgehaltes. Als Zusatz von 10 Prozent zur Magermilch wird sie jedoch häufig verwendet, um die Ausscheidung des Kaseins durch Selbstsäuerung, wie bei der Quarkbereitung, zu beschleunigen.

Man unterscheidet zwei Hauptzweige in der Kaseinfabrikation nach den erhaltenen Produkten und ihren verschiedenen Eigenschaften.

1. Die Ausscheidung des Kaseins durch Säuren. Das Produkt wird im Handel „saures Kasein" bezeichnet.

2. Die Ausscheidung durch Lab. Das Produkt ist „Labfällungs-Kasein".

Letzteres Produkt wird nur sehr wenig fabriziert, da es sich sehr schwierig mit den Alkalien auflöst und die Nachfrage nach ihm gering ist. Das saure Kasein hat dagegen die vielseitigste Verwendung gefunden, wegen seiner leichten Lösbarkeit mit den Alkalien. Es wird gebraucht zur Herstellung von Nahrungsmitteln, wie Sanatogen, Biosон, Plasmon usw., zu Klebemittel, als Bindemittel zu den bekannten Kaseinfarben, zu plastischen Massen, zur Isolierung von elektrischen Leitungen, in der Papierindustrie zum Kleben und um dem Papier eine glatte Fläche zu verleihen, in der Textilindustrie als Appretturmittel und zum Fixieren von Farben, zum Klären von Flüssigkeiten, zum Herstellen von unverbrennbaren Films und zu vielen anderen Zwecken. Das Labfällungskasein wird hauptsächlich zur Herstellung von Galalith verwendet, das ein Ersatzmittel für Schildpatt, Zelluloid, Elfenbein usw. ist, sonst wird das saure Kasein allgemein vorgezogen.

Die Herstellung des sauren Kaseins geschieht durch Fällen desselben mit einer anorganischen Säure, wie Salz-, Schwefel-, Kohlen- und Salpetersäure oder durch eine organische Säure, wie Selbstsäuerung, Milchsäure, Essig- oder Weinsteinsäure, Auswaschen, Abpressen und Trocknen des Käsestoffes und eventuell noch Mahlen des Kaseins auf gewünschte Feinheitsgrade. Von den Säuren eignen sich die organischen am besten zur Fabrikation, da ein Überschuß an Säure bei ihnen nicht schadet. Im Überschuß der anorganischen Säuren ist das Kasein nämlich viel leichter löslich, wie in einem Überschuß der organischen Säuren. Das wieder in Lösung gegangene Kasein ist für die Fabrikation verloren und sind im Allgemeinen die Ausbeuten bei der Fabrikation mit anorganischen Säuren etwas geringer. Die anorganischen Säuren haben nur den Vorzug großer Billigkeit, ergeben dafür aber auch teils gefärbte, teils verunreinigte Produkte.

[1]) Modern Meth. of Test. Milk a. Milk Prod. London 1907. S. 200.
[2]) Fleischmann, Lehrb. d. Milchw. 1901. 3. 49.

05

Mit Schwefelsäure erhält man gelblich gefärbtes Kasein mit hohem Gehalt an Asche und schwefelsaurem Kalk. Salzsäure gibt ein ziemlich weißes Kasein bei niedrigen Temperaturen, jedoch in klebriger Form. Bei hohen Temperaturen, 80—90 Grad C., ist es nicht mehr klebrig, erhält dagegen eine gelbliche Färbung. Diese Fabrikation hat den Vorzug, ein aschenarmes Kasein zu ergeben, das für technische Zwecke brauchbar ist und dessen Molken zur Schweinemast noch gut zu gebrauchen sind. Etwa vorhandener Überschuß an Salzsäure in den Molken wird durch die Molkensalze gebunden und schadet den Schweinen nicht. Natürlich darf der Überschuß nicht allzu groß sein. Kohlensäure wird neuerdings als Fällungsmittel angewendet. Sie scheidet das Kasein nur unter Anwendung von Druck und Wärme aus, so daß eine besondere Apparatur erforderlich ist. Außerdem ist das Verfahren patentiert, so daß eine Lizenz erworben werden muß. Das Produkt soll weiß und fest sein. Salpetersäure ergibt ein Produkt, das zwischen Salz und Schwefelsäure einzureihen ist. Sie wird kaum gebraucht. Die organischen Säuren ergeben fast weiße Produkte, aschenarm und nicht schmierig. Die Ausbeuten sind gut. Von ihnen wird das Verfahren mit Eigensäuerung und Essigsäure am meisten angewandt. Eigensäuerung wird der Essigsäuerung vorgezogen, wenn die Molken noch an Schweine verfüttert werden sollen. Diese beiden Verfahren ergeben die besten Produkte.

Für die Kaseinfabrikation ist es von großer Bedeutung, soweit das Kasein zu technischen Zwecken Verwendung findet, daß die Magermilch möglichst vollständig entfettet ist. Die in den Molkereien durch die Zentrifugen erhaltene Magermilch hat ungefähr einen Fettgehalt von 0,1 bis 0,2 Prozent. Da das Kasein beim Ausfällen in fettarmer Milch fast alles Fett mitreißt, so enthält das Produkt immer noch 3,3 bis 7 Prozent Fett. Abgesehen von einer leichten gelblichen Färbung wird ein solcher Fettgehalt nur von wenigen Konsumenten beanstandet, die höhere Ansprüche an das Produkt stellen. Das ohne besondere Vorbehandlung der Magermilch aus ihr fabrizierte Kasein kommt als technisches Kasein in den Handel.

Nach Patent 135 745 von Mierisch & Eberhard ist es möglich, der Magermilch weiter ihren größten Teil an Fett zu entziehen, indem man sie alkalisch macht, erwärmt und nochmals zentrifugiert. Es wurde festgestellt, daß das gequollene Kasein der Magermilch das Fett sehr stark festhält und daß durch das Hinzugeben von Alkalien diese Eigenschaft des Kaseins aufgehoben wird. Das Patent ist noch gültig und es ist zu dieser Arbeitsweise eine Lizenz erforderlich.

Die Magermilch wird in ein heizbares Bassin oberhalb der Zentrifuge gebracht, auf 40 bis 45 Grad C. erwärmt und mit 2—4 Kg. Natriumhydroxyd bis zur schwach alkalischen Reaktion versetzt. Man löst den Seifenstein erst in ungefähr 10 Lt. Wasser auf und setzt ihn langsam unter beständigem Umrühren zu. Ammoniakgeruch darf hierbei nicht auftreten, was anzeigen würde, daß die zugefügte Menge zu groß war. Die mindestens 40 Grad C. warme Magermilch wird dann weiter auf Kasein verarbeitet, in derselben Weise wie gewöhnliche Magermilch, nur muß man bedeutend mehr Säure hinzusetzen, d. h. außer der normalen Menge noch so viel, wie die zugesetzte Menge Seifenstein zu ihrer Neutralisierung erfordert. Das Ansäuern der Magermilch mit Buttermilch und die Selbstsäuerung sind hier nicht zweckmäßig. Man wählt hier fast ausschließlich die Essigsäuremethode. Für ein solches Produkt werden 120—150 ℳ die 100 Kg. bezahlt.

Zum kontinuierlichen Betrieb sind zwei Zentrifugen erforderlich. Die Magermilch der ersten Zentrifuge wird in eine heizbare Wanne oberhalb der zweiten Zentrifuge gebracht. Neben dieser Wanne befindet sich eine gleiche, so daß die Magermilch der ersten Zentrifuge fortgesetzt in eine der Wannen gelangt. Ist eine der Wannen gefüllt, so wird angeheizt, mit der entsprechenden Menge Seifenstein versetzt und mit der zweiten Zentrifuge zentrifugiert. Der Zulauf und Ablauf von den Bassins ist so einzurichten, daß er nach Wunsch zu und von jedem Bassin gewechselt werden kann.

Der Fettgehalt der behandelten Magermilch geht bis auf 0,005 Prozent zurück. (Schluß folgt.)

Mitteilungen.

Die Neusalmethode. Von Dipl.-Ing. Chem. O. v. Sobbe. (Milchwirtschaftliches Zentralblatt 1910, 407.) An der kürzlich von D. O. Wendler erfundenen Neusalmethode zur Fettbestimmung in Milch, bei welcher an Stelle der Schwefelsäure eine Lösung neutraler Salze zur Anwendung gelangt, hat Verfasser verschiedenes auszusetzen. Er findet das Erwärmen im Wasserbade und das nachher notwendige kräftige Schütteln sehr zeitraubend, gibt allerdings dann zu, daß die Abscheidung des Fettes äußerst scharf und „die Fettschicht besonders schön gezeichnet ist". Des weiteren moniert er, daß die Neusallösung nicht vollkommen neutral, sondern sauer reagiert habe. Er läßt es indessen dahingestellt, ob die saure Reaktion der Salzlösung oder dem Alkohol entstammt, er gibt auch nicht an, wie hoch die Azidität der von ihm untersuchten Lösung gewesen ist. Weiterhin gibt er an, daß die von ihm angestellten Untersuchungen gezeigt haben, daß die Neusalmethode stets höhere Ergebnisse liefert als das Säureverfahren und er glaubt, das auf eine ungenaue Skaleneinteilung der Prüfer zurückführen zu können.

(Diese Angaben stehen im Widerspruch mit allen übrigen bisherigen Erfahrungen. D. Ref.)

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Sanierungsversuche notleidender Genossenschaften. In Nr. 9 d Monatsschrift für Handelsrecht und Bankwesen, Steuer- und Stempelfragen" vom 10. September 1910 schreibt Dr. Robert Deumer-Leipz unter obiger Überschrift das Folgende:

„Dem geltenden Rechte ist ein freiwilliges Umlageverfahren z Deckung einer Unterbilanz außerhalb des Konkurses fremd. Die Möglichkeit, von ihren Mitgliedern zur Deckung eines Fehlbetrages Nachschüsse ei zufordern, bietet sich den Genossenschaften erst im Konkurse. Aber dieser Weg ist den Genossenschaften naturgemäß nicht genehm. Sie müssen die Möglichkeit mit ihrer Existenz bezahlen, weil die Konkurseröffnung Au lösungsgrund für sie ist (§ 101 GenG.).

Es ist daher leicht begreiflich, daß notleidende Genossenschaften d mannigfaltigsten Sanierungsversuche machen, um über die Notwendigk einer Konkurseröffnung und damit ihrer Auflösung hinwegzukommen. Al nicht alle von diesen Sanierungsversuchen stehen mit dem Gesetze im Ei klange. Meistens wird dagegen gefehlt, daß Genossen, welche bereits ihr Einzahlungspflicht bis zur Erreichung des Geschäftsanteils genügt habe noch darüber hinaus zu Leistungen herangezogen werden. Es wird v kannt, daß der Geschäftsanteil die Höchstgrenze der zulässigen Beteiligu des Genossen mit Einlagen bedeutet (§ 7 Z. 2 GenG.), und daß Genoss zu anderen Geldleistungen als zu Einzahlungen auf den Geschäftsant von dem Falle des § 73 Abs. 2 GenG. (Zubuße bei der Auseinandersetzu zwischen Genossenschaft und Genossen) abgesehen, während bestehender G nossenschaft nicht angehalten werden können.

Sanierungsversuche notleidender Genossenschaften scheitern desha meistens daran, daß man den Umfang der Leistungspflicht der Genoss überschätzt. Man glaubt, die nicht zahlungswillige Minderheit durch Ge ralversammlungsbeschlüsse zu Beitragsleistungen zwingen zu können.

Rechtlich gestaltet sich die Leistungspflicht des Genossen der Genosse schaft gegenüber nur in folgender Weise:

Die Einzahlungspflicht richtet sich nach dem Statute, das abgeseh von dem im § 7 Z. 2 GenG. vorgeschriebenen Mindestbetrage (dem Zehnt des Geschäftsanteils) in der Bemessung der Beiträge und Zahlungsfris freie Hand hat. Die Einzahlungspflicht findet ihre Grenze mit der E reichung des Geschäftsanteils (Beschl. des KG. vom 7. 3. 07, ZBlFG. 101). Hat die Einlage des Genossen durch Zuschreibung von Gewinn b reits vor Bewirkung sämtlicher obligatorischer Einzahlungen den Geschäf anteil erreicht, so ruht seine Einzahlungspflicht (Begr. 92. Urt, des R vom 1. 2. 08, RG. 68, 93 und JurWoch. 1908, 250). Sie lebt jedoch v selbst wieder auf, wenn durch Verlustabschreibungen das Geschäftsguthab unter den Normalsatz des Geschäftsanteiles sinkt. Bei diesem Wiederau leben handelt es sich jedoch immer nur um die ursprüngliche statutaris Einzahlungspflicht, die notwendigerweise mit der Erreichung des Geschäf anteiles zur Ruhe kommen mußte. Ratenzahlungen, die, weil Gewi zugeschrieben war, nicht geleistet worden sind, müssen nun nachgeholt w den, wenn und insoweit die Gewinne durch spätere Verluste wieder a gezehrt sind. Nicht aber folgt daraus, wie das RG. (Urt. vom 1. 2. a.a.O.) hervorhebt, daß eine bereits erfüllte Einzahlungspflicht aufs Ne wieder aufleben könnte und die Genossen auf diese Weise bei fortgesetzt Verluste zu schrankenlosen Beiträgen für den Gesellschaftszweck angehalt werden könnten. Unzulässig sind daher Sanierungsversuche notleidend Genossenschaften, wenn sie statutarisch oder durch Generalversammlung beschlüsse Verlustabschreibungen anordnen und „zwecks Wiederauffüllung Abschreibungen" (Urt. des R.G. vom 1. 2. 08 a.a.O.) Einzahlungen forde die von den Genossen bereits nach Maßgabe des Statutes geleistet sind Es gilt als anerkannter Rechtsgrundsatz, daß die Genossen zu anderen Ge leistungen als zu Einzahlungen auf den Geschäftsanteil von den Fällen d §§ 73 Abs. 2, 105, 141 GenG. abgesehen, nicht angehalten werden könn (Urt. des RG. vom 29. 12. 1900, JurWoch. 1901, 83, Urt. des RG. vom 1. 06 RG. 62, 312, JurWoch. 1906, 180, Urt. des RG. vom 1. 2. 08 a.a. Beschl. des KG. vom 7. 3. 07 a.a.O., Urt. des OLG. Naumburg vom 17. 1902 ROLG. 6, 193), mögen Einzahlungen nun als „unkündbare Kapit einlagen", als „unkündbare Darlehn" (Beschl. des K.G. vom 7. 3. 07 a.a.O oder als „Abgabe, welche für jeden gelieferten Liter Milch von jedem G nossen zu entrichten ist" (Urt. des RG. vom 20. 1. 06 a.a.O.) bezeich werden. Auch „Beiträge zu den Geschäftsunkosten" sind gesetzlich unzulä da diese einen Teil der Passiva des Genossenschaftsvermögens bilden (U des RG. vom 20. 1. 06 a.a.O.). Von diesem Grundsatz ist das RG. in d Urteile vom 15. 12. 1900 RG. 47, 186 nicht abgewichen. In diesem Fa ist nur für zulässig erklärt, zur gedeihlichen Regelung des genossenscha lichen Geschäftsbetriebes durch Aufstellung von Strafbestimmungen geg Genossen auf die Einhaltung ihrer genossenschaftlichen Verpflichtungen hi zuwirken.

Aber auch indirekt durch Einbehaltung von Einlagen, wenn der Geno über seinen Geschäftsanteil hinaus freiwillige Einzahlungen geleistet o anteiligen Gewinn erzielt hat, ist eine vermögensrechtliche Heranziehu des Genossen zur Verstärkung der genossenschaftlichen Betriebsmittel ni angängig. Eine statutarische Bestimmung, daß bei denjenigen Genoss die ihren Geschäftsanteil erreicht haben, die Gewinnanteile und freiwill Einzahlungen darüber hinaus zugeschrieben werden, ohne daß sie für Dauer ihrer Mitgliedschaft einen Anspruch auf Herauszahlung hätten, demgemäß unzulässig ((Beschl. des K.G. vom 7. 3. 07 a.a.O.).

Nach alledem besteht daher nicht die Möglichkeit eines sogenannt Umlageverfahrens, gleichviel welcher Art und welchen Namens zur Deck entstandener Verluste oder Verstärkung des Betriebsfonds.

---

*) Anderer Meinung sind Parisius-Crüger, Komm. zum GenG. 6. Au § 7 II, 3 S. 107 ff., die eine bereits erfüllte Einzahlungspflicht im Fa der Verlustabschreibungen „wiederaufleben" lassen wollen, weil ohne neute Einzahlungen die Geschäftsanteile „keinen Inhalt mehr hätte Demgegenüber ist zu sagen: Geschäftsanteile i. S. des GenG. haben üb haupt keinen Inhalt; sie sind nur ein Begriff, der die Höchstgrenze d Einlagebeteiligung bezeichnet. Eine Verbindlichkeit, die erfüllt ist, ka nicht „wiederaufleben"; die vordem bestehende Forderung wird durch Erfüllung getilgt und erlischt (BGB. § 362). Der Umstand, daß die G nossenschaft ohne die weiteren Leistungen der Genossen nicht länger b stehen könne, kann die Verpflichtung nicht wieder begründen, sondern gi einen Grund zur Konkurseröffnung (der gleiche Grundsatz gilt übrigens au für die Begrenzung der Einlagepflicht des Gesellschafters einer offen Handelsgesellschaft ROHG. 22, 202; 25, 159 und Staub, Komm. zum HG § 111 Anm. 7).

Der einzige Weg zur Sanierung bietet sich in der Erhöhung des Geschäftsanteils. (§ 16 GenG.). Die Generalversammlung wird nach dem Umfange der Überschuldung und insoweit, als sich ein bestimmtes Betriebskapital erforderlich macht, die Höhe des neuen Geschäftsanteils sowie die Höhe der darauf zu leistenden Beiträge der Genossen bemessen und zugleich die Zahlungszeit (sofortige Zahlung — Ratenzahlung) bestimmen."

Verband mitteldeutscher Milchhändlervereine. In Zwickau fand am 24. und 25. September der erste Verbandstag mitteldeutscher Milchhändlervereine statt, zu dem Vertreter aus vielen sächsischen Städten erschienen waren. Anträge, bei den zuständigen Ministerien um ein einheitliches Milchregulativ für ganz Sachsen und um bessere und schnellere Beförderung der Milchtransporte vorstellig zu werden, wurden angenommen, ebenso eine Resolution gegen Erhöhung der Milchpreise. Der nächste Verbandstag wird in Plauen stattfinden.

Südwestdeutscher Milchproduzenten-Verein. Der dritte Verbandstag des südwestdeutschen Milchproduzenten-Vereins findet, einem Beschlusse des Verbandsvorstandes zufolge, den dieser in seiner in Darmstadt abgehaltenen Vorstandssitzung faßte, am 3. und 4. Dezember in Friedberg statt. Verbandsvorsitzender ist Ökonomierat Fritsch-Dilshofen.

Rundschau.

Verzeichnis der bei der Feier des diesjährigen Jubiläums-Zentral-Landwirtschaftsfestes in München zuerkannten Preise für Molkereierzeugnisse. Bei der vor kurzem stattgehabten Feier des Jubiläums-Zentral-Landwirtschaftsfestes in München wurden vom Bayrischen Landwirtschaftsrat folgenden Ausstellern von Molkereierzeugnissen Preise zuerkannt:

A. **Für frische Milch.**

Große silberne Preismünze nebst Anerkennungsschein: Baum & Auzinger, Gut Berghof bei Polling.

Bronzene Preismünze nebst Anerkennungsschein: Spieldiener Alois, Kurmilchanstalt, Bad Reichenhall.

Ehrende Erwähnung mit Anerkennungsschein: Hahler, Xaver, Günzach; Laupheimer, Karl, Boos; Sohler, Joseph, Maierhöfen; Nieberle Johann Baptist, Kinsau; Sinz Karl, Scheidegg; Schuwerk Matthäus, Scheidegg; Schweinberger Joseph, Maierhöfen; Off Eusebius, Wölflbauer, Sindelsdorf.

B. **Für Butter.**

Große silberne Preismünze nebst Anerkennungsschein: Molkereigenossenschaft Stätzling; Molkereigenossenschaft Tussenhausen; Geiger, Karl, Legau; Möltgensche Gutsverwaltung Gessenberg bei Waging; Salb Johann, Dickenreishausen; Zillibiller F. S., Aschau; Endraß Peter, Waal; Molkereigenossenschaft Deiningen; Molkereigenossenschaft Grosselfingen; Molkereigenossenschaft Höchstedt; Huber Fr. Xaver, Wessobrunn; Kraenzle Johann, Erkheim; Molkereigenossenschaft Löpsingen; Molkereigenossenschaft Wertingen; Bauer Franz Joseph, Schönenberg; Bilgeri Georg, Ascholding; Hechenbleikner David, Edenhausen; Hiller Alois, Kinsau; Hug Gebhard, Memmingerberg; Oberbayerische Dampfmolkerei, Anton Müller, Holzkirchen; Sander Christ, Großkissendorf; Sauter Norberts Witwe, Ozenbronn; Sommer Christ, Bubesheim; Thum Franz, Wallerstein; Voggenauer, Georg, Schwabegg; Molkereigenossenschaft Kirchdorf i. Schw.; Molkereigenossenschaft Oppertshofen; Molkereigenossenschaft Wiedergeltingen; Molkereigenossenschaft Zeitldorn; Elhardt A. & Söhne, Dietmannsried; Molkereigenossenschaft Mosbach; Molkereigenossenschaft Trommetsheim; Lehrsennerei des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu, Boos; Freiherrl. von Cettosche Gutsverwaltung Oberlauterbach; Langenmayer Anton, Wittislingen; Sauter, Joseph, Ichenhausen; Schütz, Andreas, Grafing.

Bronzene Preismünze nebst Anerkennungsschein: Molkereigenossenschaft Eolmberg; Molkereigenossenschaft Moosham; Molkereigenossenschaft Reimlingen; Molkereigenossenschaft Sulzberg; Grander Johann, Steinhöring; Höbel, Alois, Deffingen; Lang Max, Peiting; Roß Vinzenz, Albishofen; Gräfl. Schenk von Stauffenbergsche Gutsverwaltung Amerdingen; Huber Florian, Heimertingen; Schilcher & Scheufele, Unterdiessen; Schnitzler, Joseph, Krumbach; Stürzer & Sohn, Dorfen; Molkereigenossenschaft Geslau; Molkereigenossenschaft Inkofen; Hagg Engelbert, Graben; Molkerei Illesheim; Prinz Alois, Angersdorf; Molkereigenossenschaft Altheim; Brun Fridolin, Berganger; Merkle, Gotfried, Dietmannsried; Gräfl. Treubergsche Molkerei Allmannshofen; Molkereigenossenschaft Ergolding; Molkereigenossenschaft Nassenfels; Molkereigenossenschaft Obernbreit; Molkereigenossenschaft Schwebheim; Molkereigenossenschaft Unteringingen; Abt Matthäus, Anhofen; Bichler Michael, Friedberg; Braeckle Anton, Aitrang; Forstersche Gutsverwaltung Straßberg; Moser, Jakob, Lauingen; Molkereigenossenschaft Böhmfeld; Molkereigenossenschaft Bollstadt; Molkereigenossenschaft Egglham; Molkereigenossenschaft Ginglkofen; Molkereigenossenschaft Hagelstadt; Molkereigenossenschaft Lauingen; Molkereigenossenschaft Pfaffenhofen a. R.; Molkereigenossenschaft Rasch; Blessing Eugen, Loppenhausen; Endres Franz Joseph, Bettrichs; Merk, Anton, Frechenrieden; Seitz Benedikt, Legau; Sommer Xaver, Billenhausen; Steinhauser Joseph, Moos b. Legau; Wassermann, Michael, Schießen; Molkereigenossenschaft Bergen; Molkereigenossenschaft Colmberg; Molkereigenossenschaft Hohenaltheim; Molkereigenossenschaft Lawerweinting; Molkereigenossenschaft Leinburg; Molkereigenossenschaft Niederdorf; Molkereigenossenschaft Wechingen; Molkereigeonssenschaft Westheim; Kugler Pius, Ziemetshausen; Lösch F., Zentralmolkerei Ingolstadt; Rösch Matthäus, Riedheim b. Leipheim; Walther, Fritz, Ansbach; Zwickl Adolf, Schönenberg.

Ehrende Erwähnung mit Anerkennungsschein: Molkereigenossenschaft Kucha; Molkereigenossenschaft Münster-Erlingshofen; Eckhardt Matthäus, Freimersheim; Kathan Xaver, Ottobeuren; von Langsche Güterdirektion, Puchhof; Manghardt Franz, Waldstetten; Mönch Joseph, Wemding; Molkereigenossenschaft Ebermergen; Molkereigenossenschaft Pfaffenberg; Biller Georg, Bernried bei Metten; Eberle Karl, Burgau; Jakomet Michael, Witzenberg bei Legau; Gräfl. von Preysingsche Güterinspektion Moos; Wäßle Xaver, Pürgen; Molkereigenossenschaft Ehingen; Molkereigenossenschaft Eyslöden; Molkereigenossenschaft Hausen; Molkereigenossenschaft Leutershausen; Molkereigenossenschaft Mitteldachstetten; Brenner Bernhard, Lauterhofen; Molkereigenossenschaft Brachstedt; Molkereigenossenschaft Monheim; Saur Joseph, Rieden a. K.; Waibl Joseph, Seeg; Molkereigenossenschaft Bergen; Molkereigenossenschaft Tapfheim; Anwander Konrad, Reichersdorf; Lipp Ferdinand, Horgau; Walz Fr., Schillingsfürst; Molkereigenossenschaft Östheim; Bischof Michael, Holzheim; Haug Alois, Hofstatt bei Legau; Hofmiller Xaver, Breitenbrunn; Osterried Anton, Günzburg; Reßle Florian, Röfingen; Schleicher Eugen, Traunfeld; Molkereigenossenschaft Alesheim; Albrecht Albert, Biberberg; Besserer Johann, Wildpolzried; Kling Konrad, Leuting; Ostheimer Philipp, Albatsried bei Seeg.

Käse wurden auf Wunsch des milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu nur außer Preisbewerb ausgestellt.

Karl Bolle und seine Meierei. Über den Wirkungskreis des Geh. Kommerzienrates, Meiereibesitzers Karl Bolle, von dessen Hinscheiden am 28. September wir schon in Nr. 77 unserer Zeitung kurz Mitteilung machten, entnehmen wir dem „Berl. Lokal-Anz." folgende Schilderung:

„Mit ihm ist ein Selfmademan in des Wortes bester Bedeutung dahingegangen. Aus kleinsten Verhältnissen war er emporgestiegen. Nicht einmal die Wohltat eines Elternhauses war ihm beschieden. Früh verwaist, erlernte er das Maurerhandwerk und war noch im Anfang der siebziger Jahre als Bauunternehmer in Berlin tätig. Aber in ihm steckte ein tüchtiger, geschäftlicher Sinn. Und so begründete er im Jahre 1868 die Norddeutschen Eiswerke. Im Jahre 1881 legte er den Grundstein zu dem jetzigen Unternehmen, das zu einem der größten milchwirtschaftlichen Betriebe emporwuchs. Heute sind etwa 2500 Leute bei der Firma beschäftigt, und viele Hunderte von Wagen dienen dem Verkehr zwischen der in Alt-Moabit liegenden Zentrale und den Konsumenten in Groß-Berlin. Diese Wagen sind ein typischer Bestandteil des Berliner Straßenbildes geworden. Alle geschäftlichen Erfolge, die ihn zu einem begüterten und hoch angesehenen Mann machten, hatten den nun heimgegangenen jedoch die dürftigen Verhältnisse, aus denen er hervorgegangen war, nicht vergessen lassen. Im Gegenteil war ihm die Erinnerung daran ein Ansporn, den wenig begüterten Klassen mit seinen Mitteln so viel wie möglich zu helfen. So wurden die Kinder seiner Angestellten in den verschiedensten nützlichen Dingen, und selbst den schönen Künsten unterrichtet.

Ferner besitzt die Meierei ein eigenes Orchester und einen Sängerchor. In bestimmten Zwischenräumen gibt es auf der Bühne des Festsaales Theatervorstellungen, der Handfertigkeitsunterricht wird fleißig gepflegt und dergleichen mehr. In der Nähe seines Geburtsortes Mirow hatte Bolle eine eigene Ferienkolonie für die Kinder seiner Angestellten gegründet. Und so hat er in jeder Beziehung für das leibliche und geistige Wohl seiner Arbeitnehmer zu sorgen gesucht. Unser Kaiserpaar hat diesen Bestrebungen Bolles vielfach ein warmes Interesse entgegengebracht, und im Festsaal der Meierei befindet sich noch die Gedenktafel, die an den Besuch des Kaiserpaares in der Meierei erinnert. Erst im vorigen Jahre war Bolle, nachdem er vor längerer Zeit den Titel eines Kommerzienrats erhalten, zum Geh. Kommerzienrat ernannt worden. Schon seit einigen Jahren wird das Geschäft von seinem Sohn, dem Dr. med. C. Bolle, geleitet."

Vorübergehende Sperrung des Magerviehhofes Friedrichsfelde. Die Direktion des Magerviehhofes Friedrichsfelde macht folgendes bekannt: „Bei einem Tier der 187 Überständer vom vorigen Markttage vom 23. September zeigten sich bei der Untersuchung Spuren von Maul- und Klauenseuche. Infolgedessen ist der Magerviehhof Friedrichsfelde polizeilich gesperrt worden. Der größte Teil dieser Tiere, bei denen nach ihrer Herkunft ein größerer Verdacht der Übertragung der Seuche herrschte, wurde abgeschlachtet, der Rest in das Quarantänegeschäft in Marzahn übergeführt. Der Schweinemarkt am Mittwoch, den 28. September, und der Rindermarkt am Freitag, den 30. September sind ausgefallen. Vom 5. Oktober cr. ab, an welchem Tage Schweinemarkt stattfindet, sind sämtliche Märkte wieder freigegeben worden; selbstverständlich auch der Rindermarkt am 7. Oktober cr. Eine Gefahr für Übertragung bei Eröffnung des Marktes ist nicht vorhanden, da, trotzdem nur ein erkranktes Tier vorhanden war, der ganze Markt, soweit er für Klauenvieh benutzt war, vollständig desinfiziert und keimfrei gemacht wird. Der Gänsemarkt erleidet durch die Sperre keinerlei Beeinträchtigung."

Gründung einer Milchlin-Gesellschaft in Hannover. Mit einem Stammkapital von 250 000 ℳ ist die Deutsche Milchlin-Gesellschaft m. b. H. in Hannover gegründet worden. Sie bezweckt die Erzeugung eines aus Magermilch hergestellten, vollmilchähnlichen, unter dem Warenzeichen Milchlin geschützten Produktes nach einem besonderen Verfahren. Geschäftsführer sind Direktor Richard Wernicke in Hannover und Kaufmann Armin Baumann in Hannover. Die Dauer der Gesellschaft ist zunächst bis 1. Januar 1925 vereinbart.

Deutsche Molkereimaschinen im Auslande. Zwei weitere Erfolge reiht das Bergedorfer Eisenwerk an den jüngst erzielten Grand Prix auf der Weltausstellung in Brüssel, und zwar erhielten die Astra-Molkereimaschinen dieses Werkes auf der Nordlivländischen August-Ausstellung in Dorpat die höchste Auszeichnung „Goldene Medaille" und auf der Schweizerischen Landwirtschaftlichen Ausstellung in Lausanne die höchste Auszeichnung „Ehrendiplom mit goldener Medaille".

Verschwundener Molkereibesitzer. Nach Meldungen verschiedener Kieler Zeitungen ist der Meiereibesitzer C. Schütt von dort seit einigen Tagen verschwunden. Es sollen durch ihn zahlreiche Geschäftsleute schwer geschädigt worden sein. Über sein Geschäft ist inzwischen das Konkursverfahren eröffnet worden. Wie es heißt, soll der Entflohene jetzt in Holland verhaftet worden sein.

Ein hartnäckiger Milchpanscher.*) Der Landwirt August Leonhardt aus Sommerfeld, der ein Pachtgut bewirtschaftet, ist wegen Milchpanscherei bereits nicht weniger wie viermal verwarnt und fünfzehn mal mit Geldstrafen von 12 bis zu 150 ℳ bestraft. Er ist aber unverbesserlich. Er stand am 28. September wieder vor dem Schöffengericht in Leipzig, weil er aufs neue Milch, die zum Teil mit Wasser versetzt — der Wasserzusatz betrug zwischen 25 und 30 Prozent — zum Teil abgerahmt und auch mit Magermilch vermengt worden war, zu dem üblichen Preise als Vollmilch verkauft hatte. Außerdem befand sich so viel Schmutz in der Milch, daß sie von vornherein, wie es das Nahrungsmittelgesetz vorschreibt, vom Verkaufe hätte ausgeschlossen bleiben sollen. In Berücksichtigung seiner Vorstrafen wurde Leonhardt zu zwei Wochen Gefängnisstrafe und 50 ℳ Geldstrafe, eventuell im Falle der Nichteinbringlichkeit zu einer weiteren Woche Gefängnis verurteilt. (489

Bestrafungen wegen Milchfälschung. Die Gütlersfrau Marg. Wieseckel von Neunkirchen a. Br. ist kürzlich vom Schöffengericht Gräfenberg zu 10 Tagen Gefängnis verurteilt worden, weil sie Milch mit 75 bis 80 Prozent Wasserzusatz nach Erlangen verkauft hatte. —

*) Nachdruck verboten.

Die reichste Bäuerin von Stadtbergen (Bayern), die Ökonomenfrau Therese Atterer, Besitzerin von 16 Kühen und etwa 180 Tagwerk Grund und Boden, beinahe schuldenfrei, hatte sich verleiten lassen, in sechs Fällen, nämlich vom 28. bis 30. Juli ds. Js. je 40 Litern Milch, die sie an den Milchhändler Johann Meier in Pfersee zu liefern hatte, je vier Liter Wasser beizumischen. Als einzigen „Entschuldigungsgrund" vermochte sie vor Gericht nur anzugeben, daß das erforderliche Quantum Milch von den Kühen nicht herauszumelken war. Das Schöffengericht in Augsburg erkannte auf eine Geldstrafe von 200 ℳ, evtl. 20 Tage Gefängnis.

Verkauf von Butter mit zu hohem Wassergehalt. Ein Kolonialwarenhändler war auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes vom Schöffengericht zu Gerresheim zu einer Geldstrafe von 200 ℳ verurteilt worden, weil die von ihm verkaufte Butter einen Wassergehalt von 22,39 bis 23 Prozent hatte, während nach gesetzlicher Bestimmung die höchst zulässige Grenze des Wassergehaltes bei Butter 16 Prozent nicht überschreiten darf. Der Angeklagte legte Berufung gegen dieses Urteil ein und begründete dieselbe damit, daß beim Salzen der Butter ein Zuguß von Wasser unerläßlich sei. Durch das „Kneten" der Butter, welches bei diesem Verarbeitungsprozeß stattfinde, würde aber das zugegebene Wasser zum größten Teil wieder entfernt. Die Strafkammer des Düsseldorfer Landgerichts sprach denn auch den Angeklagten von der Anklage der vorsätzlichen und fahrlässigen Nahrungsmittelfälschung frei. Sie ist der Ansicht, daß der Angeklagte durch das „Kneten" der Butter sein möglichstes getan habe, um das Wasser aus der Butter wieder zu entfernen. Er habe äußerlich nicht erkennen können, daß die Butter trotzdem einen außergewöhnlichen Wasserzusatz behalten habe. ihm könne auch nicht zugemutet werden, die Butter durch einen Chemiker untersuchen zu lassen, oder sich einen Apparat zu erwerben, um diese Prüfung selbständig vornehmen zu können. Die Staatsanwaltschaft legte Revision gegen dieses Urteil ein, weil sie der Ansicht ist, daß der Angeklagte unter allen Umständen verpflichtet gewesen sei, sich davon zu überzeugen, daß das Wasser durch das Kneten auch aus der Butter wirklich entfernt worden sei, da er dies unterlassen, habe er sich der fahrlässigen Nahrungsmittelfälschung (§ 11 des Nahrungsmittelgesetzes) schuldig gemacht. Das Oberlandesgericht zu Düsseldorf verwarf jedoch durch Entscheidung vom 24. September ds. Js. die eingelegte Revision, weil die tatsächlichen Feststellungen des Vorderrichters einen materiellen Rechtsirrtum nicht erkennen ließen. (492

Bestrafung von Milchhändlern wegen versuchter Erpressung. Unter der Anklage der versuchten Erpressung bzw. der Beihülfe dazu standen kürzlich vor dem Landgericht Hamburg, Strafkammer III, dreizehn Mitglieder des Ausschusses zur Regelung des Verkaufspreises der Milch und zur Bekämpfung der Schleuderkonkurrenz des Zentralvereins der Hamburger Vereine der Milchhändler von Hamburg und Umgegend, sowie der Redakteur des Fachorgans und Sekretär des Vereins. Den Vorsitz führte Direktor Dr. Schrader, Die Staatsanwaltschaft vertrat Assessor Dr. Gernet. Der Ausschuß hatte in einer Sitzung beschlossen, sich mit einem Schreiben an Milchhändler und Produzenten zu wenden, die unter dem vom Zentralverein festgesetzten Minimalverkaufspreis verkaufen. In diesem Schreiben wurde hervorgehoben, daß man die Produzenten, die an solche Händler liefern, boykottieren und ihre Abnehmer zahlungsunfähig machen würde. Zwei Empfänger solcher Briefe wandten sich an die Staatsanwaltschaft, die dann gegen die dreizehn Ausschußmitglieder wegen Erpressungsversuchs und gegen den Sekretär des Vereins wegen Beihilfe Anklage erhoben hat. Der Vorsitzende des Ausschusses erklärte, daß es ihnen fern gelegen habe, auf die Empfänger der Briefe einen Druck auszuüben. Sie hätten nur im Interesse des Publikums gehandelt, denn zu einem niedrigeren als dem von dem Verein festgelegten Minimalpreise könne keine einwandfreie Milch geliefert werden. Die nicht dem Verein angehörenden Händler kaufen Milch zum Preise von 12 bis 13 Pfg. pro Liter und verkaufen sie für 16 bis 18 Pfg., während die Vereinsmitglieder 14 Pfg. pro Liter zahlen, wozu noch die Transportkosten von der Bahn hinzukommen. Sie, die Vereinsmitglieder müßten daher 20 bis 22 Pfg. pro Liter bekommen. In Harvestehude bekämen sie sogar 28 Pfg., während die Schleuderkonkurrenz nur 16 bis 18 Pfg. pro Liter erhalte. Die beiden Empfänger des Schreibens erklärten, daß sie vollkommen einwandfreie Milch liefern und mit den Einkaufs- und Verkaufspreisen sehr gut auskommen können. Nach der Beweisaufnahme gelangte der Staatsanwalt zu der Ansicht, daß es sich um einen schlimmen Terrorismus seitens der Angeklagten handele; er beantragte gegen die 14 Angeklagten je 8 Tage Gefängnis. Der Verteidiger Dr. Vielhaben wandte ein, daß die Angeklagten sich einer widerrechtlichen Handlung nicht bewußt gewesen seien und beantragte die Freisprechung. Das Gericht verurteilte aber die 13 Ausschußmitglieder zu je 8 Tagen, den Sekretär wegen Beihülfe zu 2 Tagen Gefängnis.

Bestrafung wegen Verkaufs von minderwertigem Camembert-Käse in Schachteln mit französischer Aufschrift. Vor der zweiten Strafkammer des Landgerichts in Bautzen als Berufungsinstanz wurde am 22. September gegen den Molkereibesitzer Heinrich Georg Paul Linke, Mitinhaber der Zentralmolkerei Linke & Franz in Goldbach bei Bischofswerda wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 verhandelt. Die Angelegenheit hatte bereits am 23. und 31. Mai 1910 das Schöffengericht Bischofswerda beschäftigt, das Linke kostenlos freigesprochen hatte. Gegen dieses Urteil hatte die Staatsanwaltschaft Berufung eingelegt. Linke ist technischer Leiter der genannten Zentralmolkerei und fertigt seit 10 Jahren neben anderen Käsesorten und Molkereiprodukten zwei Sorten „Camembert-Käse" in einer jährlichen Menge von rund 73 000 Stück im Gesamtwerte von 13 000 ℳ. Die eine Sorte „Camembert" mit einem Fettgehalt von 45 Prozent in der Trockensubstanz fertigt er aus Vollmilch, aber nur auf Bestellung, die zweite Sorte, das ständige Hauptprodukt, mit einem Fettgehalt von 34—37 Prozent, stellt er aus einer Mischung von Voll- und Magermilch her. Diese Sorte Käse hatte Linke in Holzschachteln mit einer Etikette unter der Bezeichnung „Le petit fromage de Camembert. Qualité supérieure" in den Verkehr gebracht. Auf der Etikette war aber weder der Name des Fabrikanten, noch der Herstellungsort aufgedruckt. Linke war beschuldigt, durch diese Art der Bezeichnung das Publikum getäuscht, nämlich in ihm die Annahme erweckt zu haben, es handele sich um echten französischen Camembert-Käse, einem Molkereiprodukt mit vollem 45 prozentigem Fettgehalt; auch die Angabe des Umstandes fehle, daß der Goldbacher „Camembert" nur aus einer Mischung von Voll- und Magermilch hergestellt sei. Linke bestritt, sich strafbar gemacht zu haben, und betonte, es sei allgemein, auch in Frankreich, handelsüblich, den „Camembert-Käse" aus Voll- und Magermilch je zur Hälfte herzustellen. Die französische Bezeichnung sei von seinen Abnehmern verlangt worden Vor dem Schöffengericht und auch bei der Verhandlung am 22. Septembe gab Nahrungsmittelchemiker Dr. Schaeffer-Liegnitz als Sachverständiger sei Gutachten dahin ab, daß selbst in Frankreich, dem Ursprungsort des „Camembert", dieser Käse meist aus teilweise entrahmter Milch hergestellt werde. Im allgemeinen verstehe man unter „Camembert" einen Fettkä von 35 Prozent Fettgehalt. Die weitaus meisten deutschen Molkereien stellten ihn ebenfalls aus teilweise entrahmter Milch in allen möglichen Fettgehaltstufen her. Nur um die deutsche Konkurrenz zu schlagen, würd von den französischen Molkereien meist nur Camembert-Vollfettkäse au Vollmilch nach Deutschland geschickt. In der Handlungsweise sei ein ur reelles Vorgehen nicht zu erblicken. — Prof. Dr. Süß, Chemiker der Zentra stelle für öffentliche Gesundheitspflege in Dresden, dagegen vertrat de Standpunkt, man müsse stets den Begriff Normalware zugrunde lege Ursprünglich sei „Camembert" ein aus Vollmilch hergestellter Vollfettkäs Der Rückgang im Fettgehalt sei auf Konkurrenzbestrebungen zurückzuführe Der Fettgehalt müsse deklariert werden. Die vollständige französische Be zeichnung weise auf französische Herkunft hin und sei zur Täuschung ge eignet. Ein mit der Bezeichnung „Qualité supérieure" ausgezeichnete Käse müsse vollwertig in jeder Beziehung sein. Die Herstellung dieses Käses aus teilweise entrahmter Milch sei als Mißbrauch zu bezeichnen „Camembert-Käse supérieure" müsse mindestens 45 Prozent Fettgeha haben, also Vollfettkäse sein, wie der jetzt allgemein von Frankreich au eingeführte. — Das Gericht war ebenfalls davon überzeugt, daß Linke unte der Bezeichnung „qualité supérieure" (ausgezeichnete Güte bzw. Beschaffen heit) einen minderwertigen Käse verkauft und dadurch das Publikum ge täuscht habe und verurteilte ihn zu 50 ℳ Geldstrafe.

Geschäftliche Nachrichten. Molkereibesitzer Winter-Görsbach beabsich tigt in Urbach (Harz) eine Molkerei zu bauen. Der Bau soll diese Herbst noch begonnen werden. — Ins Handelsregister neu eingetragen wurd die Firma Dampfmolkerei und Walzenmühle Repelen II (Kr. Mörs und als deren Inhaber der Molkerei- und Mühlenbesitzer Josef Brockerhoi — Am 1. Oktober ist der Betrieb in der Molkerei Glashütte (Be Posen) eröffnet worden. — Die Schweinemastanstalt der Altstädter Dampf molkerei in Leubnitz-Neuostra (Sachsen) soll am 1. November ein gestellt werden. — Eine neue Dampfmolkerei in Verbindung mit eine Mühle wird augenblicklich in Ülsen (Bez. Osnabrück) gebaut. — Die neu Genossenschaftsmolkerei in Lügumkloster hat am 1. Oktober den Be trieb eröffnet. — Der Neubau der Zentral-Molkerei in Bergen (Be Trier) ist der Firma Gebr. Theiß in Bundenbach übertragen worden. Der Bau der in Ketelsby (Holst.) zu errichtenden Meierei soll sofort i Angriff genommen werden. — Die vor einigen Jahren in Dimhause (Hannover) errichtete Molkerei ging für 36 000 ℳ in den Besitz des frühere Inhabers der Molkerei in Bramstedt, August Ott, über.

Ausland.

Japanischer Pflanzenkäse. Käse, der nur aus pflanzlichen Produkte hergestellt ist, kennt man bei uns noch nicht. In Japan ist er seit lange ein beliebtes und höchst brauchbares Volksernährungsmittel. Der „Natto" der Japaner enthält keinerlei, auch nicht den geringsten Zusatz an Milc sondern wird aus einer besonderen Bohnenart, den Sojabohnen hergestell Die Sojabohnen werden mehrere Stunden lang in Wasser gekocht, die no warme Masse wird alsdann gepreßt, zu kleinen Stücken geformt und i Stroh gehüllt . Die so entstandenen Käsepakete werden im Keller aufg stapelt, in dem ein Feuer angezündet wird und den man dann fest verschließ Nach 24 Stunden sind die Käse „reif" und zum Genusse fertig, Da d Sojabohne eine ziemliche Menge vegetabilisches Kasein enthält, so wei der „Natto" fast genau den Gehalt an Stickstoff auf, der in den richtige Käsearten enthalten ist. Man hat auch in Frankreich verschiedentlich Ve suche angestellt, den „Natto" herzustellen. Einer weiteren Verbreitung dieses Pflanzenkäses stand bisher nur sein gar zu durchdringender Geruch i Wege.

Sprechsaal.

Die gesetzliche Verwaltungsrevision der Molkereigenossenschaften. I treffender Weise sind in dem Aufsatz in Nr. 72 der Molkerei-Zeitung d Vorteile, die die Genossenschaftsverbände den angeschlossenen Molkere genossenschaften nach verschiedenen Richtungen bieten, geschildert. D Hauptleistung des Genossenschafts- bzw. Revisionsverbandes gipfelt, w dort auch hervorgehoben, in der Ausübung der gesetzlichen Revision. Gan Spalten von Fachschriften ließen sich mit der Wiedergabe von krassen Be spielen füllen, in welch mangelhafter, oft leichtfertiger Weise die Revisio von privater Seite, und hier von dem Genossenschaftswesen gänzlich fer stehenden Persönlichkeiten, vielfach vorgenommen wird. Der private Revis ist in den meisten Fällen schon nicht in der Lage, die kaufmännische G nossenschaftsbuchführung ordnungsgemäß zu prüfen, das Verständnis un die Überzeugung von der Wichtigkeit und Notwendigkeit einer geordnete Betriebsbuchführung mangelt ihm fast ausnahmslos. Und doch ist gerad eine sorgfältige Betriebsbuchführung für die Genossenschaftsmolkereien vo nicht zu unterschätzender Bedeutung, denn das Vorhandensein einer solche bildet zweifelsohne mit eine der ersten Grundlagen des Vertrauens de Mitglieder zum gemeinsamen Geschäftsbetrieb. Ohne Vertrauen der Mi glieder kann ein genossenschaftliches Unternehmen nun und nimmermeh florieren und bei den verschiedenen Geschäftszweigen einer Molkerei ist da erst recht der Fall. Eine klare, systematische, den Einzelheiten Rechnun tragende Betriebsbuchführung wird in jeder Molkereigenossenschaft die Mi glieder von der sorgfältigen, gewissenhaften Betriebsleitung überzeugen un ihr Vertrauen zu den Verwaltungsorganen festigen. Außerdem ist es a der Hand einer korrekten Betriebsbuchführung sehr leicht möglich, den U sachen nicht entsprechender Betriebsergebnisse nachzugehen und für die Ab stellung eingeschlichener Fehler zu sorgen; ferner lehrt sie uns, in welche Geschäftssparten größere Sparsamkeit am Platze und deren Durchführun vielleicht möglich ist.

Um die Einführung und Ausgestaltung des Betriebsbuchführungs wesens haben sich die verschiedenen Genossenschaftsverbände unbestreitba Verdienste erworben, und daß dieselbe auf ihrer Bahn bereits so weit vo geschritten ist, haben wir nicht zum mindesten der fachmännischen Verbands revision zu danken. Ist es einer Molkereigenossenschaft darum zu tun, i allen Geschäftszweigen peinliche Ordnung und Genauigkeit als Triebfed

der gemeinsamen Arbeit zu wählen, so muß sie sich ohne Frage für den Anschluß an einen Revisionsverband entscheiden, um sich dessen tatkräftige Unterstützung in diesem Streben zu sichern.

Bachmann, Westheim i. Mfr.

Die einer Molkerei-Genossenschaft aus dem Verkehr mit der Spar- und Darlehnskasse erwachsenden Vorteile. Man kann dem Verfasser des Leitartikels in Nr. 75 der Molkerei-Zeitung nur dankbar sein, wenn derselbe erneut auf die vielen Vorteile und Annehmlichkeiten hinweist, welche den leitenden Personen, sowie den Genossen einer Molkerei aus dem Verkehr mit einem leistungsfähigen Bankgeschäft erwachsen.

Ohne auf den weiteren Inhalt des Artikels näher einzugehen, kann ich es jedoch nicht als Vorteil ansehen, wenn durch den intensiven Verkehr mit einem Geldinstitut die „Egalisierung" der Milchpreise in den einzelnen Monaten gefördert wird, noch viel weniger möchte ich den verantwortlichen Leitern einer Genossenschaft empfehlen, den Rat des Verfassers zu befolgen und in Zeiten, wo die Verwertung der Produkte eine hohe ist, Reserven zu sammeln, um diese in flauen Zeiten dazu zu verwenden, die Milchpreise über ihren eigentlichen Wert zu erhöhen. Wenn auch der hier behandelte Punkt nicht direkt mit der vom Verfasser behandelten Frage zusammenhängt, so wäre es doch nicht ausgeschlossen, daß sich die eine oder andere Genossenschaft fände, welche sich durch den ihr bei einer Regelung des Geldverkehrs durch eine Spar- und Darlehnskasse erwachsenden Zinsgewinn verleiten lassen würde, in Zeiten, wo die Produkte hoch im Preise stehen, einen Teil des Geldes zinsbar liegen zu lassen, um einesteils hieraus die Zinsen zu gewinnen, denn „der Appetit kommt beim Essen", und anderenteils die Milchpreise zu egalisieren.

Der eigentliche oder der Hauptzweck einer Genossenschaftsmolkerei, auf den von den in Betracht kommenden Stellen als das Ideal, entgegen der Lieferung an eine Privatmolkerei, immer hingewiesen wird, ist doch wohl der, daß den angeschlossenen Genossen auch wirklich der Preis für die Milch bezahlt wird, den sie wert ist. Gerade durch die Tatsache, daß die Lieferanten einer Privatmolkerei durch feste Verträge gebunden sind, die Milch zu einem kontraktlichen Preise zu liefern, wird der Unzufriedenheit unter denselben die Wege geebnet, denn man kann es schließlich keinem Produzenten verdenken, wenn er seine Rohprodukte dem Preise des fertigen Fabrikates entsprechend bezahlt haben will. Dasselbe ist schließlich auch bei einer Genossenschaft der Fall und es scheint mir durchaus nicht genossenschaftlich gehandelt, wenn einem größeren Besitzer, bei dem während der Zeit der teuren Butterpreise fast der ganze Viehstall trocken steht, während einer Zeit, wo derselbe viel Milch liefert, ein Preis bezahlt wird, der mit der jeweiligen Verwertung in keinem Verhältnis steht.

Woher sollen denn schließlich die hohen Preise kommen? Dieselben lassen sich doch nur erreichen, wenn denjenigen Genossen, die in der Zeit, wo die Butter usw. hoch verwertet wird, viel Milch liefern, von dem ihnen zukommenden Erlös ein Teil abgezogen und den andern Genossen, die in flauen Zeiten viel Milch liefern, ausgezahlt wird. Also gerade das Gegenteil von dem, was der Verfasser des oben genannten Artikels mit der Egalisierung der Milchpreise erreichen will, wird erreicht: ein Teil der Genossen wird bei einem festen Milchpreis, ohne Rücksicht auf die jeweilige Marktlage, zu Gunsten des andern Teils übervorteilt.

Dasselbe tritt meines Erachtens ein, wenn, wie es bei vielen Genossenschaften geschieht, im voraus für das ganze Jahr durch Generalversammlungs- oder Vorstandsbeschluß ein bestimmter Preis für die einzelnen Monate festgesetzt und der verbleibende Überschuß am Schlusse des Jahres nach Maßgabe des gelieferten Milchquantums an die Genossen verteilt wird. Auch hier nehmen die Genossen, welche besonders in den Monaten, wo die Preise niedrig sind und infolgedessen verhältnismäßig wenig Überschuß, der sich zum mindesten noch nicht ein ganzes Jahr vorher bestimmen läßt, erzielt wird, unverdienterweise zu gleichen Teilen an der „Dividende" teil, wie diejenigen Genossen, die viel Milch geliefert haben, wenn die Butter teuer war, und die infolgedessen viel zu den Überschüssen haben einbüßen müssen. Wenn nun einmal ein Überschuß am Jahresschlusse da sein soll, so sollte nach meinem Dafürhalten mindestens allmonatlich eine gleiche, der eingelieferten Milch entsprechende Summe hierzu verwendet werden, denn nur auf diese Weise wird jeder Genosse den ihm zukommenden Anteil hiervon erhalten.

Auch vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus erscheint mir die Egalisierung der Milchpreise nicht empfehlenswert. Durch die fast regelmäßig in den Herbstmonaten eintretenden hohen Butterpreise wird das konsumierende Publikum stets mehr oder weniger dazu veranlaßt, anstatt der teuren, erstklassigen deutschen, minderwertige ausländische Butter oder Ersatzfabrikate (Margarine, Pflanzenfett usw.) zu verwenden und später fällt es schwer, derartige Kunden wieder dem Butterkonsum zurückzugewinnen. Dadurch nun, daß das ganze Jahr gleiche Preise für die Milch gezahlt werden, fällt für die Landwirte jeglicher Antrieb, ihre wirtschaftlichen Verhältnisse derart einzurichten, daß sie gerade im Herbst recht viel Milch liefern, fort, denn nur der eigene klingende Gewinn in barer Münze kann dieselben bewegen, ihre wirtschaftlichen Maßnahmen auch einmal zugunsten der Molkerei einzurichten. Auf diese Weise wird das einer Genossenschaft gelieferte Milchquantum in den Herbstmonaten eher ab- als zunehmen, und hierdurch werden dann gerade die Preise für die Fabrikate in dieser Zeit immer mehr in die Höhe getrieben. Durch eine derartige ungesunde Preissteigerung während einiger Monate wird aber das Publikum, wie bereits erwähnt, mehr denn je veranlaßt, sich den Buttererſatzmitteln zuzuwenden.

Aus dem gleichen Grunde würde die Einfuhr ausländischer Butter in Deutschland nur zu- anstatt abnehmen, wenn alle Genossenschaftsmolkereien die Egalisierung der Milchpreise für das ganze Jahr einführen würden.

Fällt, wie oben angegeben, für die Genossen der Vorteil bei einer vermehrten Milchlieferung in den Herbstmonaten bei Egalisierung des Milchpreises fort, so wird naturgemäß das gerade in diesen Monaten gelieferte Milchquantum geringer sein, wie in den vorhergehenden Monaten, und so wird natürlich der für das ganze Jahr insgesamt erzielte Erlös der Molkerei nicht so hoch sein, als wenn das Milchquantum in Zeiten hoher Butterpreise größer gewesen wäre. Auf diese Weise wird der von einer Molkerei im Jahresdurchschnitt für ein Kg. Milch erzielte Preis nie so hoch sein können, als wenn durch Zahlung entsprechender Preise die Genossen dazu erzogen werden, gerade zur Zeit der teuren Butterpreise viel Milch zu liefern. Aus diesem Grunde haben wir am Schlusse unseres vorjährigen Geschäftsberichts für unsere Genossen folgende Bemerkungen angefügt:

Wie ersichtlich, wurde die Milch in den letzten Monaten des Jahres, wie alljährlich, am höchsten bezahlt. Da aber gerade in dieser Zeit, besonders in den Monaten September und Oktober, die Tageslieferungen am kleinsten sind, andererseits aber gerade in dieser Zeit der Eigenbedarf der Genossen an Butter am größten ist, so herrscht alljährlich während dieser Zeit ein gewisser Buttermangel. Vielleicht ist es den Genossen möglich, ihren Wirtschaftsbetrieb derartig einzurichten, daß in den erwähnten Monaten größere Mengen Milch geliefert werden. Das Geschäftsergebnis unserer Genossenschaft würde hierdurch nur günstig beeinflußt werden, während andererseits auch die Genossen, wenn sie im Herbst, wo die Milch besser bezahlt wird, größere Mengen liefern, einen größeren Nutzen aus ihrer Milchwirtschaft erzielen. E. Schnepel, Bismark (Altmark).

Butterfertiger. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 76.)

I.

Durch die vor einigen Jahren bereits angestellten umfangreichen Versuche von Professor Weigmann und später von Klein, ist festgestellt worden, daß in kombinierten Buttermaschinen, ob lange oder kurze Form, ebenso feste und trockene Butter herzustellen ist, als im Holsteiner Faß. Wird im kombinierten Butterfaß eine Ware erzielt, die einen zu hohen Wassergehalt aufweist, so ist dieser Übelstand als ein Fehler anzusehen, der vermieden werden kann.

Als erste Voraussetzung beim Kneten der Butter im Butterfertiger gilt das Offenlassen der Abflußhähne, sowie ein wiederholtes Anhalten und Stillsetzen des Butterfertigers, damit Buttermilch und Wasserreste abfließen können. Unterläßt man dieses und dehnt den Knetprozeß zu lange aus, dann ist die Gefahr vorhanden, daß die Butter die am Boden befindliche Feuchtigkeit in sich aufnimmt. Ferner werden durch zu hohe Butterungstemperaturen die Festigkeit und der Wassergehalt der Butter ungünstig beeinflußt; es tritt dazu die bekannte Tatsache, daß überbutterte Ware nur sehr schwer genügend trocken zu bekommen ist. Dieser Fehler ist bei einem Butterfertiger aber wohl gänzlich ausgeschlossen. Eine weitere Möglichkeit, ein Produkt zu bekommen, das den gestellten Anforderungen nicht genügt, besteht in ungenügender, d. h. zu kurzer Knetzeit.

Allgemein gilt als feststehende Tatsache, daß man bei den Butterfertigern mit Vorteil Sahne von hohem Fettgehalt zur Butterung verwendet, ohne Gefahr zu laufen, dadurch eine fettreichere Buttermilch zu erlangen. Verwendet man Sahne mit hohem Fettgehalte, so hat man zu beachten, daß, wie einschlägige Versuche ergeben haben, bereits bei 40 prozentiger Füllung des Butterfertigers die Grenze der höchsten Ausbeute verlassen wird. Th. L. in D. (493

II.

Um eine recht trockene Butter in einem Butterfertiger zu erzielen, empfehle ich nachstehende Arbeitsweise. Die Temperatur der Sahne soll 11 bis 12 Grad C. betragen. Den Butterfertiger soll man so lange sich drehen lassen, bis die Butterklümpchen einen Durchmesser von etwa 2 Millimeter haben, dann stelle man den Butterfertiger auf Kneten und lasse noch so lange laufen, bis die Butterkügelchen sich zum größten Teile zusammengeballt haben. Hierauf läßt man die Buttermilch abfließen, wäscht die Butter gut mit Eiswasser aus, salzt sie und knetet sie gut durch. Dann läßt man den Butterfertiger etwa eine Stunde stehen und knetet darauf zum letzten Male. Es ist vor allen Dingen darauf zu achten, daß die Butter gut fest ist, weil man sie dann leichter trocken bekommt. K. O. in R. (494

III.

Ich arbeite seit einem Jahre mit einem Fortschritt-Butterfertiger und erziele bei folgender Arbeitsweise stets eine sehr trockene Butter. Den zu verbutternden Rahm bringe ich im Winter sowohl wie im Sommer auf eine Temperatur von 12 Grad C. Die Butterungsdauer beträgt 25 bis 30 Minuten. Sobald sich haselnußdicke Klümpchen gebildet haben, lasse ich die Buttermilch möglichst rein auslaufen und schütte eine entsprechende Menge kühles Wasser in den Butterfertiger. Hierauf lasse ich denselben noch 5 bis 6 mal langsam rund gehen und lasse dann das Wasser ab. Bei dem darauffolgenden Kneten muß man darauf achten, daß man einigemal anhält, um das Knetwasser ablaufen zu lassen. Dann wird die Butter gesalzen und ich lasse den Butterfertiger noch 5 bis 6 mal rund gehen.

Darauf lasse ich die Butter 4 bis 5 Stunden im Butterfertiger liegen und knete dann nochmals, indem ich etwa zehn mal rund gehen lasse. Die Butter wird nachher sofort geformt. Wenn die Butter sehr weich ist, empfiehlt es sich, sie bis zum nächsten Tage kühl stehen zu lassen und dann erst fertig zu kneten. Heinemeyer, Drabenderhöhe.

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

M. G. Die baulichen Anlagen müssen so eingerichtet und unterhalten werden, daß eine Feuersgefahr ausgeschlossen ist. Offenbar ist Ihre Anlage nicht in diesem Zustande. Wir können von hier aus nicht beurteilen, ob die Anordnung des Amtsvorstehers berechtigt ist und mit welchen Mitteln Sie am besten dem Mangel abhelfen. Das richtige ist, Sie setzen sich mit dem dortigen Kreisbaumeister in Verbindung und hören seine Ansicht darüber, wie die Anlage soweit abzuändern ist, daß sie den baupolizeilichen Vorschriften entspricht. Wenn dann die Anlage demgemäß abgeändert ist, so ist der Grund, die Genehmigung zu versagen, für den Amtsvorsteher weggefallen. — Gegen Verfügungen des Amtsvorstehers ist Beschwerde beim Landrat zulässig. (2157

A. B. Das Dienstverhältnis eines Molkereiverwalters ist mit Ablauf jedes Kalendervierteljahres kündbar; die Kündigung muß 6 Wochen vorher ausgesprochen werden. Ein Obermeier hat die gleiche Kündigungsfrist, wenn er anstelle eines Verwalters mit der selbständigen Leitung oder Beaufsichtigung einer Abteilung des Betriebes angestellt war; anderenfalls ist die Kündigungsfrist eine vierzehntägige. Letzteres wird wohl in Ihrem Falle zutreffen, da Verwalter und Obermeier in demselben Betriebe angestellt zu sein scheinen. (2154

F. J. Hagen. Dreimonatige Meierinnenkurse werden des öfteren abgehalten am Milchwirtsch. Institut in Proskau (Schlesien), so vom 3. Oktober bis 24. Dezember ds. Js. Das Unterrichtshonorar beträgt 10 ℳ, außerdem sind Kost und Logis zu bezahlen. Stellungen werden nach Beendigung des Kursus nach Möglichkeit nachgewiesen. Auskunft erteilt Prof. Dr. Klein, Proskau. (2177

A. E. in A. Quark A. ist sehr trocken gearbeitet und besitzt daher nur geringe Bindefähigkeit. Er ist sehr ergiebig in der Verarbeitung, kann jedoch nur zusammen mit dem gleichen Quantum geschmeidigen Materials Verwendung finden. Metallösungen waren nicht vorhanden. Quark E. ist weich gearbeitet, ohne Kern, stark sauer und durch Kupfer- und Eisensalze derart verunreinigt, daß der Käse bei fortschreitender Reifung eine Dunkelfärbung erleidet. Diese Ware muß als unbrauchbar bezeichnet werden. B. (2137

Molk. H. B. Falls Sie auf Ihre Anfrage genaue Antwort haben wollen, geben Sie uns bitte Ihre Adresse an. Eine ausführliche Beantwortung Ihrer Anfrage im Rahmen des Briefkastens ist unmöglich. (2160

A. J. Über die Verhaltungsmaßregeln beim Ausbruche von Viehseuchen gibt das Reichsviehseuchengesetz nähere Vorschriften. Dies Gesetz ist auch für Ihren Wohnsitz maßgebend. Wenn Maul- und Klauenseuche herrscht, ist das Weggeben ungekochter Milch, Buttermilch und Molke aus Sammelmolkereien verboten. Näheres über das Reichs-Viehseuchengesetz finden Sie in unserm Molkereikalender. Wenn im Hause eines Milchlieferanten Typhus herrscht, ist die Behörde berechtigt, die Milchlieferung bis zum Erlöschen der Krankheit zu untersagen oder evtl. noch schärfere Maßregeln zur Verhütung der Verbreitung der Krankheit zu treffen. (2180

P. J. in S. Die Steinschrotmühle „Rentablit" von Fr. Schöttler in Diepholz bewährt sich gut. Die Anschaffung derselben kann Ihnen empfohlen werden. (2176

M. B. in P. Es war in dem von Ihnen bezeichneten Falle dem Kreistierarzt wohl möglich festzustellen, ob die Milch vorschriftsmäßig erhitzt war. Sie werden wohl am besten wegkommen, wenn Sie möglichst danach trachten, mit dem Herrn auf gutem Fuße zu stehen. (2164

O. in D. Falls Sie die Rahmuntersuchung nach Ihrer Milchuntersuchungsmethode vornehmen wollen, müssen Sie den zu untersuchenden Rahm um das drei-, vier- oder fünffache mit Wasser verdünnen und das Resultat mit der entsprechenden Verdünnungszahl multiplizieren. — 1000 Liter sind 1 Kubikmeter. Die von Ihnen angegebene Berechnungsart des Inhaltes runder Gefäße ist ganz richtig ($r \times r \times 3{,}14 \times$ Höhe $=$ Inhalt). (2181

Zum Fettbestimmen

sind einwandfreie Reagenzien erforderlich. Ich liefere diese sowohl zum

Acid- als auch Sal-Verfahren

billigst.

Preise auf Wunsch.

Carl Mann, Hildesheim.

Bereits in der 4. Auflage erschien:

(Georg Göttsche)

Die Kälte-Maschinen

Gemeinverständliche Bearbeitung der Eis- und Kühlmaschinen und ihrer Anlagen für Besitzer von Kühlanlagen, Techniker, Industrielle, Praktiker. 305 Figuren und 99 Tabellen.

Preis eleg. in Leinen gebunden 5.— Mark

Bestellungen erbeten an den Verlag der

Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Oktober, November und Dezember 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

1. Oktober. Ia **120—121/23 Mk.,** IIa **118—121 Mk.,** IIIa **112—117 Mk.,** abfallende **95—110 Mk.** Tendenz: etwas besser.

Zusammenstellung der Notierungen für Monat September 1910.

Berlin: 123 123 123 123 123 123 123 123 *M.* Monats-Durchschnitt: 123,00 *M* (1909: 128,55 *M*).

Auktionen: 123,95 125,25 123,80 125,40 *M.* Monats-Durchschnitt: 124,60 *M* (1909: 129,21 *M*).

Hamburg: 129 129 129 129 129 *M.* Monats-Durchschnitt: 129,00 *M* (1909: 125,75 *M*).

Auktionen: 125,17 124,25 124,19 125,08 *M.* Monats-Durchschnitt: 124,67 *M* (1909: 131,35 *M*).

Berlin, 4. Oktober. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 25 Faß 129 Mk., 33 Faß 128 Mk., 24 Faß 127 Mk., 24 Faß 126 Mk., 8 Faß 125 Mk., 6 Faß 124 Mk., 2 Faß 123 Mk., 1 Faß 120 Mk., 1 Faß 119 Mk., 1 Faß 118 Mk., abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 127,00 Mk. Zugeführt 125 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 4. Oktober. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt für allerfeinste Qualitäten etwas fester, dagegen sind zweite Sorten dringend angeboten.

Berlin, 4. Okt. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 115—123 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 1. Oktober. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Auch in der zweiten Hälfte dieser Woche ließ das Geschäft recht zu wünschen. Die Stimmung ist schwach und lustlos und wirkte der Monatsschluß in Verbindung mit dem Quartalswechsel, wie gewöhnlich, nachteilig auf den Konsum und Absatz ein. Die Zufuhren an Holbutter sind bedeutend; da sich jedoch nur nach feinsten, reinschmeckenden Qualitäten zu unveränderten Preisen Kauflust zeigte, blieb ein großer Teil der Einlieferungen, welcher aus fehlerhafter, unhaltbarer Ware bestand, unverkauft. Die vielen abfallenden Qualitäten, welche leider noch immer geliefert werden, erschweren das Geschäft und drücken auf den Markt.

Hamburg, 4. Okt. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die Besserung auf dem Buttermarkte hält an, doch sind die Konsumenten höheren Forderungen gegenüber nicht überall gleich zugängig. Das sollte zu bedenken geben, wie weit eine Preiserhöhung schon in dieser Woche angebracht ist. Denn man kann noch nicht sagen, daß die Eingänge sich schlank räumen. Das Ausland tendiert allerdings fest, die Forderungen bieten kein Rendement nach hier.

Leipzig, 4. Oktober. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Die etwas festeren auswärtigen Berichte bewirkten auch hier eine animierte Stimmung. Trotzdem ist die Marktlage noch unsicher und erscheint eine vorsichtige Aufwärtsbewegung der Preise geboten.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 126—128 Mk., für geringere Ware 112—122 Mk. pro Zentner.

London, 1. Oktober. Infolge der Rückkehr warmer Sommerwitterung hat die Verbrauchsnachfrage wieder etwas nachgelassen, und der Markt verkehrte in ruhiger Haltung. Das Angebot von festländischer Butter im allgemeinen ist mehr als ausreichend, doch wirklich allerfeinste Qualitäten werden nicht übermäßig stark offeriert. Für sibirische Ware macht sich gutes Interesse bemerkbar. Zweite Sorten dieser sind bereits zu 92 bis 98 Schill. erhältlich, indes erste 104 bis 106 Schill. erzielen. Holländische Butter wird ziemlich flott zu 112 bis 114 Schill. umgesetzt. Dänische lag fest zu 114 bis 116 Schill. Während das Angebot von irischer und sibirischer Butter zusehends geringfügiger wird, nimmt dasjenige von kolonialer Ware zu. Für feinste australische Qualitäten fordern die Importeure 112 bis 114 Schill. und für neuseeländische sogar 116 Schill. Auf den Märkten des Nordens bewegte sich der Verkehr in verhältnismäßig engen Grenzen. Die Importeure fanden es schwer, ihre Ware zu lohnenden Preisen abzusetzen und größere Mengen blieben unverkauft.

Käse.

Berlin, 4. Oktober. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 4. Oktober. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 *M*, Romadour pro pro 50 kg 52—56 *M*, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. 2,20—2,30 Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 4. Oktober. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 225 Partien Käse, welche zu unveränderten Preisen verkauft wurden. Wir zahlten für schöne Ware 4—6 kg schwer 29—31 fl., 6—10 kg 31—32,50 fl., bis an 33 und 34 fl. für schwerere. Ein Bauer bekam 35,50 fl. 2. Qualität 26—28 fl., $^3/_4$ fette 28,50—29 fl. Ia Edamer 33—34 fl., Geheimratskäse 35 fl. Für sehr feine Lagerkäse wird bis an 37 fl. gegeben. Feine Maiware gilt 38—41 fl.

Kempten, 28. September. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 40—41 Mk., Limburger prima 35—37 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) $^3/_4$ fett 45—46 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 29. Sept. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	43	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	61	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 27. Sept. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 30	Grad	(Fettgehalt	der	Trockenmasse)	42,—	Mark	pro	Zentner
„ 35	„	„	„	„	47,—			
„ 40	„	„	„	„	52,—	„	„	„

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 1. Oktober 11 032 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 68—00 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 66—67 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 64—67 Mk., d) fleischige 62—65 Mk., e) gering entwickelte 61—63 Mk., f) Sauen 61—63 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Überstand.

Hannover, 3. Oktober. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1188 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 66—69 Mk., Klasse V 61—63 Mk., Klasse VI 60—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: flau.

Hamburg, 4. Oktober. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5400 Stück. Preise: Schwere 66,00—67,00 Mk., leichte 67,00 bis 00,00 Mk., Sauen 54,00—60,00 Mk., Ferkel 61,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Oktob.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	1.	11032	68 bis 61 54 bis 49		Schlachtgew. Lebendgewicht	langsam
Hamburg	4.	5400	67 bis 60		20—24 % Tara	rege
Bremen	3.	1064	70 bis 62		Schlachtgew.	langsam
Hannover	3.	1118	69 bis 66		„	flau
Magdeburg	4.	1596	70 bis 64		„	mittel
Leipzig	3.	1937	70 bis 68		„	mittel
Dresden	3.	2055	72 bis 66		„	langsam
Chemnitz	2.	2027	73 bis 70		„	—
Dortmund	3.	2411	69 bis 64		„	langsam
Duisburg	3.	601	71 bis 68		„	gut
Essen	3.	3891	70 bis 66		„	mittel
Barmen	3.	655	69 bis 65		„	lebhaft
Köln a. Rhein	3.	4133	71 bis 67		„	lebhaft
Mainz	3.	724	76 bis 74		„	mittel
Frankfurt a. M.	3.	1913	74 bis 70		„	lebhaft
Mannheim	3.	1733	74 bis 73		„	mittel
Stuttgart	4.	999	74 bis 72		„	—
Nürnberg	3.	2069	73 bis 72		„	flau
Breslau	3.	1391	71 bis 66		„	mittel
Königsberg, Pr.	1.	364	50 bis 40		Lebendgewicht	—
Danzig	4.	1161	53 bis 49		„	glatt ger.
Posen	3.	179	56 bis 50		„	ruhig
Mülhausen i. E.	3.	227	76 bis 74		Schlachtgew.	—
München	3.	1089	77 bis 65		„	—

Vergleichende Zusammenstellung der höchsten Schweinepreise im Monatsdurchschnitt.

	Berlin	Hamburg	Hannover	Magdeburg	Leipzig	Essen	Nürnberg	Breslau
Sept. 1908 . .	64,22	64,50	69,75	67,40	67,75	68,50	68,00	62,62
Sept. 1909 . .	76,22	72,00	75,33	75,50	75,50	75,00	77,25	79,11
Sept. 1910 . .	68,12	66,88	69,22	70,00	69,44	70,25	74,16	70,50
Letz. Sept.-Notierung höher (+), niedriger (—) gegenüber Ende August 1910.	+1,00	+1,00	+2,00	+1,00	+1,00	—1,00	—	—4,00

Eier.

Hamburg, 3. Oktober. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,35 Mk. netto.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 3 ℳ höher, letzten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

5. Oktober. Ia **124—126** ℳ, IIa **118—123** ℳ, IIIa **110—118** ℳ, abfallende **95—108** ℳ. Tendenz: besser.

Hamburg, 5. Oktober. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:

I. Klasse 335 Drittel zu 121,00 bis 132,50 ℳ, im Durchschnitt 127,69 ℳ, II. Klasse 39 Drittel zu 108,00 bis 120,50 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ, Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 326 Drittel, im Durchschnitt 125,08 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen:

Am 5. Oktober 11 909 Stück. a) 70—71 ℳ, b) 69—71 ℳ, c) 68—71 ℳ, d) 67—70 ℳ, e) 65—67 ℳ, f) 65—66 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Futtermittel.

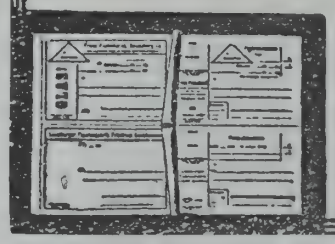
Magdeburg, 29. Sept. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg. Russische Donau-Gerste 59/60 kg September-Dezember 100,— Mk., Januar-August 1911 105,— Mk.

La Plata-Mais September-Dezember 108 Mk.

pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Grütter's Postpaket-Versand-Block

nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis

und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter
D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von

Josef Grütter, Hannover.

In Chiffre-Inseraten

wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 6174 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Suche zum sofortigen oder baldigen Eintritt einen durchaus tüchtigen, praktischen (6016

Verwalter

für Tilsiterkäserei, der selbst mit Hand anlegt und mit Fabrikation, Dampfbetrieb, Schweinemast, Milchabrechnung usw. gut vertraut ist. Meldungen an Gutsbesitzer Herrn **Beinert, Müllerischken** bei Plaschken oder Verwalter **Toews, Aschpalten** bei Joneiten, Tilsit. Niederung.

Daselbst findet auch ein

Gehülfe

Stellung.

Zum 1. Jan. suche **Molk.-Verwalter** für Gut. **Reinhold Thamm**, gewerbsmäßiger Stellenvermittler, **Breslau**, Herdainstr. 42. (6241

Gegen Vergütung von Mk. 5—600 weise **Verwalterstellung** in Genossenschaft nach. Antritt möglichst bald. Off. unt. **6354** an diese Zeitung.

Buchhalter.

Gesucht zu sofort resp. so bald wie möglich für die hiesige städt. Gen.-Meierei, umfangreichen Betrieb, ein tüchtiger Gehülfe für Milchannahme und Kontor. Ders. muß durchaus sicher u. zuverlässig im Rechnen sowie in Buchführung sein und eine gute Handschrift haben, auch firm in Milchuntersuchung nach Gerber. Anfangsgehalt 40 Mk. pro Monat, bei zufriedenstellender Leistung bald Zulage. Gefl. Offerten mit kurzem Lebenslauf u. Zeugnisabschr. erbittet **E. Schütt**, Inspektor, **Pinneberg** 6225) bei Hamburg.

Zu sofort wird ein **katholischer Molkereiverwalter** gesucht, verheirateter bevorzugt, da Wohnung und Garten vorhanden. Bewerber, die firm in der doppelten Buchführung sind, eine tadellose Vergangenheit haben und Kaution von etwa 3000 Mk. stellen können, wollen selbstgeschriebenen Lebenslauf mit Zeugnisabschriften nebst Gehaltsforderung unter 6281 bei dieser Zeitung einreichen.

Für eine größere Fabrik der Nahrungsmittelbranche Ostdeutschlands wird zu bald oder 15. November bei gutem Gehalt ein (6191

Betriebsleiter

gesucht. Reflektiert wird nur auf einen energischen, respektablen, tüchtigen, verheirateten Herrn, welcher schon in größeren Betrieben mit Erfolg tätig war, selbständig arbeitet u. in jeder Beziehung ein ehrenhaften Charakter besitzt. Offert. m. Zeugnisabschriften u. Photographie unter K. A. S. 6176 an diese Zeitung.

Junger, fleißiger Gehülfe wird für hiesigen städtischen Betrieb gesucht. Gehalt 30 Mk. pro Monat. Offerten an (6312 Dampfmolk. **Hettstedt**, Bez. Halle.

Suche zum 15. Oktbr. einen tücht. **Gehülfen** für dauernde Stelle. Anf.-Gehalt 30 Mk. bei freier Station und Kassen. **Schmiedel, Eichenrod**, b. Herbstein, Oberhessen. (6291

Gesucht zum 15. Oktober ein jg., **kräft. Gehülfe** der schon in Mühle mit tätig gewesen ist. Gehalt 30—35 Mk. Gleichfalls kann sich auch ein jüngerer, **angeh. Gehülfe** melden. Gehalt 20 bis 25 Mark. Es wollen sich jedoch nur solche melden, die auch wirklich arbeiten können. (6296 **Ernst Brockmann**, Molk. u. Müllerei **Groß-Ippener** b. Harpstedt.

Zum baldigen Antritt suchen wir einen jungen, soliden und sauberen **Gehülfen** hauptsächlich für Butterei u. Kont., doch muß derselbe wenn nötig, auch andere Molkereiarbeiten verrichten. Anfangsgehalt 30 Mk. ohne Abzug. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschr. und Angabe des Alters erbittet Molkerei-Genossenschaft **Ostsee** 6289) b. Stolpmünde.

Da engagierter Stelle nicht angetreten hat, suche **sofort** sauberen, zuverlässig. **Gehülfen.** Beschränkter Betrieb. Geh. 30 Mk. Kassen frei. **Maul**, Verw., **Miesterhorst**, Altm.

Ich suche zum möglichst baldigen Antritt einen **Molkereigehülfen** für Kessel und Maschinen. (6285 **Jul. Wettstein**, Zentralm. **Böhrum.**

Zum 15. oder 20. Okt. ein tücht.
zuverl. Gehülfe
gesucht. Gehalt 30 Mark und freie Kassen. Offerten mit Zeugnisabschr. und Altersangabe erbeten. (6308
Körber, Dampfmolkerei **Wörlitz** i. Anhalt.

Zum 15. Oktober ev. früher ein
junger Gehülfe
gesucht. Gehalt 25 Mk. bei freier Station. Offerten erbittet (6306
E. Meyer, Molkerei E. G.
Wulften a. Harz.

Suche z. 15. Okt. einen jung., zweit.
Gehülfen
für alle Molkereiarbeiten. Gehalt 25 Mk. pro Monat. (6252
Molkerei-Genossenschaft **Perleberg.**
Jagnow, Verwalter.

Solider Gehülfe
vertraut mit Maschinen, Butterei, Quadratkäserei und Schweinemast, kann bald oder 15. Okt. bei 30 Mk. Lohn eintreten. (6277
Kaufmann, Molkerei **Kunzendorf**
Kr. Habelschwerdt.

Zum 15. Okt. suche einen jungen
kräft. Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten, bei 30 bis 35 Mark Gehalt und Schwanzgeld. (6257
E. H. Schubach, Dampfmolk. **Lelm** i. Braunschweig.

Suche zum 15. Oktober einen jungen, kräftigen, evang.
zweiten Gehülfen
der mit Butterei, Käserei, Dampfbetrieb und Schweinemast gut vertraut ist und sich jeder vorkommend. Arbeit willig unterzieht. Gehalt 25 Mk. und freie Station. (6238
Molkerei **Wahlstatt,** Bez. Liegnitz.

Suche zu sofort einen tücht., saub.
Gehülfen
der selbständig arbeiten kann. Gehalt 30 Mk. und freie Kassen.
Herm. Kölling, Dampfmolkerei
Kl. Rodensleben. (6273

Suche zum beliebigen Antr. einen jüngeren, kräftigen
Gehülfen
welcher auch mitunter leichte Bahnfuhren besorgt, für Molkerei und Schrotmühle. Gehalt 35 Mark. Stellung dauernd und gut. (6222
Molkerei **Gr. Berndten.**

Suche zum 10. od. 15. Okt. einen
tücht., saub. Gehülfen.
Stellung gut u. dauernd. Gehalt 23 Mk. und freie Kassen. (6261
Menzel, Gen.-Molkerei **Zobbenitz**
b. Calvörde (Braunschweig).

Tücht. Molkereigehülfe
der auch Käse machen kann und der Polnischen Sprache mächtig ist, wird zur Leitung einer Molkerei in Rußland in der Nähe der deutschen Grenze sofort gesucht. Meld. sind zu richten an (6213
Alwin Kehl, Stralkowo.

Suche zum 15. Okt. oder einige Tage früher einen gewandten, bestempfohlenen, zweiten (6264
Gehülfen
der nebenbei täglich einige Stunden einen Milchverkaufswagen fahren muß. Gehalt einschließl. Verkaufsprovision etwa 40 Mark monatlich bei freier Stat. u. Kassenbeiträgen. Bewerbung. mit Zeugnisabschr. erb.
Hugo Schuster, Vechta i. Oldbg.

Wir suchen zu sofort oder später einen kräftigen, sauberen (6269
Gehülfen
für Käserei. Gehalt 30 Mk. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei **Kosten,** Bez. Posen.

Wegen Erkrankung des eingetretenen suche sofort (6314
tüchtigen, jungen Gehülfen
der auch mit Pferden umgehen kann. Gehalt 30 Mark.
H. Löhr, Molkerei **Mehrum**
b. Peine.

Wegen Eintritts meines Sohnes zum Militär suche ich sogleich einen
Gehülfen
der fleißig und gut gesinnt ist, keine Arbeit scheut und mit Pferden umgehen kann. Gehalt 30 Mk., freie Station und Kassen. (6265
H. Weißkopf, Langenweddingen.

Suche zu sofort einen jungen
kräftigen Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 25—30 Mk. (6330
Dampfmolk. **Gr.-Wecków** b. Wollin
in Pommern.

Zum 15. Oktbr. suche ich einen
tüchtigen Gehülfen
für Kessel u. Maschinen, Butterei u. Milchversand. Knecht für An- und Abfuhr wird gehalten. Geh. bei freier Station u. Kassen 30 Mk. monatlich, bei Zufriedenstellung Zulage. Gleichzeitig suche ich (6324
für einen jungen Mann
der seine Lehrzeit bei mir beendet, Stellung.
Molkerei **Storkow,** Mark.
E. Matthießen.

Suche zum 15. Okt. einen zuverlässigen, tüchtigen (6341
Gehülfen
der in Butterei und Quarkkäserei sowie im maschinellen Betrieb selbständig arbeiten kann und sich jeder in der Molkerei vorkommenden Arbeit unterzieht. Alter nicht unter 20 Jahren. Gehalt 30—35 Mk., fr. Station u. Kassen. Offert. erbittet
O. Werner, Verwalter, **Eilsleben**
Bez. Magdeburg.

Tücht., kräft., redegewandter
Molkereigehülfe
guter Pferdepfleger, als Milchverkäufer bei 30 Mk. Gehalt, fr. Station und Tantieme sofort gesucht. Offerten erbittet (6323
Molkerei **Karthaus,** Westpr.

Respektabler Gehülfe
der firm in □-Käserei ist, als Vormann arbeiten kann, keine Arbeit scheut, den Betrieb (ca. 4000 Liter) auch ziemlich selbständig leit. kann, kann sofort oder später bei ein. Anfangsgehalt von 40—50 Mk. nebst freier Station eintreten. (6315
Molkerei **Riesenburg,** Westpr.

Suche zu sofort einen (6337
jungen Gehülfen
der keine Arbeit scheut, bei 30 Mk. Anfangsgehalt. Kasse frei.
Dampfmolkerei **Schabenau**
Kr. Guhrau, Schlesien.

Zu sofortigem Antritt (6347
junger Gehülfe
gesucht. Offert. mit Gehaltsanspruch an Dampfmolkerei **Kistritz**
bei Naumburg a. S.

Suche zum 15. Oktober oder 1. November einen jungen, ordentlichen
Gehülfen.
Auch kann unter günstigen Bedingungen ein (6389
Lehrling
eintreten. Zu gleicher Zeit suche ich für einen
jungen Mann
der hier seine Lehrzeit beendet hat, Stellung.
Molkereigenossenschaft Wathlingen b. Celle, Hann. **Möller,** Verwalter.

Tüchtiger und fleißiger (6360
Gehülfe
findet hier sofort Stellung. Hauptsächlich für Butterei. Off. erbittet
Privatmolkerei in Spornitz i. M.

Suche zum 13. Oktober einen tüchtigen (6359
Gehülfen
der alle im Betrieb vorkommenden Arbeiten machen muß. Da der jetzige Gehülfe zum Militär am 13. eintreten muß, kann der Antritt auch schon am 12. erfolgen. Gehalt 80 *M* und freie Wohnung, außer Kost und Molkereiprodukten. Meldungen erb.
Molkerei Döbeln, Königreich Sachs.

Suche zu sofort od. zum 15. Okt.
einen dritten Gehülfen
bei 30 Mk. Gehalt pro Monat.
C. Ramm, Haverlah b. Ringelheim.

Suche zum baldigen Antritt einen ordentlichen (6357
Gehülfen.
Gehalt 30 *M*. Offerten erbittet
Joh. Schäfer, Unna in Westf.

Angehender Gehülfe
kann sofort bei 20—25 *M* Anfangsgehalt zur weiteren Ausbildung hier antreten. (6384
Mieth, Verwalter, Molkerei-Gen.
Geestensseth.

Wegen Nichtantritts des engagierten suche zu sofort jungen, tüchtigen (6362
Gehülfen
für Tilsiter Käserei.
Dampfmolkerei Pillkallen, Ostpreuß.

Suche z. 15. Oktob. einen jungen, tüchtigen **Gehülfen** für alle in der Molkerei vorkommenden Arbeiten. Gelegenheit zu Kontorarbeiten. Anfangsgehalt 25 *M*. Off. nebst Zeugnisabschriften erb. **A. Theel, Molk.-Gen. Wend. Linda,** Bez. Halle. (6348

Junger, williger (6351
Gehülfe
welcher morgens mit dem Verkaufswagen mitfährt und nachmittags in der Molkerei tätig ist, sofort gesucht. Gehalt 40—45 *M* bei freier Station.
Molkerei Danzberg, Barmen-Rittershausen.

Ein tüchtiger (6361
Gehülfe
für Milchannahme und sonstige Arbeiten zu sofortigem Antritt gesucht.
v. Podbielski,
Zentralmolk. Karstädt, Westpriegn.

Zum sofortigen Antritt wird ein ordentlicher, kräftiger, junger
Gehülfe
gesucht. Gehalt 25—30 *M* monatlich und freie Station. (6063
Dampfmolkerei Schwerin a. M.

Zum Anfang Oktober findet ein
tüchtiger Gehülfe
bei 30 Mk. Stellung. Da Molkerei noch in Montage, werden Leute, die hierin nicht unerfahren sind, bevorzugt. (6191
Molkerei **Stapelmoor** b. Weener
Ostfriesland.

Suche zum 10. Oktober oder früher einen sauberen, evangel. (6113
Gehülfen
für halbfetten Tilsiter- und □-Käse, der auch mit Kessel, Maschine und Separator vertraut ist. Gehalt 25 Mark monatlich.
Schön, Molkereibesitzer, **Briesen** in Westpreußen.

Suche zum 15. Oktober einen tüchtigen, soliden und zuverlässigen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt nach Übereinkunft. (6152
Aachener Milchzentrale.
P. P. Gatzweiler, Aachen, Pontstraße 147.

Wir suchen für sofort ein. jungen
strebsamen Gehülfen
zur weiteren Ausbildung in der Käserei und Kontorarbeiten. (6200
Molkerei-Genossenschaft e. G. m. u. H.
Grebenstein.

Suche zu Anfang Oktober einen tüchtigen, zuverlässigen (5859
Gehülfen.
Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erbeten an
Dampfmolk. **Heinrich Wolf, Darmstadt,** Großh. Hessisch. Hoflieferant.

Gesucht auf sofort ein junger, tüchtiger, solider
Tilsiterkäser
bei schönem Lohn in eine Gutskäserei in Österreich. Offerten mit Zeugnisabschriften unt. **St. 3835** an diese Zeitung.

Suche zum 10. Oktober evtl. einige Tage später einen jungen, erfahrenen
Gehülfen
für Betrieb und Kontor einer Genossenschaftsmolkerei in Holstein. Gehalt 35—40 *M*. Offerten und Zeugnisse an (6151
Otto Stein, Gera, Reuß, Blücherstr.

Tüchtiger, zuverlässiger (6154
Tilsiterkäser
findet angenehme, dauernde Stellung bei 40 *M* Anfangsgehalt. Zeugnisabschriften erbeten.
Molkerei Lammershagen bei Kiel.

Suche zum baldigen Eintritt ein. soliden, bescheidenen
Tilsiter Käser
sowie einen **Gehülfen,** der auch die Fütterung und Pflege der Schweine übernimmt. Anfangsgehalt 50 Mk. pro Monat bei freier Stat. (6358
L. Bindert, Heinrichswalde, Ostpr.

Suche einen unverheirateten
Schweinefütterer
zum 15. Oktober, der nicht unerfahren ist in der Mast, bei 40 Mark Gehalt pro Monat und Trinkgeld.
C. Ramm, Haverlah b. Ringelheim.

Zum 15. Okt. event. später ein
tüchtiger, solider Mann
der verheiratet sein kann, zum Fahr. und zur Wart. von ca. 60 Schwein. gesucht. Frau kann in der Molkerei beschäftigt werden. (6372
Molkerei **Guxhagen,** Bez. Cassel.

Zum 1. Januar wird ein tücht.
Molkerei-Monteur
welcher auch mit Kühlmaschinen Bescheid weiß, gesucht. (6198
Molkerei in Fulda.

Suchen zum 12. Oktober jüngeren, fleißigen und properen (6087
Maschinisten
(Eis- und Kühlmaschine), der kleine Reparaturen selbst ausführen kann. Gehalt 40 *M*, freie Station und Kassen.
Molkerei Jüchen im Rheinland.

Suche für Milchannahme, Butterei und Kontor zuverlässigen, soliden
jungen Mann
Derselbe muß vertraut sein mit Milchuntersuchung und sämtlichen Kontorarbeiten und dieses durch Zeugnisse nachweisen können. Andere Bewerbungen werden nicht berücksichtigt. Gehalt 40 *M* pro Monat und freie Station. Antritt bis 10. Oktober ds. Js. (6018
R. Penner, Molkereidirektor,
Neuendorf-Friedheim in Ostpreußen.

Suche zum 15. Oktober eine
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt. Gehalt 25 *M* monatlich bei freier Station und freien Kassen. Gefl. Offerten erbittet (6030
H. Hartig, Molkerei Lüchow, e. G. m. u. H., Prov. Hannover.

Tüchtiges, älteres (5601
Mädchen
für Hausarbeit gesucht. Meldungen mit Gehaltsforderung erbeten. Antritt sofort.
Frau Molkereiverwalter **Anthony**
Bolkenhain in Schles.

Gesucht per 1. Nov. wegen Verheiratung der jetzigen für hiesige Molkerei, in der nur Rohmilch in Flaschen verkauft wird (ohne Butterei und Käserei) eine saubere, durchaus zuverlässige (6219
ältere Meierin
der an dauernder Stellung gelegen ist. Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüche sind einzusenden.
Rittergutsverwaltung **Falkenhain,**
Post Lucka, Sa.-Altenburg.
Naumann.

Tüchtige Meierin
für kleineren Gutsbetrieb gesucht. Gehalt 30 Mk. mon., freie Station und Tantieme. (6336
Dampfmolkerei Fünfhöfen II
bei Frohenau, Reg.-Bez. Bromberg.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 79. **Hildesheim, den 7. Oktober 1910.** **24. Jahrgang.**

An unsere verehrlichen Leser, welche die Molkerei-Zeitung unter Streifband beziehen, richten wir die Bitte, den fälligen Abonnements-Betrag pro 4. Quartal mit 2.50 Mark sogleich per Postanweisung an uns einzusenden oder auf unser Postscheckkonto Nr. 37 Hannover zu überweisen. Alle am

12. Oktober noch offenen Posten

werden zuzüglich Nachnahmekosten mit der am 14. Oktober erscheinenden Nummer unserer Zeitung durch Nachnahme erhoben.

Inhalt.

Die Kaseingewinnung. Von Molkereichemiker F. Engel, Düsseldorf. (Schluß.)
Allgemeine Eigenschaften der Hundemilch. Von L. S. Dijkstra, Doorwerth (übersetzt von Dir. L. Müller, Griethausen).
Mitteilungen. Über den Einfluß kalkarmen Futters auf den Kalkgehalt der Kuhmilch. — Über die Wasser- und Fettbestimmung im Käse.
Literatur. Chemie und Physiologie der Milch.
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Aus dem Jahresbericht des Verbandes der rheinpreuß. landw. Genossenschaften zu Bonn für das Jahr 1909. — 6. Allgemeiner Stallschweizertag in Görlitz.
Rundschau. Organisation der Milchproduzenten am Niederrhein. — Max Stirner als Bolles Vorgänger. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Ein Butterfälscher. — Milchpantschereien. — Käsefabrikation in Sibirien. — Milchkonsum auf den Bahnhöfen in Böhmen.
Sprechsaal. Anstrich feuchter Wände. — Vorwärmer mit unterem Antrieb und Kippvorrichtung. — Versicherungspflicht der Milchfuhrleute.
Handelsteil. Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat September 1910.
Briefkasten.

Die Kaseingewinnung.

Von Molkerei-Chemiker F. Engel, Düsseldorf.

(Schluß.)

Die Fabrikation des sauren Kaseins.

Die Magermilch wird in heizbaren, gut verzinnten Wannen auf mit der entsprechenden Menge Säure versetzt. Als solche kommen 40—50 Grad C. erwärmt und sodann unter beständigem Umrühren in Betracht pro 1000 Lt. Magermilch:

Essigsäure 30 Proz., spez. Gew. 1,041, zirka: 3—4 Lt.
Eisessig zirka 1—1⅕ Lt.
Schwefelsäure von 66 Grad Bé. zirka 1¼ Lt.
Salzsäure, roh, zirka 2—3 Lt.
Selbstsäuerung bei 35 Grad C.

Die Säuren werden in Wasser auf 10 Lt. verdünnt und unter Umrühren der Magermilch zugegeben. Zuerst gibt man ¾ der Säuremenge schnell zu und den Rest langsam nach und nach bis zum vollständigen Ausscheiden. Dieses konstatiert man durch Herausnehmen einer Probe in einem Reagenzglase, in dem man das Kasein sich absetzen läßt, dann ein bis zwei Tropfen der Essigsäurelösung hinzugibt und beobachtet, ob sich noch weiteres Kasein ausscheidet. Findet eine Ausscheidung statt, so setzt man zu dem Kessel noch etwas Säure hinzu und wiederholt die Probe. Ein Überschuß an Säure ist besonders bei den anorganischen Säuren zu vermeiden, wie dies schon oben erwähnt wurde. Die Magermilch ist kräftig durchzurühren und werden hierzu vielfach Rührwerke verwendet, um die Säure gleichmäßig zu verteilen. Ist die Fällung beendet, so hört man mit dem Rühren auf, läßt das Kasein zu Boden sinken und zieht die Flüssigkeit ab. Meistenteils werden Heber zu dieser Operation benutzt, deren einfachste Form ein Schlauch ist. Zweckmäßig steckt man in das Kesselende des Schlauches einen Trichter, über dessen große Eingußöffnung man ein Tuch gespannt hat, das als Filter dient, und die feinen Kaseinteilchen im Kessel zurückhält. Oder man verwendet einen Heber aus Metall und läßt die abfließenden Molken ein Haarsieb passieren. Auch Ablaßhähne, Abschöpfen usw. führt zum Ziel. Es kommt nur darauf an, möglichst alle Molke zu entfernen und wenig ausgeschiedenes Kasein hierbei zu verlieren.

Zu der sich im Kessel befindenden Kaseinmasse gibt man nun soviel Wasser, wie das Gefäß zu fassen vermag, ohne daß beim Aufrühren durch Überlaufen Verluste zu befürchten sind. Man rührt 5 bis 10 Minuten kräftig durch und es genügt, wenn das Wasser eine Temperatur von ungefähr 15 bis 25 Grad C. hat. Auf diese Weise werden die überschüssige Säure und die Milchsalze entfernt. Ist genügend durchgerührt, so läßt man das Kasein sich absetzen, hebert ab und wiederholt die ganze Operation noch einmal, wenn ein besonders reines Kasein verlangt wird. Durch zwei- bis dreimaliges Auswaschen erhält man bei den organischen Säuren ein fast säure- und aschefreies Produkt.

Das so behandelte Kasein wird mittels durchlässiger Tücher und Haarsieb aus der Wanne genommen und durch Ablaufenlassen und Pressen von einem weiteren Teile seines Wassergehaltes befreit. Es ist wichtig, möglichst viel Wasser in flüssiger Form zu entfernen, da dies gleichzeitig die Verunreinigungen entfernt, während das durch Verdunsten entfernte Wasser die in ihm gelösten Verunreinigungen im Kasein zurückläßt. Zum Auspressen verwendet man in kleinen Betrieben die gewöhnlichen Quarkpressen, in größeren die Spindelpressen und Zentrifugen. Bei den Spindelpressen, die auch als hydraulische Pressen benutzt werden, ist der Verbrauch an Filtertüchern ein ziemlich bedeutender. Die Zentrifugen erfordern größere Anschaffungskosten, benötigen aber im Betriebe außer dem Kraftbedarf wenig Bedienung und selten ein einfaches Filtertuch. Für große Betriebe sind sie sehr zweckmäßig, wogegen für kleinere Betriebe die Pressen wirtschaftlicher sind.

Das gepreßte Kasein wird nun entweder mit der Hand oder mit einer Brechmühle gleichmäßig zerkleinert und in dünner Schicht ausgebreitet und getrocknet.

Man unterscheidet drei Arten von Trockenmethoden: 1. das Trocknen an der Luft; 2. das Trocknen an der Luft unter Anwendung von Wärme und 3. das Trocknen unter Anwendung von Wärme im Vakuum.

Das erste Verfahren wird kaum mehr angewendet, in unserem Klima wohl überhaupt nicht, da das Kasein zu langsam und unvollständig trocknet, daß dasselbe einen Überzug von Pilzwucherungen erhält und auf diese Weise nur mangelhafte Produkte erzielt werden.

Bei uns wird deshalb allgemein zum Trocknen die erzeugte Wärme herangezogen, wodurch man zu rationellen Arbeitsweisen gelangt. Eine sehr einfache Vorrichtung besteht darin, an den Längswänden eines länglichen Zimmers Gestelle aufzubauen, in die man übereinander mit einem Abstand von 15—20 Ztm. Dörrahmen einschieben kann. Diese bestehen aus einem Holzlattenrahmen — die Holzlatten sind 4—5 Ztm. breit — der 1 Mtr. zu 1 Mtr. oder 1 Mtr. bis zu 1,5 Mtr. hat, je nach der Tiefe der Gestelle. Die Rahmen sind mit einem luftdurchlässigen Stoffe von glatten Fäden, Roßhaarstoff, Kongreßstoff usw. bezogen. Auf diese Dörrahmen wird das Kasein in feiner Schicht ausgebreitet und in die Gestelle geschoben. Unter den Gestellen laufen Heizrohre her, am zweckmäßigsten Rippenheizrohre, so daß die von ihnen ausgehende Wärme durch die Dörrahmen steigt. Oben in der Decke oder an einer Seite des Zimmers bringt man einen Luftkanal oder besser noch einen Ventilator an.

Die Wärme wird besser ausgenutzt, wenn man die Horden in einer Reihe anordnet und mit einem Bretterverschlag umgibt, der

für jedes Gestell eine Tür hat, an der einen Seite die Heizrohre anordnet und an der anderen Seite einen Ventilator. Der Bretterverschlag geht über die Heizrohre weg und endet im Arbeitsraum oder im Freien. Der Ventilator am anderen Ende der Hordenreihe ist in die Abschlußwand möglichst luftdicht eingebaut und saugt die Luft entweder direkt ins Freie oder in einen Luftschacht. Auf diese Weise wird die angewärmte Luft durch den Ventilator über die Kaseinschichten der ganzen Hordenreihe gesogen und möglichst vollkommen ausgenutzt. Es ist besser, den Ventilator an dem entgegengesetzten Ende der Heizvorrichtung saugen, als vor der Heizvorrichtung die Luft in den Verschlag hineinpressen zu lassen. Naturgemäß trocknen die den Heizrohren am nächsten liegenden Horden zuerst. Deshalb trocknet man bei kontinuierlichem Betriebe zuerst in einer der hinteren Horden das feuchte Kasein vor und gibt es dann in eine der vorderen Kammern, wo es fertig trocknet. Während des Trocknens zieht man die einzelnen Rahmen heraus und wendet das Kasein mit der Hand oder einem flachen Instrument um. Die Türen dürfen nur zu den notwendigen Operationen geöffnet werden, da hierdurch der Luftstrom unterbrochen wird, und sich am oberen Ende höhere Wärmetemperaturen bilden. Das Kasein ist fertig getrocknet, wenn es sich in einem Mörser leicht zu einem Pulver zerstoßen läßt.

Zum Trocknen besonders großer Quantitäten Kasein eignen sich die Trockentrommeln und die Vakuumschränke. Erstere bestehen aus langen Röhren, die sich entweder selbst drehen oder ein Rührwerk enthalten, wodurch das Trockengut mit der durch die Trommel streichenden warmen Luft in Berührung gebracht wird. Letztere bestehen aus einem gußeisernen Gehäuse mit im Innern angebrachten heizbaren Etagenplatten, auf die das Trockengut in Horden, Blechen, emaillierten Schüsseln usw. gebracht wird. Nachdem der mit Gummidichtung versehene Verschluß gegengepreßt ist, wird mittels einer Luftpumpe das gewünschte Vakuum hergestellt. Auf diese Weise kann man das Trocknen von großen Mengen Kasein bei 35 Grad C. und einem Vakuum von 65 Ztm. in kürzester Zeit bewerkstelligen. Es ist darauf zu achten, daß die Heizplatten nicht zu heiß werden, was besonders bei Verwendung von hochgespanntem Frischdampf leicht an den Eintrittsstellen in die Heizflächen vorkommt. Man richte die Wärme so, daß sie 60—80 Grad C. nirgend übersteigt.

Eine sehr einfache Vorrichtung zum Trocknen von Kasein gibt Scherer[1]) an, bei der der Abdampf Verwendung findet.

„Man baut mit Abständen von 1 Mtr. zu ebener Erde zwei parallele Mäuerchen von zirka 30 Ztm. Höhe, auf welche der Länge nach je ein hölzerner Balken von 15 mal 15 Ztm. Querschnitt eingemauert wird. Über die Länge dieser Balken legt man etwa 5 Ztm. breite, in Wasser eingeweichte, recht dicke Pappstreifen, und schraubt auf diesen 3 Millim. starke Eisenblechplatten von 1 mal 2 Mtr. Größe fest. Da, wo die Platten aneinander stoßen, also an dem 1 Mtr. langen Ende, werden sie von Querhölzern getragen, welche die beiden Mäuerchen miteinander verbinden, und auf welchen die Platten ebenso angedichtet und festgeschraubt werden. Damit hat man einen 1 Mtr. breiten und 30 Ztm. hohen Kanal hergestellt, dessen beide Querwände durch Quermäuerchen abgeschlossen werden. Durch das eine Quermäuerchen läßt man den Abdampf der Maschine eintreten, während er am anderen Ende durch eine im Quermäuerchen gelassene Öffnung frei durch einen kleinen Kamin austreten kann. Nach diesem Ende zu muß der Kanal ein wenig Gefälle haben, damit das gebildete Kondenswasser abfließen kann. Auf den Eisenplatten dieses Kanales kann man das Kasein sehr rasch trocknen, indem man es an dem unteren Ende zuerst aufschüttet und mit Holzschaufeln allmählich nach den heißeren Platten am Dampfeintritt befördert. Der ganze Kanal wird, falls er sich nicht in einem geschlossenen Raume befindet, entsprechend breit überdacht, damit die Platten gegen Regen geschützt sind. Diese einfache und billige Anlage trocknet in ganz kurzer Zeit große Mengen von Kasein, nur muß man es vor allzu starker Erhitzung durch reichliches Umschaufeln und Zerkleinern und eventuell durch Abdrosseln des Dampfes bewahren."

Dieses Verfahren kommt nur für das Trocknen der gewöhnlichen technischen Qualitäten in Frage, denn das Antrocknen und das Anbrennen an die Heizflächen ist unvermeidlich. Am besten eignet sich das Verfahren mit Absaugen der vorgewärmten Luft und dasjenige mittels Vakuumschränken.

Das getrocknete Kasein bildet eine mehr oder weniger grobe, bröcklige Masse von weißem bis gelbem Aussehen, die in Säcken, Kisten oder Tonnen verpackt wird. Die Verpackung erfolgt möglichst dicht, da das Kasein beim Lagern Feuchtigkeit aus der Luft anzieht. Für trockenes Kasein werden je nach seiner Reinheit und seinem Aussehen 70—120 ℳ pro 100 Kg. gezahlt. Wird das Kasein als Pulver verlangt, so tritt je nach dessen Feinheit ein Preisaufschlag von 5 bis 30 ℳ ein.

Die Fabrikanten, die das Kasein verwerten, verlangen fast alle gemahlenes Kasein. Sie mischen das Pulver mit Alkalien und lösen es dann in Wasser auf. Durch das Mahlen des Kaseins in eine feinkörnige Masse wird der Auflösungsprozeß erleichtert und die leimartige Masse gleichartiger. Das Mahlen des Kaseins, das gut trocken sein muß, da es sonst sich in den Rillen der Reibungsflächen festsetzt, geschieht vermittelst verschiedenartiger Mühlen.

Für gröbere Pulver kann man die gewöhnlichen Brechmühlen verwenden, dann auch die Glockenmühlen oder die Exzelsiormühlen. Um feine Kaseinpulver zu erhalten, die besonders zu den Nährpräparaten gebraucht werden, wendet man die Mahlgänge an, und zwar mit Vorteil die Oberläufer. Das erhaltene Mahlgut wird in einer Siebanlage in verschiedene Feinheitsgrade getrennt. Als Steine eignen sich die harten französischen Mahlsteine am besten, denn diese können am schärfsten auf einander eingestellt werden und ergeben das feinste Mehl. Die Furchen oder Hauschläge müssen genau wie in den Mühlen von Zeit zu Zeit nachgehauen werden, wenn nicht sich selbst schärfende Steine verwendet wurden.

Das zwischen den beiden Steinen außen austretende Mehl fällt in einen Trichter, der unten zum Abfüllen des Mahlgutes eine zweckmäßige Öffnung hat, oder es gelangt in eine Siebanlage. Diese führt das Kaseinmehl über Siebe von gewünschter Feinheit, die sich in Bewegung befinden. Da sich die Siebe leicht zusetzen und hierdurch die Leistung vermindert wird, ist es erforderlich, durch eine Abklopfvorrichtung die Siebe offen zu erhalten. Auch die Zentrifugalsichtmaschinen können gut verwendet werden, die ein rundes Sieb besitzen, gegen das eine sich im innern befindende Schaufelvorrichtung das Mahlgut schleudert, wodurch die Poren offen gehalten werden. Das durch die Siebe gelangte Mehl fällt in sich darunter befindende Trichter und wird aus diesen abgefüllt. Die Siebanlage hat nur geringes Gefälle. Am unteren Ende fällt das grobe Kaseinmehl ebenfalls in eine Abfüllvorrichtung. Dieses Produkt kann nun sofort wieder auf den Mahlgang aufgegeben werden, oder es kommt als grobes Pulver in den Handel.

Nachdem die Fabrikation als solche behandelt ist, soll in Nachstehendem auf die verschiedenen Fällungsmethoden noch näher eingegangen werden.

Sollen die Molken zur Schweinemast verwendet werden, so ist die Selbstsäuerung und das Salzsäureverfahren zweckmäßig.

Zu ersterem Verfahren wird die Magermilch auf 35 Grad C. erwärmt, dann 5 bis 10 Prozent einer Reinkultur von Milchsäurebakterien in Magermilch, oder angesäuerte Buttermilch zugesetzt, und dann so lange der Ruhe überlassen, bis Gerinnung eingetreten ist. Sodann erwärmt man unter Umrühren auf 45—50 Grad C. nach, läßt das Kasein sich absetzen, zieht die Molken ab und wäscht aus, genau in der Weise, wie oben bei der Säuremethode beschrieben. Beim Zusetzen von Buttermilch ist darauf zu achten, daß hierdurch der Fettgehalt nicht zu sehr vermehrt wird. Die Mengen, die man zusetzen darf, sind je nach den Ansprüchen der Abnehmer und dem Fettgehalt der Buttermilch verschieden, so daß hierfür eine allgemein gültige Regel nicht gegeben werden kann. Fügt man z. B. 30 Proz. Buttermilch mit 0,4 Proz. Fett der Magermilch mit 0,1 Proz. Fett hinzu, so erhält man ein Kasein mit ungefähr 6 Proz. Fettgehalt, während ohne Buttermilchzusatz es nur zirka 3 Proz. Fettgehalt haben würde.

Die Fällung mit Salzsäure eignet sich ebenfalls sehr gut, nur ist das Kasein gelb gefärbt und dementsprechend weniger wert auf dem Markt. Um nach dieser Methode ein nicht schleimiges Produkt zu erhalten, ist das Anwenden von hohen Temperaturen erforderlich, andererseits wird bei hohen Temperaturen weniger Säure zum Ausfällen benötigt und ist ein schädlicher Überfluß an Säure nicht zu befürchten. Während man bei 50 Grad C. noch ungefähr 3 Liter rohe Salzsäure braucht, sind bei 90 Grad C. nur noch ungefähr 2 Liter Säure erforderlich. Das ausgefällte Kasein wird dann wie üblich weiter behandelt. Die Molken sind ohne jede Behandlung zum Verfüttern an die Schweine geeignet. Die Salzsäure hat keinen nachteiligen Einfluß, im Gegenteil ersetzt sie die eventuell täglich verabreichten Kochsalzgaben, da sie dieses Salz durch Eingehen von Verbindungen mit den Milchsalzen bildet.

Für diejenigen Betriebe, die die abgeschiedenen Molken auf Milchzucker weiter verarbeiten, kommen die Verfahren in Betracht, die das Kasein mit schwefliger Säure ausfällen, wie Patent 184 360, oder mit Äthylschwefelsäure, wie Patent 117 979, oder mittels Kohlensäure, wie Patent 126 423.

Die bisher besprochenen Fällungsmethoden eignen sich weniger gut. Bei den Verfahren mit Zufügen von Säure, wie Essig- Salz- und Schwefelsäure, wird durch die Einwirkung der Säure auf den Milchzucker dieser invertiert, d. h. durch Wasseraufnahme geht ein Teil in andere Zuckerarten über, die die Auskrystallisationsfähigkeit des Milchzuckers nicht mehr besitzen. Die Eigensäuerung ist die unzweckmäßigste Methode, da die zur Ausscheidung des Kaseins erforderliche Säure, hier Milchsäure, aus dem Milchzucker gebildet wird, der Milchzuckergehalt sich also verringert. Dazu kommt die Inversionswirkung, wie bei den oben genannten Verfahren, so daß nach dieser Methode nur sehr schlechte Milchzuckerausbeuten erzielt werden können. Um die Inversionswirkung der Säure aufzuheben, werden die Molken mit Alkalien neutralisiert, wozu man am besten Soda verwendet. Hierdurch werden die Molken aber an Salze bereichert, die auch ungünstig auf die Milchzuckerproduktion einwirken, jedoch als kleineres Übel ist man zu ihrer Wahl gezwungen. Das Ausfällen mit Lab ist ohne bedeutenden invertierenden Einfluß auf den Milchzucker, nur wird bei dieser Arbeitsweise während der Dauer der Fabrikation bei günstiger Entwicklungstemperatur der Milchsäurebakterien ein geringer Teil des Milchzuckers in Milchsäure übergeführt, wodurch, wie bei der Eigensäuerung, die dort angeführten Nachteile entstehen, aber in bedeutend geringerem Maße.

Das Verfahren mit schwefliger Säure ergibt ein rein weißes Produkt, das durch die desinfizierende Eigenschaft der Säure sehr keimarm ist. Es ist säurefrei und sehr aschenarm. Zu 1000 Liter Milch sind ungefähr 1,2 Kg. komprimierte schweflige Säure erforderlich, die vermittels eines Schlauches, an dem sich eine Brause befindet, in die Milch eingeleitet wird. Die Kosten des Fällungsmittels betragen nur ein Drittel der Essigsäurefällungsmethode. Die

[1]) Scherer, Das Kasein. Wien 1905. S. 33.

Magermilch wird auf 50—70 Grad C. angewärmt, da bei tieferen Temperaturen bedeutend größere Mengen Säure eingeleitet werden müssen und diese Temperaturen das Produkt nicht nachteilig beeinflussen. Beim Erwärmen resp. beim Verdampfen verflüchtigt die schweflige Säure vollständig. Deshalb sind die Molken direkt zur Milchzuckerproduktion verwendbar und wird hierbei der Zucker möglichst wenig verändert.

Das Ausscheiden des Kaseins mit Kohlensäure erfordert sehr kostspielige Apparate, so muß der Magermilchbehälter einen hohen Überdruck aushalten können. Das erhaltene Kasein wird in möglichst natürlichem Zustande gewonnen, ist von weißer Farbe, säure- und fast aschefrei. Es wird besonders zu Nahrungsmittelzwecken verwendet. Die Kohlensäure wird aus den bekannten Stahlflaschen in die angewärmte Magermilch eingeleitet, wobei das an dem Behälter wird durchgeschüttelt. Man zieht nun durch einen Hahn eine Probe angebrachte Manometer nur geringen Überdruck anzeigt. Dann ab und untersucht mit Essigsäure, ob noch ungefälltes Kasein vorhanden ist. Ist dies der Fall, so wird die Operation wiederholt. Die nach diesem Verfahren erzielten Molken eignen sich gut zur Milchzuckerproduktion, da die Kohlensäure beim Erwärmen vollständig verdampft und ein erheblicher, nachteiliger Einfluß auf den Milchzucker nicht ausgeübt wird.

Wird ganz besonders reines Kasein verlangt, und genügen die Verfahren mit Essigsäure, Eigensäure und schwefliger Säure nicht, so verfährt man nach Hoppe-Seyler oder Patent 135 350, die wiederholtes Lösen und Fällen des Kaseins verlangen nach reichlichem Auswaschen des Niederschlages.

Hoppe-Seyler fällt mit Essigsäure, wäscht aus und löst das Kasein mit verdünntem Ammoniak oder Natriumkarbonat auf, wobei eine alkalische Reaktion der Lösung vermieden werden muß. Dann fällt man wieder mit Essigsäure und wiederholt die Operation, bis die gewünschte Reinheit erzielt wird. Auf diese Weise wird das reinste Kasein erzielt.

Auf ähnlichen Grundlagen beruht Patent 135 350, nur daß hier zur ersten Fällung Schwefelsäure benutzt wird. Nach dem Fällen mit Schwefelsäure wird ausgewaschen. Zu dem Kasein aus 1000 Liter Magermilch in 350 Liter Wasser gibt man nun zirka 1¾ Kg. Natriumbikarbonat nach und nach hinzu unter Vermeiden einer alkalischen Reaktion. Aus der Lösung wird das Kasein mittels Essigsäure dann von neuem gefällt und ausgewaschen, und Auflösen und Ausfällen bis zur gewünschten Reinheit wiederholt.

Das reinste Produkt wird nach ersterem Verfahren gewonnen, wenn man das Auflösen des Kaseins mit Ammoniak vornimmt, da dieses beim Trocknen verdunstet und Salze somit nicht zurückbleiben. Das zweite Verfahren ist zwar billiger in der Ausführung, doch hat das Kasein immer einen höheren Aschegehalt durch die Bildung von schwefelsaurem Kalk, Gyps, der sich durch die späteren Operationen nicht wesentlich entfernen läßt. Zu der zweiten Fällung sind nur bedeutend geringere Säuremengen notwendig, weil sich das Kasein in einer konzentrierteren Lösung befindet. Die erhaltenen Kaseine sind sehr rein, lassen sich bis auf 120 Grad C. ohne Zersetzung und Bräunen erhitzen und sind bei reichlichem Auswaschen fast asche- und säurefrei. Verhältnismäßig sind die Verfahren sehr kompliziert, die Ausbeute ist geringer wie bei den direkten Fällungsmethoden, sie nehmen mehr Zeit und Arbeit in Anspruch und rentieren sich deshalb nur da, wo die erzielte Reinheit auch dementsprechend bezahlt wird.

Die bisher beschriebenen Verfahren ergeben ein Produkt, das in Wasser fast unlöslich ist. Auf dem Markte wird nun auch wasserlösliches Kasein gehandelt, das aus einer Mischung des nach obigen Verfahren erhaltenen Kaseins mit Alkalien und Erdalkalien besteht. Unter den löslichen Pulvern sind besonders zwei Arten zu unterscheiden. Einerseits die mit Soda, Borax usw. dargestellten, die, in Wasser aufgelöst, längere Zeit flüssig bleiben, andererseits die mit Kalkhydrat hergestellten, die schon kurze Zeit nach ihrem Auflösen in Wasser in eine unlösliche Kaseinkalkverbindung übergehen, also zuerst zu einer gelatinösen Masse gerinnen, die dann immer fester wird.

Eine sehr einfache Herstellung dieser löslichen Kaseine erfolgt durch trockenes Mischen der abgewogenen Kasein- und Salzmengen. Je nach der Reinheit des Kaseins sind die erforderlichen prozentualen Mengen Alkalien verschieden, auch richtet sich das Mengenverhältnis nach den Verwendungszwecken. Einige solcher handelsüblicher Mischungen sind:

Feingemahlenes, möglichst säurefreies Kasein und 12—18 Proz. Borax, oder 6—10 Proz. Natronbikarbonat oder 7—20 Proz. Kalkhydrat.

Werden größere Mengen hiervon hergestellt, so benutzt man eine Mischmaschine, die durch Rührwerke und durch Stürzen ein inniges Mischen der beiden Pulver vornimmt.

Patent 122 458 von Just erzeugt ebenfalls ein wasserlösliches Kasein, indem es frischen Quark resp. frisch gefälltes Kasein mit Soda in Lösung bringt und diese Lösung auf zwei geheizten, gegeneinander rotierenden Walzen in ganz dünnen Schichten trocknet. Diese werden mittels Messer von den Walzen abgekrazt, eventuell noch durch ein Sieb gerieben, wodurch die dünnen Plättchen in feines Pulver zerfallen. Die Herstellung der Kaseinlösung ist nicht patentiert. Zu 115 Liter Wasser gibt man 0,5 bis 0,75 Kg. Natriumbikarbonat und hierzu 80 Kg. feuchten oder 54 Kg. abgepreßten Quark. Erwärmen auf 40—55 Grad C. erleichtert das Auflösen. Diese Lösung bringt man dann auf den Trockenapparat, der genau so wie die Kartoffelflockenapparate konstruiert ist.

Die Herstellung des Lab-Kaseins erfolgt in der in der Käserei üblichen Arbeitsweise, nur daß der Bruch ausgewaschen und getrocknet wird. Die Milch wird auf 33—37 Grad C. erwärmt und mit soviel Lab versetzt, daß in einer halben Stunde eine feste, porzellanartige Masse erhalten wird, etwas mehr, als in der Käserei gewonnen wird, um in derselben Zeit mit dem Verkäsen beginnen zu können. Der Bruch wird durch harfenartige Bruchmesser, Quarkbrecher und Bruchrührer zu kleinen Körnern zerrührt. Je feiner der Bruch ist, desto leichter läßt sich die Molke auswaschen, andererseits soll auch nicht zuviel „Staub" entstehen, da dieser leicht mit den Molken und dem Wasser abgezogen wird und verloren geht. Den ausgewaschenen Bruch preßt und trocknet man wie das saure Kasein.

Wie schon bemerkt, sind die Absatzgebiete des Lab-Kaseins sehr gering, und wird man es deshalb nur auf Bestellung fabrizieren.

Über die Herstellungskosten lassen sich allgemein gültige Aufstellungen nicht machen, da die Betriebsverhältnisse, Löhne, Kohlenpreise usw. großen Schwankungen unterworfen sind. Während ein Betrieb seine Kohlen aus einer naheliegenden Zeche bezieht, die Transportkosten also gering sind, muß ein anderer mehr an Fracht bezahlen, als der Wert ausmacht, und dazu kommen dann vielleicht noch hohe Abfuhrspesen. Ähnliche Verhältnisse liegen auch bei den Löhnen, beim Gebäude- und Maschinenkonto und vor allen Dingen beim Einkaufspreis der Magermilch vor. Von diesem hängt es ab, ob ein rentabler Betrieb möglich ist. Ein höherer Einkaufspreis wie 2 ₰ kann im allgemeinen bei der Kaseinfabrikation nicht bezahlt werden, denn werden auch 90 ℳ pro 100 Kg. Kasein erzielt, die rund 3000 Liter Magermilch entsprechen, wird also eine Verwertung von 3 Pfennig pro Liter erzielt, so kommen hierauf immerhin 10—18 ℳ Unkosten, so daß ein Gewinn von 12 bis 18 ℳ pro 3000 Liter Magermilch verbleibt. Sind die Betriebsverhältnisse günstig, wird ein hoher Verkaufspreis erzielt und ist der Preis der Magermilch unter 2 Pfennig, so steigt natürlich dementsprechend der Gewinn.

Die Verarbeitung der Magermilch auf Kasein hat vor anderen Verwertungsarten, wie auf Käserei und Schweinemast, den Vorteil, daß das Produkt lange haltbar ist. Man kann also eine günstigere Konjunktur abwarten. Außerdem ist die Fabrikation eine sichere, während bei Schweinemast, besonders in großen Betrieben, die Seuchen manchmal ganz bedeutende Verluste verursachen.

Es ist am rationellsten, für seine Produktion feste Abnehmer zu suchen, mit denen man einen Jahresabschluß usw. betätigt. Der Abnehmer wird wahrscheinlich besondere Ansprüche an das zu liefernde Kasein stellen, das Fällungsmittel und die Reinheit vorschreiben, auch die Art der Verpackung usw. Es ist in diesen Fällen am besten, wenn man eine Probe von dem Kasein einsendet, das man liefern würde. Geht man auf die Reinheit — asche- und säurefrei — ein, so wird man sich später wahrscheinlich empfindliche Abzüge gefallen lassen müssen, eventuell die Fabrikation so ändern müssen, um dem Abschluß nachkommen zu können, daß die ganze Fabrikation unrentabel ist.

Auf weitere Herstellungsarten von Kasein einzugehen, erübrigt sich, da dieselben nur vereinzelt angewandt werden und der Abnehmer stets eine für seine Zwecke ausprobierte Vorschrift zur Fabrikation beim Auftrag angibt. Hierhin gehört z. B. das Patent 118 656, das die Herstellung eines beim Kochen emulsierenden Kaseinpräparates bezweckt. Dann die verschiedenen Kaseine zu den Nährpräparaten und zu medizinischen Zwecken.

Von Bedeutung sind noch die Verfahren, die das Herstellen von durchsichtigem Kasein bezwecken. Man erhält solches nach Patent 115 681, indem man Kasein mit 14—15 Prozent Natriumhydrat in Lösung bringt. Das Produkt ist sehr stark alkalisch und deshalb nur vereinzelt anwendbar. Ein etwas besseres Produkt ergibt Patent 141 309, das das Natriumhydrat ganz oder teilweise durch kohlensaure Alkalien ersetzt. Nimmt man nur kohlensaure Alkalien, so sind die Kaseinlösungen nur in ganz dünner Schicht durchsichtbar, nimmt man nur teilweise von ihnen und dazu Seifenstein, so hat man die gleichen Nachteile wie bei Patent 115 681, nur in etwas verringertem Maße. Oder man verfährt nach Patent 198 473, das die Abscheidung der die Durchsichtigkeit beeinträchtigenden Stoffe bezweckt, und zwar durch Hinzugeben zum Kasein von basischen Salzen der Phosphorsäure, Borsäure und schwefligen Säure, in solcher Konzentration, daß Trennung der die Undurchsichtbarkeit bewirkenden Stoffe erfolgt. Die Abscheidung wird erleichtert, wenn man der Mischung Ammoniak, Alkali oder Erdalkalihydroxyde in geringen Mengen hinzugibt. Nach der Trennung kann man das Produkt im Vakuum oder nach Just trocknen. Letzteres Verfahren ergibt das beste Produkt.

Molkereien werden sich nur selten auf eine weitere Verarbeitung des Kaseins verlegen, wie auf plastische Massen, Isoliermassen, Nährpräparate, Kaseinsalze zu medizinischen Zwecken und Kleister, da hierzu umständliche Manipulationen, mehr oder weniger komplizierte Apparate und eingearbeitetes Personal erforderlich und ein fester Abnehmer schwer zu finden, eine wirksame Reklame sehr kostspielig und das ganze Unternehmen eine sehr gewagte Spekulation ist. Außerdem ist bei Verwertung eines Patentes eine Lizenz zu erwerben, so daß die Kosten ziemlich erheblich sind; denen bei einem Abschlusse momentan gute Einnahmen gegenüberstehen, die aber nach dessen Ablauf vielleicht vollständig aufhören. Hat sich während des Abschlusses die Anlage nicht bezahlt gemacht, so hat man das Nachsehen. Dazu kommt noch, daß auf dem Kaseingebiete sehr viele unabsetzbare Produkte, resp. Verfahren zu deren Herstellung vorhanden sind, und auch neue Verfahren, die zuerst sich gut bewährt haben, später ein Fiasko erleiden. Eine Ausnahme von diesen

Spekulationsverfahren bilden die oben beschriebenen wasserlöslichen Kaseinpulver, deren Verwendung in den verschiedenartigsten Industrien eine allgemeine geworden ist. In diesen Fällen wird das Kasein in kleisterartigem Zustande verwendet, so daß die weitere Verarbeitung des Kaseins auf Kleister, sei es nun zum Leimen von Holz, zu Bindemittel der Farben, zum Fixieren von Farbstoffen auf Geweben, zum Wasserdichtmachen von Papier und Stoffen, zum Erzeugen von lackartigen Überzügen usw. wegen seines großen Absatzgebietes noch am meisten anzuraten ist. Die Herstellung der Kaseinpulver ist rentabel und ohne Risiko, denn das Produkt kann auch lange Zeit lagern.

Die im Handel vorkommenden Kaseinkleister in konsistenter Form, die fast alle auf die Verwendung von kieselsauren Salzen basieren, sind nur beschränkte Zeit haltbar und besitzen außerdem die meistens an sie gestellte Anforderung nicht, nämlich nach dem Erhärten in eine in Wasser unlösliche Masse überzugehen. Wo letztere Bedingung gestellt ist, müssen sie deshalb als mangelhafter Ersatz des Kasein-Kalkkleisters angesehen werden. Das wissen die bedeutenderen Verbraucher des Kaseinkleisters am besten, und diese stellen sich ihn deshalb entweder selbst aus Säure-Kasein her oder sie beziehen die nach ihren Angaben hergestellten wasserlöslichen Kaseine. Wegen dieser Verhältnisse sind größere Abnehmer für fertigen Kaseinkleister sehr schwer zu gewinnen oder nur bei einem Preise, bei dem verhältnismäßig wenig zu verdienen ist. Immerhin kann man der Kaseinleimfabrikation als mögliche Verwertungsart des Kaseins für Molkereien Beachtung schenken und deren Durchführbarkeit von dem Absatzgebiete und den vorhandenen Betriebsmitteln abhängig machen. Eine starke Reklame, besonders in den Holz, Papier und Stoff verarbeitenden Industrien durch Annonzen in den Fachzeitschriften und durch direkte Zusendung von Drucksachen an die Kaseinverbraucher ist in größerem Umfange erforderlich

Allgemeine Eigenschaften der Hundemilch.

Von L. S. Dijkstra, Doorwerth. Aus dem holländischen übersetzt von Dir. L. Müller, Griethausen.

Bei meinen Studien über die allgemeinen Eigenschaften der Milch verschiedener Tierarten gelang es mir auch, 2 Proben Hundemilch zu erhalten.

Obgleich nun Hundemilch kein Handelsartikel ist, auch wohl kaum unter die Lebensmittel gezählt werden kann, dürfte eine Untersuchung derselben doch wohl von Interesse sein.

Wenn es auch eine sehr mühevolle Arbeit ist, eine gute Durchschnittsprobe der Milch zu erhalten, da ein Hund sich nicht so gut melken läßt wie eine Kuh, so glaube ich doch, daß die beiden Proben als Durchschnittsproben angesprochen werden können.

Untersuchen wir nun die Zusammensetzung der Hundemilch, so scheint dieselbe eine sehr fettreiche Flüssigkeit zu sein, schon nach dem Aussehen mehr als die Kuhmilch. Ferner ist der Eiweißgehalt erheblich höher in der Hunde- als in der Kuhmilch. Dem gegenüber steht ein niedrigerer Gehalt an Milchzucker.

Beide Proben stammen von einem schweren Hofhund, welcher hauptsächlich mit Pflanzenkost ernährt wurde. Mittags erhielt er etwas Fleisch, hauptsächlich werden es wohl Knochen gewesen sein.

Die Milch wurde das erste Mal am 6. Tage nach der Geburt der Jungen untersucht. Die Zusammensetzung derselben war wie folgt:

Fettgehalt	7,25 %
Eiweißstoffe	6,65 „
Milchzucker	2,85 „
Asche	0,96 „
Wasser	82,29 „

Die zweite Untersuchung wurde 14 Tage später vorgenommen und ergab eine Zusammensetzung der Milch wie folgt:

Fettgehalt	5,65 %
Eiweißstoffe	6,95 „
Milchzucker	2,25 „
Asche	1,04 „
Wasser	84,11 „

Als mittlere Zusammensetzung der Hundemilch würden wir darnach erhalten:

Fettgehalt	6,45 %
Eiweißstoffe	6,80 „
Milchzucker	2,55 „
Asche	1,00 „
Wasser	83,20 „

Zum Vergleich lassen wir hier gleich die mittlere Zusammensetzung der Kuhmilch folgen, welche beträgt:

Fettgehalt	3,20 %
Eiweißstoffe	3,25 „
Milchzucker	4,40 „
Asche	0,75 „
Wasser	88,40 „

Aus vorstehenden Analysen ist demnach abzuleiten:

1. Daß Fett- und Eiweißstoffe in der Hundemilch rund zweimal so stark vertreten sind wie in der Kuhmilch.

2. Daß der Milchzuckergehalt in der Hundemilch wesentlich niedriger ist als in der Kuhmilch.

3. Daß der Aschengehalt in der Hundemilch höher ist als in der Kuhmilch.

Dies sind in der Hauptsache die quantitativen Unterschiede zwischen Hunde- und Kuhmilch. Gehen wir nun zur Besprechung der qualitativen Unterschiede über.

Ich möchte hier an erster Stelle etwas über die Aschenbestandteile anführen. Die Aschenbestandteile, auch wohl unverbrennbare Bestandteile, weil sie beim Verbrennen der Milch als Asche zurückbleiben, bestehen in der Hauptsache aus den folgenden Elementen: Kalium, Natrium, Calzium, Magnesium, Phosphor, Schwefel, Chlor und Spuren von Eisen.

Alle diese Elemente sind somit in der Milchasche vertreten, aber nicht alle in gleichem Maße. So enthält z. B. die Kuhmilch mehr Kalium als die Hundemilch, dagegen weniger Kalk. Weiter ist der Phosphorgehalt in der Kuhmilch niedriger als in der Hundemilch.

Sehen wir ferner die Eiweißstoffe vom Qualitätsstandpunkt aus an, so finden wir, daß dieselben bei der Behandlung mit Säure sich in der Hundemilch anders verhalten als in der Kuhmilch. In ersterer entsteht ein grobes Gerinsel. Weiter bestehen die Eiweißstoffe in der Hundemilch etwa zur Hälfte aus Albuminen, während diese bei der Kuhmilch nur etwa $^1/_7$ ausmachen.

Was ferner die Beschaffenheit des Fettes ausmacht, so unterscheidet sich dasselbe wesentlich von den übrigen Milchfett-Arten, erstens weil der Gehalt an flüchtigen Fettsäuren verschwindend gering ist, weiter weil die Gliceride in ganz anderem Verhältnis darin vorkommen.

Was weiter die Reaktion der beiden Milchproben anlangt, so war solche in beiden Fällen sauer.

Mitteilungen.

Über den Einfluß kalkarmen Futters auf den Kalkgehalt der Kuhmilch. Von Dr. L. Frank. (Chem. Ztg. 1910, 978.) Nach Ehrenberg (Ztschr. öffentl. Chem. 1908, Bd. 14, S. 463) ist die Asche des Rieselgrases auffallend kalkarm, hat aber einen normalen Phosphorsäuregehalt. Er hält es für möglich, daß kalkarmes Futter eine kalkarme Milch erzeugt, was für die Säuglingsernährung in großen Städten mit Rieselwirtschaft von der größten Bedeutung sein könnte. Verfasser stellte Versuche an zur Klärung der Fragen: 1. Ist die Milch mit Rieselgras gefütterter Kühe kalkarm im Vergleich zur Milch anders gefütterter Kühe? 2. Wenn das der Fall ist, kann der Kalkgehalt derartiger Milch durch Zugabe von kohlensaurem oder phosphorsaurem Kalk zum Rieselgrasfutter erhöht werden? Von 20 Kühen gleicher Rasse erhielten 10 nur Rieselgras, 10 Tiere außerdem 50 Kg. Schlämmkreide pro Kopf und Tag. Der Kalkgehalt der Milch beider Gruppen blieb während des gesamten vier Monate fortgesetzten Versuchs innerhalb der Analysenfehler der gleiche. S.

Über die Wasser- und Fettbestimmung im Käse. Von Dr. M. Siegfeld. (Milchwirtschaftliches Zentralblatt 1910, 352.) Die meisten Schwierigkeiten, die bisher in der Käseanalyse auftraten, sind dadurch bedingt, daß man zu große Mengen in Arbeit nahm. Für sämtliche Bestimmungen sind nur 1—2 Gr., am besten rund 1,5 Gr. zu verwenden. Die Vorbereitung der Proben erfolgt am besten dadurch, daß man den Käse nach Entfernung der äußeren Rinde im Mörser durchmischt. Dies beansprucht wenige Minuten und ist so gut wie immer durchführbar. In den seltenen Ausnahmefällen, wo dies nicht der Fall ist, kann das Reibeisen oder die Fleischhackmaschine benutzt werden. Für die Wasserbestimmung ist es notwendig, den Käse mit Seesand möglichst vollkommen zu verreiben. Praktisch ist hierfür eine außen glasierte, innen rauhe Porzellanschale mit einem Hohlglaspistill, die mit dem Seesand auf der chemischen Wage tarriert wird, und gestattet, den Käse nach dem Abwiegen ohne Verluste innig mit dem Seesand zu verreiben. Zweckmäßig ist es, nicht mehr als etwa 20 Gr. Sand zu verwenden. Die Schale muß mit dem Seesand vor dem Tarrieren getrocknet werden. Bei der Wasserbestimmung ist es unrichtig, die Substanz sofort in das Luftbad zu bringen; in dem geschlossenen Raume verdampft das Wasser nur langsam, da die ganze Luft bald mit Wasserdampf gesättigt ist. Es gibt nur eine praktische Art des Trocknens, nämlich auf dem Wasserbade. Dies ist bei genügend feiner Verteilung der Substanz in einer Stunde beendet. Bei dem Trocknen im Luftbade ist es richtiger, kurze Zeit bei hoher Temperatur als lange Zeit bei niedriger Temperatur zu trocknen; bei Temperaturen bis zu 116 Grad war ein schädlicher Einfluß der hohen Temperatur nicht nachzuweisen. Für die ganze Bestimmung genügt ein einstündiges Erwärmen auf dem Wasserbade und ein einstündiges Erhitzen im Luftbade auf 105 bis 110 Grad.

Für die Fettbestimmung ist am meisten die Labsäuremethode zu empfehlen. 1 bis 2 Gr. Käse werden im Kölbchen in 10 Kbztm. Salzsäure vom spez. Gewicht 1,124 unter Erwärmen gelöst. Länger als bis zur Beendigung der Lösung zu erhitzen ist überflüssig und daher zu vermeiden. Die Lösung wird in ein Gottliebrohr gebracht und das Kölbchen 2 bis 3 mal mit zusammen 5 bis 6 Kbztm. Salzsäure unter jedesmaligem leichten Erwärmen nachgespült, dann werden erst 25 Kbztm. Äther, darauf 25 Kbztm. Petroläther unter jedesmaligem Durchschütteln zugegeben. Mit beiden Flüssigkeiten wird zuerst das Kölbchen ausgespült. Nach vollständiger Klärung wird die Ätherschicht abgezogen und das Ausschütteln in derselben Weise wiederholt. Falsch ist es, nach nur einmaligem Ausschütteln einen aliquoten Teil der ätherischen Lösung abzuhebern und das darin bestimmte Fett auf das Gesamtvolumen umzurechnen. Salzsäure geht nur in Spuren in die ätherische Lösung über, eine nennenswerte Zersetzung des Fettes findet nicht statt.

Die Gottliebsche Methode krankte früher daran, daß die Auflösung nur mangelhaft erfolgte, weil zu große Mengen angewandt wurden. Diese Schwierigkeit fällt bei Anwendung von 1 bis 2 Gr. zum größten Teil fort. Die Auflösung wird noch besser, wenn man nach Weibull 10 Kbztm. 95 prozentigen Alkohol zusetzt. Indessen ist die Salzsäuremethode vorzuziehen. Die acidbutyrometrische Bestimmung erfolgt nach der Vorschrift des Verfassers durch Auflösen von 1 bis 2 Gr. Käse in 10 Kbztm. Salzsäure vom spez. Gewicht 1,124, dann wird die Flüssigkeit in ein gewöhnliches Milchbutyrometer gebracht und das Kölbchen mit zusammen 11 Kbztm. derselben Säure 4—5 mal nachgespült unter jedesmaligem leichten Erwärmen, damit das Fett nicht erstarrt, dann wird 1 Kbztm. Amylalkohol zugesetzt, verschlossen, durchgeschüttelt, im Wasserbade auf 60—70 Grad erwärmt, noch einmal durchgeschüttelt und zentrifugiert. Die Umrechnung erfolgt durch Multiplikation der abgelesenen Fettprozente mit 11,33 und durch Division mit der abgewogenen Käsemenge.

Die Ergebnisse der drei beschriebenen Methoden stimmen recht gut überein. S.

Literatur.*)

Chemie und Physiologie der Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- und Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker und Studierende, sowie Milchwirtschaftler. Von Dr. W. Grimmer-Greifswald. Nebst einer Einleitung von Prof. Dr. Zietzschmann: Bau und Funktion der Milchdrüse. Berlin, Verlag von Paul Parey, 1910, 364 Seiten mit 37 Textabbildungen. Preis gebd. 10 *M*.

Im Vorwort wird darauf hingewiesen, daß die sonstigen Lehrbücher die Milchkunde nur in einseitiger Weise vermitteln, nämlich hauptsächlich die Kenntnis der rationellen Milcherzeugung und Verwertung, das heißt der Milchwirtschaft und des Molkereiwesens, oder daß sie die Hygiene der Milch behandeln, daß aber die rein chemische und biologische Forschung in diesen Werken zu kurz kommt. Diesem Mangel soll das vorliegende Werk abhelfen, und man muß dem Verfasser bestätigen, daß es ihm gelungen ist, sein Ziel zu erreichen. Nach einem von Prof. Zietzschmann verfaßten einleitenden Kapitel: Bau und Funktion der Milchdrüse, dem leider die Allgemeinverständlichkeit mangelt, werden die Zusammensetzung und die allgemeinen Eigenschaften der Milch der verschiedenen Tiere, die physikalischen Eigenschaften der Milch, die Eiweißkörper, das Fett, die Kohlehydrate, die Salze, sonstige Milchbestandteile, die Bakterien der Milch und ihre Abwehrmittel dagegen, Immunkörper, Laktoserum, der Übergang von Fremdkörpern in die Milch, Sterilisieren, Pasteurisieren, Vorzugsmilch, Milchpräparate, die Milch als Nahrung und die Untersuchung der Milch behandelt. Die Darstellung ist vorzüglich; die Ausstattung ist gut. Das Buch kann jedem empfohlen werden, der über die Biologie der Milch Belehrung sucht, besonders über die aktuellen Fragen der Enzyme, der Antitoxine, der Immunkörper, der biologischen Unterscheidung verschiedener Milcharten usw. Das reichhaltige Literaturverzeichnis wird dem Forscher sehr von Nutzen sein. S.

*) Alle unter dieser Rubrik besprochenen Bücher können von unserer Expedition bezogen werden.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Aus dem Jahresbericht des Verbandes der rheinpreußischen landw. Genossenschaften zu Bonn für das Jahr 1909. Am 10. September ds. Js. hielt der Verband der rheinpreußischen landwirtschaftlichen Genossenschaften zu Bonn seinen diesjährigen Verbandstag ab, der sich eines guten Besuches von Vertretern der Mitgliedsgenossenschaften wie auch Freunden des Genossenschaftswesens erfreute. Verbandsdirektor, Geh. Regierungsrat Dr. Havenstein erstattete Bericht über die Tätigkeit, sowie die Erfolge des Verbandes im Jahre 1909. Er führte in seinem Referat folgendes aus:

In der Genossenschaftsbewegung, soweit sie landwirtschaftliche Verhältnisse betreffe, sei, nach dem äußeren Umfange betrachtet, seit mehreren Jahren ein Stillstand eingetreten. Die früher zeitweise ungemein stürmische Aufwärtsbewegung in der Zahl der Genossenschaften sei langsamer, der Zugang an Genossenschaften bei den einzelnen Verbänden geringer geworden. Auf der anderen Seite hätten Genossenschaften ihre Tätigkeit eingestellt und seien in Liquidation getreten. Diese, von Kennern der Verhältnisse vorhergesehene Entwicklung liege in der Natur der Dinge. In der Hochflut genossenschaftlicher Bewegung seien zweifellos Genossenschaften ins Leben gerufen worden, die den geeigneten Boden für ein gedeihliches Arbeiten nicht fanden, und nach Lage der Verhältnisse nicht finden konnten. Die Genossenschaftsorganisation sei verhältnismäßig jung; Erfahrungen hätten nur allmählich gesammelt und erst später verwertet werden können. Mangelnde Erfahrung und Begeisterung für die gute Sache hätten zusammengewirkt und dahin geführt, daß vielfach die Schwierigkeiten, die sich genossenschaftlicher Arbeit entgegenstellten, unterschätzt, die Erfolgmöglichkeiten überschätzt wurden. Unter diesen Umständen seien neben sehr vielen vorzüglich arbeitenden Genossenschaften auch weniger lebensfähige Gebilde entstanden, die im Laufe der Zeit mit vollem Recht der Auflösung anheimfielen. Soweit bei der Auflösung von Genossenschaften nur derartige Unternehmungen in Frage kämen, sei ein Bedauern nicht am Platze. Für die Gesamtheit des Genossenschaftswesens sei es kein Schaden, wenn solche Unternehmungen von der Bildfläche verschwänden. Leider seien in der Verlustliste aber auch Genossenschaften zu finden, bei denen alle Vorbedingungen zu einer gedeihlichen Wirksamkeit gegeben gewesen seien und die auf eine jahrelange erfolgreiche Tätigkeit hätten zurückblicken können. Zumeist Molkereien, aber auch Bezugsgenossenschaften, und selbst Spar- und Darlehnskassen gehörten dazu. Eigenbrödelei und Mangel an Gemeinsamkeitsgefühl seien hier die Wurzeln des Übels. Mehrfach seien Genossenschaften lediglich durch persönliche Zwistigkeiten, durch unberechtigte, oft genug mit unlauteren Mitteln verfochtene Sonderwünsche einzelner Mitglieder oder Mitgliedergruppen zur Auflösung, sogar zum Konkurs geführt worden. Dieses Übel könne nur bekämpft werden durch die Erziehung der Einzelmitglieder zum genossenschaftlichen Fühlen und Handeln. Hier müßten die Verwaltungsorgane der Genossenschaften einsetzen, um eine Heilung herbeizuführen. Der Auflösung von Genossenschaften stehe eine gegen früher verringerte Zahl von Neugründungen gegenüber. Einmal sei durch das dichte Netz von Genossenschaften, das heute bestehe, das Feld für Neugründungen an sich beschränkt, weiter aber übten auch die Verbände in weit größerem Umfange als früher Zurückhaltung bei der Bildung neuer Genossenschaften.

Der Verbandsdirektor betont dann ferner, daß die wichtigste Aufgabe des Verbandes die Pflege der gesetzlich vorgeschriebenen Verwaltungsrevision sei. Über Art und Umfang der Revision, besonders über die Stellung des Verbandes zur Revision der Genossenschaften und seine hieraus sich ergebende Haftpflicht herrscht noch manche Unklarheit. Die Verwaltungsorgane der Einzelgenossenschaften verfallen allzu leicht der Versuchung, die ihnen nach dem Gesetz obliegende Verantwortung auf den Revisor abzuwälzen, ihn für denjenigen Schaden verantwortlich zu machen, der aus der Vernachlässigung ihrer Obliegenheiten entsteht. „Der Revisor hätte alles sehen müssen", so wird gemeinhin argumentiert. Darin liegt eine völlige Verkennung einmal des Zweckes der Verwaltungsrevision, dann aber auch der natürlichen Grenzen, die der Arbeit des Revisors gezogen sind. Der Revisor kann nicht alles sehen, er kann und soll lediglich prüfen, ob die Anforderungen des Genossenschaftsgesetzes und des Statuts in der Verwaltung der Genossenschaft berücksichtigt, ob die Verwaltungsorgane richtig zusammengesetzt sind und nach Ausweis der Protokollbücher ihre Obliegenheiten erfüllen, ob eine ordnungsmäßig angelegte Buchführung vorhanden, die Bilanz nach den Unterlagen richtig gezogen ist usw. Die materielle Kontrolle, führt der Verbandsdirektor u. a. aus, also die Prüfung der Zweckmäßigkeit der einzelnen geschäftlichen Maßnahmen, sei nicht Sache des Revisors, denn hierzu fehlten diesem die Kenntnis der örtlichen und persönlichen Verhältnisse. Die materielle Kontrolle sei vielmehr vom Gesetz ausdrücklich den Verwaltungsorganen der Genossenschaft, besonders dem Aufsichtsrat zugewiesen, der den Vorstand „in allen Zweigen der Verwaltung" zu überwachen habe. Dieser vom Verbande vertretene Standpunkt schließe natürlich nicht aus, daß der Revisor bei der Revision den Verwaltungsorganen seine Erfahrungen auf genossenschaftlichem und geschäftlichem Gebiete zur Verfügung stelle, in der Sitzung seine Ansicht zu einzelnen Geschäften äußere und unter Umständen au chRat erteile. Das gehe aber über den Rahmen der eigentlichen Verwaltungsrevision hinaus.

Sodann erwähnt Geh. Rat Dr. Havenstein die im Jahre 1907 eingerichtete Bücherprüfungsstelle des Verbandes, die den Genossenschaften gute Dienste erweise. Sie übernimmt die rein rechnerische Prüfung der Bücher, Belege und den hierauf gegründeten Entwurf der Bilanzen. Durch ihre Tätigkeit wird den Verwaltungen der Genossenschaften die Erfüllung ihrer Obliegenheiten erheblich erleichtert.

An die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz richtete der Verband in Angelegenheit der Reform der Landgemeindeordnung der Rheinprovinz eine Eingabe, in der u. a. darauf hingewiesen wurde, daß in dem Antrage des Provinziallandtages auf Verleihung des Gemeinderechts an industrielle Gesellschaften die Genossenschaften nicht erwähnt seien. Die Nichtberücksichtigung der eingetragenen Genossenschaften erscheine um so weniger gerechtfertigt, als die Erwerbsgesellschaften in anderer Rechtsform sämtlich Aufnahme gefunden hätten. Es erscheine nicht mehr als billig, wenn Unternehmungen, die auf die Finanzverhältnisse der Gemeinden und die Erwerbsverhältnisse der Gemeindeeingesessenen einen günstigen, oft tiefgehenden Einfluß ausüben, zur Teilnahme an den öffentlichen Geschäften der Gemeinde herangezogen würden. Die Eingabe erwähnt dann die nutzbringende Tätigkeit der einzelnen Genossenschaftsarten und sagt bezüglich der Molkereigenossenschaften, daß deren Leistungen für eine höhere Milchverwertung und damit ihr Nutzen für die gesamte Viehhaltung statistisch dargestellt und allgemein anerkannt worden sei. Die Tätigkeit einer Genossenschaft sei deshalb für eine Gemeinde von mindestens gleich großer, vielleicht größerer Bedeutung als diejenige einer industriellen Gesellschaft. Nach alledem, heißt es am Schluß der Eingabe, erscheine es nur gerechtfertigt, daß, im Falle die industriellen Gesellschaften das Gemeinderecht erhalten, auch die eingetragenen Genossenschaften nicht ausgeschlossen werden.

Bezüglich des mit dem 1. Januar 1909 ins Leben getretenen Postscheckverkehrs teilt der Jahresbericht mit, daß ersterer in mancher Beziehung eine Förderung, besonders für den Verkehr der Einzelgenossenschaft mit der Zentralkasse des Verbandes bedeute. Die Art der Gebührenberechnung und der mit dem Verkehr verbundene Zeitverlust ließen indessen eine volle Ausnutzung für die ländlichen Genossenschaften nicht zu und nur wenige Genossenschaften hätten sich ein Postscheckkonto eröffnen lassen.

Bei den Molkereigenossenschaften stehe augenblicklich das neue Reichs-Viehseuchengesetz im Vordergrund des Interesses und mit großer Spannung sehe man überall dem Erlaß der Ausführungsbestimmungen dazu entgegen. Die eingehenden und gründlichen Vorverhandlungen, welche die Regierung mit den maßgebenden land- und milchwirtschaftlichen Körperschaften eingeleitet habe, berechtigten zu der Hoffnung, daß solche Vorschriften erlassen würden, die wirtschaftlich durchführbar seien und auch von solchen Molkereigenossenschaften durchgeführt werden könnten, deren Mitglieder bzw. Milchlieferanten vorwiegend der kleinbäuerlichen Bevölkerung angehörten.

Der Verbandsdirektor weist sodann auf die lebhaften Klagen über die abnehmende Qualität der deutschen Molkereibutter hin, die seit längerer Zeit aus den Kreisen des Butterhandels geführt würden. Wenn die Ursachen dieser Erscheinung auch zum Teil auf ungünstige Witterungs- und Futterverhältnisse zurückzuführen sein möchten, so lasse sich doch nicht verkennen, daß durch die lebhafte Nachfrage und die hohen Preise auf dem deutschen Buttermarkte die Aufmerksamkeit unserer Molkereien von kleinen Fehlern und Abweichungen merklich abgelenkt sei. Ein weiteres Umsichgreifen dieser Sorglosigkeit würde aber von folgenschwerer Tragweite für unser heimisches Molkereiwesen sein, denn bei dem steigenden Bedarf und der ständig zunehmenden Einfuhr aus Ländern mit hochstehendem Molkereiwesen werde es auf die Dauer nur möglich sein, den guten Ruf der deutschen Butter und die guten Preise unseres heimischen Marktes der heimischen Erzeugung zu erhalten, wenn die deutsche Butter nicht bloß ständig ebenso gut, sondern besser sei als die ausländische. Die Molkereigenossenschaften möchten daher rechtzeitig dieser Angelegenheit die ernsteste Aufmerksamkeit zuwenden und sich gewissenhaft aller Mittel bedienen, die zur ständigen Überwachung und Verbesserung der Butterqualität geeignet seien. Den rheinischen Molkereien könne darum auch die regelmäßige Beteiligung an

den von der Landwirtschaftskammer eingerichteten fachmännischen Butterprüfungen nur wiederholt empfohlen werden. Über den gemeinsamen Bezug von Molkereigeräten und -Bedarfsartikeln, der sich auch im Jahre 1909 in erfreulicher Weise weiterentwickelt habe, läßt sich der Jahresbericht folgendermaßen aus. Die Geschäftstätigkeit der Verbandsmolkereien hat im großen und ganzen einen ruhigen und befriedigenden Verlauf genommen, es wurden durchweg gute Geschäftsergebnisse und Jahresabschlüsse erzielt. Die während des ganzen Jahres bestehende lebhafte Nachfrage nach Molkereierzeugnissen ermöglichte fast überall eine gute Verwertung der eingelieferten Milch. Gegen Ende des Berichtsjahres, namentlich aber im ersten Vierteljahr 1910 erreichten die Butterpreise sogar eine ungewöhnliche Höhe, die allerdings mehr der Ersatzmittelindustrie als dem Molkereiwesen zugute kam. Von besonderen Störungen — Viehseuchen und dergl. — blieben die rheinischen Molkereigenossenschaften verschont. Könne so im allgemeinen auf eine stetige und gesunde Fortentwicklung der bestehenden Molkereigenossenschaften zurückgeblickt werden, so sei es um so bedauerlicher, daß im einzelnen die bereits im Vorjahre beklagten Mißstände — Mangel an genossenschaftlicher Pflichttreue und Zusammengehörigkeitsgefühl bei den Genossen — sich auch in diesem Jahre weiter fortgesetzt und dazu geführt hätten, daß einige kleinere Genossenschaften ihren Betrieb hätten einstellen müssen. In mehreren Fällen wären die Verwaltungsorgane auch gezwungen gewesen, Prozesse gegen widerstrebende Genossen zu führen, die leider nicht immer mit einem vollen Erfolge für die betreffende Genossenschaft geendet hätten. Diese Prozesse hätten so recht deutlich erwiesen, wie notwendig eine klare und bestimmte Regelung der Milchlieferungspflicht und der für Nichterfüllung in Betracht kommenden Strafen im Statut und in der Geschäftsordnung sei, wie sorgfältig und gleichmäßig man aber auch deren Durchführung überwachen müsse. Möge die mit scheinbaren Härten verbundene statutarische Regelung der Milchlieferungspflicht auch hier und da auf Widerstand stoßen, so solle man doch stets bedenken, daß von etwaigen Härten nur immer solche Genossen betroffen würden, die absichtlich und böswillig zum Nachteil der Genossenschaft und damit zum Schaden aller gutwilligen Genossen handelten.

6. Allgemeiner Stallschweizertag in Görlitz. Am 25. September tagten in Görlitz die deutschen Stallschweizer. Aus ganz Deutschland und aus zwei Gauen Böhmens waren insgesamt 51 Vertreter der Schweizervereine erschienen. Um halb 11 Uhr vormittags fand eine Sondersitzung der Bundesbureau-Verwalter statt. Um 2 Uhr nachmittags nahm die sechste Generalversammlung durch die Begrüßung des zweiten Vorsitzenden ihren Anfang. Über die Bewegung im 6. Geschäftsjahre erstattete der Bundesschriftleiter O. Krapsky-Plauen Bericht. Der Redner führte u. a. aus, daß im letzten Jahre die Uneinigkeit im Bunde eine sehr große gewesen sei. Zwei Parteien hätten sich bekämpft. Es habe sich ein Gegenunternehmen im Bunde gegründet, ein Bund unter dem Namen „Schweizerbund", den der ungetreue frühere Geschäftsführer des Stallschweizerbundes ins Leben gerufen habe. Es sei deshalb ein Niedergang zu verzeichnen gewesen, der jedoch jetzt wieder ausgeglichen sei. Die Mitgliederzahl betrug am 1. August ds. Js. 1994, die Beiträge beliefen sich auf 1998 *M*. Das Vermögen beträgt 2626 *M*. An Unterstützungen wurden im Laufe des letzten Jahres 2027 *M* gezahlt.

Weiterhin führte Redner aus, daß der Bund augenblicklich als umfangreichste Schweizerorganisation Deutschlands dastehe. Der Bericht über das amtliche Bundesorgan ergab, daß sich die Zeitung eines guten Gedeihens erfreut. Der nächste Punkt betraf die Diplomierung von acht Bundesmitgliedern, die über 10 Jahre ununterbrochen auf einer Stelle tätig waren. Über das neue Stellenvermittlergesetz und seine Bedeutung für das Stallschweizergewerbe machte ebenfalls der Schriftleiter Krapsky einige Mitteilungen. Der eigentliche Vortrag über praktische Winke bei dem neuen Vermittlergesetz, den Herr Rechtsanwalt Dr. Lehmann-Plauen halten sollte, konnte nicht gehalten werden, da, wie der Schriftleiter ausführte, das Gesetz erst giltig werden müßte, ehe man praktische Winke darüber erteilen könnte. Es folgten alsdann mehrere rein interne Angelegenheiten.

Der nächste Punkt betraf eine Petition an den deutschen Reichstag um Schaffung von Fachschulen (Stallschweizerschulen). Zur Begründung wurde ausgeführt, daß im Stallschweizerberuf jetzt sehr viel unlautere Elemente Unterschlupf suchen. Um diesen Elementen die Ergreifung dieses Berufes zu verwehren, soll die Gründung von Fachschulen gefördert werden. Die Petition wurde einstimmig angenommen. Bei der Neuwahl eines ersten Vorsitzenden entspann sich eine längere Debatte, aus der Speiser-Zittau als erster Vorsitzender hervorging. Als zweiter Vorsitzender wurde Hefele, Kammergut Kürbitz bei Plauen, gewählt. Als nächster Ort der Tagung wurde München gewählt.

Rundschau.

Organisation der Milchproduzenten am Niederrhein. Eine großzügige Organisation zur Regelung der „Milchfrage" haben die Milchinteressenten des Niederrheins in einer Versammlung in Xanten gegründet und damit auch den Berufsgenossen in anderen Gegenden ein Vorbild geschaffen. Die Preisfrage soll mit der Qualitätsfrage verbunden werden, weil man beim Publikum am ehesten Verständnis für eine Preisregulierung angemessener Art findet, wenn die Lieferung einer guten Milch verbürgt wird.

Mit dem Handel soll zusammengearbeitet werden, wozu sich der Handel auch bereit erklärt hat. Eine steigende Milchproduktion gibt ferner den Landwirten einen Anreiz zur Vermehrung ihrer Viehbestände und bewirkt somit eine stabilere Fleischversorgung des Volkes. Auch hier deckt sich mit dem Interesse der Produzenten das des konsumierenden Publikums, denn bei dem Wachstum der Städte ist ein Mißverhältnis zwischen Produktion und Bedarf an Fleisch entstanden, bei uns wie in den anderen Kulturländern, und somit muß auf eine Steigerung der Produktion durch zweckmäßige Mittel hingearbeitet werden. Für jedes städtische Konsumtionsgebiet soll eine Milchversorgungsgenossenschaft gegründet werden und alle Landwirte, die in das einzelne Versorgungsgebiet Frischmilch liefern, gehören in die Lokalgenossenschaft.

Genossenschaften dieser Art bestehen bereits für Köln, Essen, Bonn, Koblenz, Düsseldorf, Neuß, Duisburg, Mettmann-M.-Gladbach und Rheydt-Viersen. Sie haben sich jetzt zu einem Zentralverbande zusammengeschlossen. Dessen Aufgabe besteht darin, einmal die Organisation zu fördern und weiter auszubreiten, dann auf Verbesserung der Milch hinzuwirken, endlich als oberste Instanz zu fungieren, welche Streitigkeiten verhütet und

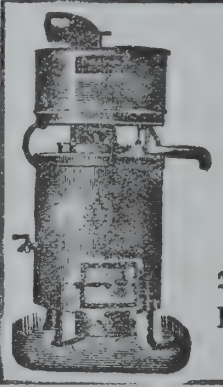
F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

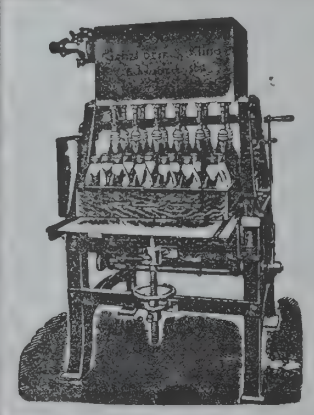
Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

O. Thonack, Berlin 36 Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

Kistenteile aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.


Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

Ia Referenzen d. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.

Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.
Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!
Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.
Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Gründliche theoretische und praktische Ausbildung von Molkereipersonal.
Beginn des Kursus am 1. Oktober und 1. April. Aufnahme von Hospitanten zu jeder Zeit. Anm. u. Ausk. d. d. Leiter **Dr. Hesse, Güstrow.**

schlichtet und vor allem verhindert, daß Mitglieder der einen Genossenschaft den Maßnahmen der benachbarten in den Rücken fallen. Viele dieser Genossenschaften haben bereits mit gutem Erfolg an der Verbesserung des Produkts gearbeitet und sich auch beim Publikum und bei den Verwaltungen der Städte Anerkennung errungen. Über eine Reihe von Einzelheiten in der Organisation wird noch beraten.

Max Stirner als Bolles Vorgänger. Der Tod des Meiereibesitzers Bolle, der zum ersten Mal im großen Stile die Versorgung Berlins mit Milch glücklich durchführte, erinnert an den im Jahre 1845 ausgeführten, mißglückten Plan eines auf einem ganz anderen Gebiete berühmt gewordenen Mannes, der immerhin als ein Vorläufer Bolles gelten darf. Es ist das der Verfasser des „Einzigen und sein Eigentum" Max Stirner, dessen Bedeutung man mit dem Namen eines Vorläufers von Nietzsche bezeichnen kann. Stirner hatte nach dem Erscheinen seines radikalen Werkes seine Stellung als Lehrer aufgegeben und war dadurch in Geldverlegenheit geraten, der er mit einem großzügigen finanziellen Plan zu begegnen suchte. Den Rest, der ihm noch von dem Vermögen seiner Frau geblieben war, wollte er in einer ausgedehnten Milchwirtschaft anlegen. Die Milchversorgung Berlins, die damals von den umliegenden Dörfern aus allmorgendlich durch kleine, mit Hunden bespannte Wagen geschah, sollte auf eine größere und einheitliche Basis gestellt werden.

Was also Bolle später mit so großem Erfolg durchführte, davon erhoffte sich der Philosoph schon 1845 einen bedeutenden Gewinn. Auf den Dörfern in der Umgegend von Berlin knüpfte er mit Bauern und Pächtern Verbindungen an und schloß Verträge über Milchlieferung ab. Dann mietete er geräumige Bureau- und Kellerlokalitäten. Aber der Sieger im Reich des Gedankens erlitt auf dem Gebiete der Praxis kläglichen Schiffbruch. Wie sein Biograph Mackay berichtet, wurde der Verkauf an einem bestimmten Tage begonnen. Alles war eingerichtet; auf eigens dazu hergestellten Wagen kamen große Milchlieferungen an und wurden in den schönen Kellern aufgestellt. Nur eines fehlte, das wichtigste: die Käufer. Wahrscheinlich war bei diesem sonst so sorgfältig durchdachten Projekt eine genügende Reklame vergessen worden, jedenfalls blieb Stirner mit seinen großen Milchvorräten sitzen, und das Geschäft mußte nach kurzer Zeit aufgegeben werden. Die gewaltigen Milchmengen, die sich in Gold verwandeln sollten, wurden sauer und mußten in die Straßenrinnen gegossen und die gemieteten Räumlichkeiten schon nach kurzer Zeit geschlossen werden.

Max Stirner hatte zu dem Schaden, der den Anfang seines wirtschaftlichen Niederganges bildete, der ihn schließlich zweimal in den Schuldturm brachte, natürlich auch noch den Spott seiner Freunde und Feinde. Die erfolgreiche Verwirklichung seiner Idee war für spätere Zeit einem weniger großen Philosophen, aber bedeutenderen Geschäftsmanne, nämlich dem jetzt verstorbenen Geh. Kommerzienrat Bolle vorbehalten.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war in der Woche vom 25. September zum 2. Oktober die Tendenz wieder durchaus nicht einheitlich. Während in Breslau, Berlin, Magdeburg, Dortmund, Hannover, Leipzig und Plauen die Preise fielen, stiegen sie in Hamburg, Essen, Elberfeld, Dresden, Zwickau und Nürnberg. In den übrigen Märkten war die Geschäftslage unverändert.

Von den ausländischen Schweinemärkten ist zu berichten, daß in Kopenhagen und Manchester höhere Preise erzielt wurden, und in Paris und Rotterdam die vorwöchentlichen fest behauptet werden konnten. In Wien und Chikago wurde etwas niedriger gehandelt.

Ein Butterfälscher. Der Rixdorfer Butterhändler Franz Marx hatte sich kürzlich unter der Anklage des wissentlichen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz vor der ersten Strafkammer des Landgerichts III in Berlin zu verantworten. Der Angeklagte befand sich am 25. Februar d. J. auf dem Wochenmarkt in Wilmersdorf. Einer Frau, die bei dem Angeklagten ein halbes Pfund Butter kaufte, fiel der eigentümliche Geschmack der Butter auf. Sie brachte die Butter deshalb zur Polizei, die sie dem Nahrungsmitteluntersuchungsamt überwies. Hier wurde festgestellt, daß die angebliche „Butter" aus reiner Margarine bestand. Es wurden daraufhin von der Polizei in dem Geschäft wiederholt Butterproben entnommen, die sich ebenfalls als garantiert reine, unverfälschte — „Margarine" herausstellten. Die Folge war die spätere Anklage gegen Marx. Das Schöffengericht Charlottenburg verurteilte ihn zu einer Geldstrafe von 150 *M*. Gegen dieses Urteil legte der Angeklagte Berufung ein, die er aber jetzt vor der Strafkammer noch vor Eintritt in die Hauptverhandlung zurückzog.

Milchpanschereien. Der Gütlersfrau Kreszens Groißmaier von Ammerching (Bayern) ist die von ihr in den Handel gebrachte Milch anscheinend immer viel zu fett, weshalb sie fleißig Wasser zur Verdünnung nachgießt. Schon im vorigen Jahre wurde sie einmal wegen ihrer Panscherei mit 20 *M* bestraft. Nun wurde sie neuerdings erwischt, als sie die Milch mit acht bis 14 Prozent Wasser „gestreckt" hatte. Diesmal wurde die Angeklagte vom Schöffengericht Dachau zu acht Tagen Gefängnis verurteilt. Ihre Berufung gegen dieses Urteil wurde kürzlich von der Strafkammer in München kostenfällig verworfen.

Wegen Milchfälschung hatte sich am 28. September vor dem Schöffengericht in Augsburg zu verantworten der Schweizer Xaver Kunz von Emmersacker, seit Mai dieses Jahres bei dem Brauereibesitzer Geßl in Stadtbergen bei Augsburg bedienstet. Dieser liefert täglich die Milch von 20 Kühen, welche der Angeklagte zu melken hatte, an den Milchhändler Hainer in Pfersee. Eine Milchkontrolle am 18. August ergab einen Wasserzusatz von rund 20 Prozent. Der Angeklagte ist auch unumwunden geständig, daß er der Milch 20 Prozent Wasser zugesetzt hat. Er gibt an, daß er ob seines erreichten Milchquantums von der Frau seines Dienstherrn gelobt worden sei. Das Urteil lautet auf acht Tage Gefängnis.

Ausland.

Käsefabrikation in Sibirien. Aus Sibirien wird berichtet: Da sich das Meierei- und Molkereiwesen so gut über Westsibirien und das Transuralgebiet verbreitet hat, nachdem sich vor 15 Jahren die ersten Versuche auf diesem Gebiet beobachten ließen, verdient jetzt ein neuer landwirtschaftlicher Betrieb im Transuralgebiet hervorgehoben zu werden, der gleich der Butterausfuhr sich zu einem Millionenexport auszuwachsen verspricht. Dieser neue Betrieb besteht in der Anlage großer Käsereien. Die erste Käsefabrik im Transuralgebiet ist auf genossenschaftlicher Basis entstanden. Sie wurde im Mai dieses Jahres an einer kleinen Kosakenniederlassung im Gouvernement Orenburg, bei Urljadinsk ins Leben gerufen und mit allen technischen Vervollkommnungen, Neuerungen und Apparaten ausgerüstet.

Bekanntmachung!

Kennen Sie schon das neueste System, wodurch Sie **viel Geld** sparen können? Das ist ganz einfach: Sie bestellen von jetzt ab Ihre **Roststäbe** und halbrunde **Feuerbrücken** nur durch eine Postkarte

für 5 Pfennig

direkt bei der alten bekannten Firma

E. Holzapfel, Berlin W. 15.

Diese läßt jetzt **nicht mehr reisen** und spart daher viel Geld an Reisespesen und Provisionen, die sie an ihre Reisenden zahlen mußte. Diese Ersparnisse läßt die Firma allen diretten Bestellern als Rabatt zugute kommen. In den meisten Fällen besitzt diese Firma die Maße der alten Panzerrosten und der halbrunden Feuerbrücken, genannt „Flammenverteiler", noch von früher her, weil die Firma davon an die meisten Molkereien bereits geliefert hat. Diese Firma kann daher wieder alles „wie gehabt" liefern und zwar sowohl dieselben Modelle, durch welche bereits **bis 25 Proz.** nachweisbar an **Kohle gespart** wurde, als auch in derselben **seit 18 Jahren bewährten Qualität.** Bei neuen Kesseln sind die Maße bezw. Länge und Breite der Feuerung anzugeben. Verlangen Sie nun von der Firma **E. Holzapfel, Berlin W. 15,** auf Grund des neuen Systems den billigsten Kostenanschlag gratis und franko.

Lassen Sie sich aber keinerfalls beirren, sondern fragen lieber jedesmal direkt bei der genannten Firma an, sobald Sie neue Spar-Rosten und halbrunde Feuerbrücken **anschaffen wollen.**

Steinschrotmühle „Rentablit"

mit **selbstschärfenden** Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.

Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.

Vorzüglich als **Nebenbetrieb für Molkereien** 2c. geeignet.

Größ. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.

Fr. Schöttler
Maschinenfabrik
Diepholz i. H.

Voll- und Magermilchbassins
Rahmkippbassins
Metallkäsewannen, doppelwandig, D. R. G. M.
Bassin-Doppelsiebe
Milch-Leitungsteile
fabriziert und liefert als langjährige Spezialität
Carl Nebel
Klempnerei und Molkereigerätefabrik
Schöningen, Braunschweig.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!

Engelmanns Pat. Quarkknet- u. Käseform-Maschine
für runde und lange Käse aller Art.

Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu: **„allerfeinsten Speisequark zu erzeugen".** — Nur ff. Zeugnisse.

Zu beziehen durch: **Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G., Bergedorf.** — **Eduard Ahlborn, Hildesheim.** — **Dirks & Möllmann, Osnabrück.** — **Ewald Noack, Magdeburg.** — **Carl Mann, Hildesheim.** — **A. Jepsen Sohn, Flensburg.** — **Franz Maager, Breslau.** — **Zentral-Ankaufstelle, Halle a. S.** — **Rich. Schoen & Co., Erfurt.** — **Friedr. Jaeger, Halle a. S.** — **F. Peters, Leipzig.** — **A. Moritzen, Dresden.** — **Gebr. Bayer, Augsburg.** — **Joh. Deiring, Weiler i. Algäu.** — **Rotho Molkerei-Zentral-Büro, Stuttgart.** — **A. Schönemann & Co., Schöningen.** — **Ferd. Kothe & Co., Braunschweig.** — **Ulfa-Separator, Wien.** — **Astra, Paris und Wien.** — **Jurany & Wolfram, Wien.** — **A. de Saint-Moulin, Verviers.** — **Zentral-Molkerei-Büro, München.** — **Miln Weinberg, Bucarest.** — **C. Wasser & Co., Rotterdam** 2c. 2c.

oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

Alle milchwirtschaftlichen Bücher
liefert zu Originalpreisen schnellstens
Molkerei-Zeitung Hildesheim.
Kataloge umsonst.

Die Fabrik besitzt modern eingerichtete Eiskeller und einen zweistöckigen steinernen Speicher für die Lagerung des fertigen Käse. Die Tagesproduktion der Fabrik beläuft sich auf 150 Pud. Fabriziert wird fürs erste runder holländischer Käse, nach welchem eine rege Nachfrage vorhanden ist und der zur Dauerware gehört.

Da die Genossenschaft, welche die Fabrik unter Leitung eines Spezialisten des Ackerbauministeriums angelegt hat, keine Mittel besaß, so wurde dem Artell ein Darlehen von 3000 Rbl. erwirkt. Die Baukosten der Fabrik beliefen sich auf nur 4000 Rbl. Die Fabrikation ist sehr lohnend. Aus 1000 Pud Milch werden 12 Pud Käse hergestellt, welche mit dem Nebenprodukt von Butter einen Wert von 90 Rbl. repräsentieren, während man bei gewöhnlicher Butterfabrikation aus 1000 Pud Milch nicht mehr als 60 Rbl. herausschlagen kann. Es läßt sich daher erwarten, daß diese Käsefabrik auch auf die sibirischen Meiereien umbildend zurückwirken wird, weil sie den Bauern bessere Erträge verspricht. Damit wird sich in einigen Jahren auch ein neuer Export aus Sibirien nach dem Auslande herausbilden, der hinter dem Butterexport nicht zurückzustehen verspricht.

Ein gewisses Hindernis dürfte in der verhältnismäßig teuren Anlage der Käsefabriken zu suchen sein. Die Ersteinrichtung einer Käsefabrik erfordert mindestens 3000—4000 Rubel, wobei immerhin noch 2—3 Monate vergehen, bis der fabrizierte Käse auf den Markt gebracht werden kann. Da aber viele sibirische Meiereigenossenschaften im Laufe der Jahre reich geworden sind und Kapital angesammelt haben, zudem über gut angelegte Eiskeller und steinerne Speicher verfügen, sowie hunderte von Bauern zu ihren Mitgliedern zählen, so läßt sich mit vollem Recht annehmen, daß die sibirischen Meiereiartelle Mittel und Wege finden werden, um zur Käsefabrikation im großen Maßstabe überzugehen.

Sehr angebracht wäre es, wenn die Hauptverwaltung für Ackerbau und Landeinrichtung sich dazu aufraffen würde, diese Bestrebungen nicht nur durch tüchtige Instrukteure, sondern auch durch bestimmte Darlehen zu unterstützen. Hierbei fällt noch der Umstand ins Gewicht, daß Käse eine Dauerware ist, die von der Staatsbank sehr gut beliehen werden kann, ohne ihr mit Verlusten zu drohen. Es ist überaus wichtig, daß ein solcher junger Betrieb gut eingeführt wird.

Milchkonsum auf den Bahnhöfen in Böhmen. Der Michverkauf an das reisende Publikum seitens der Bahnhofrestaurationen in Böhmen hat, wie die eingelangten Berichte der Eisenbahndirektionen besagen, im Jahre 1909 leider keinerlei Zunahme erfahren.

Uebereinstimmend wurde die Beobachtung gemacht, daß das reisende Publikum noch immer Bier und alkoholfreien Getränken gegenüber der Milch den Vorzug gibt, doch kann wohl kein Zweifel herrschen, daß letztere ihm auch kaum ernstlich angeboten wird, da sie nicht nur einerseits schwerer in Verkehr zu halten, sondern andererseits auch für den Restaurateur weniger gewinnbringend ist. Im übrigen beweisen auch die in den Bahnhofrestaurationen meist gar verstekt angebrachten Tafeln „Trinkt Milch", daß es den Restaurateuren keineswegs darum zu tun ist, den Milchausschank ernstlich zu fördern.

Von den innerhalb des Gebietes der Deutschen Sektion des Landeskulturrates liegenden Eisenbahnlinien macht in bezug auf Hebung des Milchausschankes in den Bahnhöfen die Österreichische Nordwestbahn insofern eine rühmliche Ausnahme, indem laut dem Berichte der k. k. Nordwestbahndirektion in sämtlichen 31 Bahnhofrestaurationen dieses Direktionsbereiches im Berichtsjahre insgesamt 9640 Portionen Milch à ¼ Liter an das reisende Publikum verkauft wurden.

Der Ausschank der einzelnen Bahnhofrestaurationen schwankte zwischen 6 und 2880 Portionen und es ist bemerkenswert, daß z. B. die Bahnhofrestaurationen in Trautenau mit 6, Schreckenstein mit 8 und Starkenbach mit 9 Portionen Milch den geringsten, die Bahnhofrestaurationen Tetschen mit 1000, Prag mit 1200, Wien mit 1800 und Reichenberg mit 2880 Portionen Milch den höchsten Milchausschank im Berichtsjahre aufwiesen.

Die Verkaufspreise pro Portion = ¼ Liter schwanken zwischen 10 und 24 Heller.

Sprechsaal.

Anstrich feuchter Wände. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 76.)

I,

Um dem von Ihnen gerügten Übelstande abzuhelfen, können Sie folgendermaßen verfahren: Zwei Pfund Soda und 1½ Pfund Seife werden mit 5 Liter gelöschtem Kalk zu einem dicken Brei verrührt, und dieser wird mit einem Pinsel gleichmäßig auf die Wände aufgetragen. Obiges Quantum genügt für eine Fläche von 8—10 Quadratmeter. Die Masse lassen Sie etwa 5 Minuten auf den Wänden und waschen sie dann mit einer steifen Bürste mit heißem Wasser ab. Falls Ihnen nicht daran gelegen ist, dann sofort mit einer besonderen Farbe zu streichen, empfiehlt es sich, die Wände zunächst zu kalken, bis sie gut ausgetrocknet sind.

Wenn Sie Ölfarbenanstrich beibehalten wollen, müssen Sie die Wände zweimal mit Salpetertod vorstreichen, für 9 Quadratmeter benötigen Sie ein Kilo, alsdann streichen Sie mit Ölfarbe zweimal gut nach. Ferner soll sich Benzol-Beitze und Farben-Entferner, in jeder Farbenfabrik erhältlich, für die Entfernung von Farbe gut bewährt haben. Ölfarben-Anstrich, nachdem mit Salpetertod vorgestrichen war, ist nach meiner eigenen Erfahrung sehr haltbar. Fr. Husmann, Sülstorf.

II.

Zweifellos ist es ein großer Fehler, wenn Wände, bevor sie vollständig ausgetrocknet sind, einen Farbenüberzug erhalten. Durch die in denselben befindliche Feuchtigkeit wird stets ein Abplatzen, Ablattern oder Schadhaftwerden des Anstriches herbeigeführt. Solche Wände bieten dann für die verschiedensten Schimmelpilzarten einen guten Nährboden.

Zweckmäßig wird der alte, schadhafte Ölfarbenanstrich von den Wandungen entfernt, damit dieselben erst vollständig austrocknen können, um eine gute Haltbarkeit der später aufzutragenden Farbe zu gewährleisten.

Nachstehend sind zwei gute Mischungen zur Entfernung von Öl- und Lackfarbenanstrichen angegeben. Die erste stellt man sich her aus 23 Teilen Wasser, 47 Teilen Mehl, 1 Teil Borax, 4 Teilen Schmierseife und je 11 Teilen Ätznatron und Ätzkali. Bei der zweiten mischt man 2 Teile Salmiakgeist mit je einem Teil Terpentinöl. Letztere Mischung ist vor dem Auftragen gut durchzuschütteln. Diese Gemische trägt man auf die gestrichenen Flächen auf. Nach kurzer Zeit kann man den zersetzten Farbenanstrich mittelst Holzwolle, oder sonst geeignetem Materiale abreiben.

Beste Verzinnung
für
Molkerei-
Geräte.

Epicassit A

Prospekte
gratis und franko.

Metallanstrich-Syndikat
G. m. b. H.
Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5 II.

Rud. A. Hartmann, Berlin S.
Fabrik gesundheitstechnischer Apparate.

Hennebergs Milchsterilisator
mit Rückkühlung
zur Bereitung von Säuglingsmilch, für alle örtlichen Verhältnisse passend, für Gas- und Dampfbetrieb.
von 50 bis 10000 Liter Leistungsfähigkeit.
Hennebergs Milchsterilisator eignet sich hervorragend zur Bereitung von Yoghurtmilch, da in ihm die Temperaturen von 100° C., dann 40°, dann 12° beliebig eingehalten werden können, daher billigste Yoghurtbereitung.

Hennebergs modernster
Vacuum Milch-Pasteurisierapparat.

Fleischdämpfer
System Becker & Ulmann, System Franke
für alle örtlichen Verhältnisse passend, in liegender und stehender Ausführungsform, für Dampfbetrieb und direkte Feuerung eingerichtet.
Im eigenen Interesse hole man Angebot und Projekt kostenlos ein.

M. Sander, Hameln a. Weser
Molkereibekleidungs-Artikel
empfiehlt seine von vielen Seiten als sehr praktisch anerkannte
Molkereischürze Marke „Wasserdicht"
Preis Mk. 2,40 zuzüglich Porto für Nachnahme.
Man verlange Preisliste über Blusen und Jacken.

Vielfach genügt es auch schon, die gestrichenen Wände mit einem
en Überzug von Schmierseife zu versehen, man reibt diese darauf aus-
der und läßt sie kurze Zeit einwirken. H. H. in Tgh. (502

III.

Es ist unmöglich, den sich infolge der Feuchtigkeit auf den Wänden
nden Schimmelpilz durch Waschen der Wände zu entfernen. Ich würde
n raten, den Ölanstrich mit einem scharfen Eisen- oder Blechstück ab-
n zu lassen und dann die Wände mit einer guten Wasserkalklösung,
ie etwas Leinöl beimengen, zu bestreichen und die besonders vom
imelpilz betroffenen Stellen mit den von der Firma Dulm & Co.,
n, Calvinstraße 29 hergestellten Zinkplatten zu bekleiden. Bei einer
llung braucht man nur die gewünschte Farbe anzugeben. Es kostet
Quadratmeter ungefähr 5 *M*. Scheinbar ist dies ein sehr hoher Preis,
nan jedoch erst einen Versuch gemacht, so wird man sehen, daß der
imelpilz von den Wänden verschwinden muß. Außerdem spart man
roße Arbeit, welche durch das öftere Weißen der Wände entsteht. Eine
auchsanweisung wird jeder Bestellung begegeben.

Lothar Gresens, Usedom.

IV.

Decken und Wände einer Molkerei mit Ölfarbe zu streichen, ist durch-
verkehrt und unrentabel. Das beste Geschäft macht dabei der An-
ermeister, der dadurch, daß der Anstrich nicht dauerhaft ist, öfters in
ruch genommen wird.

Gerade die Ölfarbe bietet den Schimmelpilzen einen guten Nährboden
diese stellen sich nach sehr kurzer Zeit ein. Ein Erneuern des Öl-
nanstrichs kann daher unter keinen Umständen empfohlen werden, weil
chimmel nach kurzer Zeit von neuem auftreten würde. Selbst wenn
Wände von Anfang an trocken sind, bildet sich in kurzer Zeit Schimmel,
r von der erhitzten Milch ausgehende Dampf an Wände und Decken
t und so die Ursache zur Schimmelbildung gibt.

Am einfachsten wird es für Sie sein, die Wände abwaschen und die
be mit einem scharfen Kratzeisen abkratzen zu lassen. Alsdann weißt
die Wände am besten mit Kalk, da durch diesen aller noch vorhandene
mmel vertilgt wird. Der Kalkanstrich ist sehr billig und kann daher
Jahr erneuert werden. Sehr zu empfehlen ist es, die Wände mit
llelackfarbe zu streichen. Dieser Anstrich ist sehr dauerhaft, Schimmel-
ng kommt nicht vor und man kann die Wände jederzeit abwaschen.

Zu empfehlen ist ferner, die Wände bis zu 1½ oder 2 Meter Höhe mit
en Plättchen zu belegen. Diese machen einen sehr gefälligen Eindruck
können außerdem mit Seife oder Soda abgewaschen werden, was bei
en nicht der Fall ist. Zu beachten ist jedoch, daß der beim Mauern ver-
ete Sand keinen Salpeter enthalten hat, andernfalls zersetzt dieser
Mörtel, die Plättchen bekommen Risse und fallen in einigen Jahren
ab. Ist eine Bekleidung mit Plättchen zu teuer, so genügt es, die
de bis zu 1 Meter Höhe mit Zement zu bestreichen. Mann kann sie
ebenfalls leicht abwaschen und dieser Anstrich ist auch dauerhaft. (504

ärmer mit unterem Antrieb und Kippvorrichtung. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 77.)

I.

Wir arbeiten seit Anfang Juni dieses Jahres mit dem Bergedorfer
-Vorwärmer resp. Pasteur Nr. 3 mit unterem Antrieb, und zwar wird
zum Versand bestimmte Milch nur durch den Abdampf der Dampf-
hine auf 80 bis 85 Grad C. erhitzt. Die Reinigung ist ausnahmsweise
, die Handhabung eine bequeme und die Leistung eine vorzügliche.
Apparat hebt die Milch 1½ Meter hoch bis auf den Kühler und von
eht dieselbe weiter auf den Eiskühler. Trotz des weiten Versandes der
h, ist dieselbe seit Aufstellung des Pasteurs nie sauer geworden. Meines
htens ist der Apparat in jeder Hinsicht sowohl als Vorwärmer wie auch
Pasteur sehr empfehlenswert. Vogler, Milchzentrale Verl.

II.

Vorwärmer und Erhitzer mit unterem Antrieb haben sich durchaus
ihrt, dieselben besitzen gegenüber den Apparaten mit oberem Antrieb
ntliche Vorzüge. Die ganze Bauart ist stabiler und gefälliger, was
tsächlich durch die Lage des Antriebes bedingt ist. Die Reinigung ist
bequem auszuführen, die Milch kann nicht durch herabtropfendes Öl
nreinigt werden. Überhaupt ist der Apparat sehr einfach und die
lichkeit vorhanden, den Antrieb einzukapseln, alles Gesichtspunkte, die
Anschaffung derartiger Apparate wohl zu berücksichtigen sind.

Die Apparate mit unterem Antrieb kann man wieder in zwei Gruppen
eilen, in solche, bei welchen die Bewegung der senkrechten Rührwerks-
e durch Kegelräder übertragen wird, und in solche, bei welchen die
tragung durch Winkelriemen, über Leitrollen geführt, erfolgt.

Der letztere Antrieb ist wenig empfehlenswert, da der kurze Winkel-
en verhältnismäßig stramm aufgelegt werden muß, wodurch die Lager
Zapfen naturgemäß mehr leiden und auch mehr Kraft verbraucht wird.
der Riemenverbrauch ist stärker, ganz abgesehen davon, daß viel leichter
iebsstörungen eintreten können.

Weit besser und einfacher ist der Antrieb mittelst Kegelrädern. Da-
h, daß die Räder völlig eingekapselt in Öl laufen, ist die beste Gewähr
n Verschmutzen und Verschleiß gegeben, vom Antrieb ist nur die An-
sscheibe sichtbar, die durch einen langen Riemen ohne zwangläufige,
plizierte Führung direkt von der Transmission aus angetrieben wird.
e Konstruktion, die vorzüglich durchdacht ist, wird vom Bergedorfer
nwerk ausgeführt.

Die Kippvorrichtung, die auf die Arbeitsweise des Apparates keinen
fluß ausübt, wird nur bei größeren Apparaten ausgeführt, um die
nigung zu erleichtern.

Erwähnen möchte ich noch, daß der Apparat nach Abnahme des Deckels
ne, mit der Hand bequem zu erreichende, stark verzinnte Flächen hat,
beim betriebsfertig zusammengestellten Apparat sind keine Hohlräume
anden, welche die Milch passieren muß. Fischer.

III.

Wir arbeiten seit einiger Zeit mit einem Astravorwärmer Nr. 5 mit
ppvorrichtung vom Bergedorfer Eisenwerk und sind mit demselben sehr
ieden. Mit unserem früheren Vorwärmer mit oberem Antrieb hatten
viele Betriebsstörungen, so daß wir uns entschlossen, einen solchen mit
erem Antrieb anzuschaffen. Der Apparat verbraucht viel weniger Dampf
der frühere, und die Reinigung geht bedeutend schneller vor sich, da
den Apparat durch Auslösung der Kuppelung sofort kippen kann, so
alle Teile bequem zugänglich sind. Die Arbeitsweise des Apparates
n man fortwährend beobachten, da der Apparat oben offen ist. Wir
nen die Anschaffung desselben nur empfehlen. E. Becker, Birten.

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in

Molkerei-Buchführung

einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20

Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

Milchfettbestimmungs-Apparate

nach Soxhlet, Gerber, Marchand 2c.

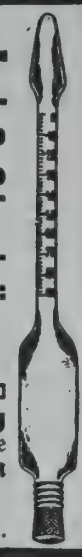
Buttermessröhren, Flach- u. Rund-
:: **Butyrometer, Lactodensimeter** ::
sowie sämtliche

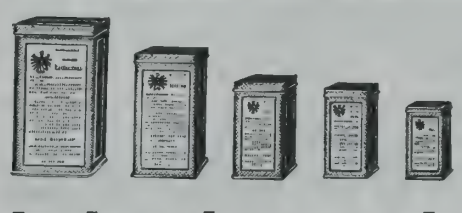
Glas-Instrumente

□ **Thermometer und Aräometer** □
Apparate zur Milchuntersuchung
liefert zu billigsten Preisen in exakter Ausführung die
Thermometer- u. Glasinstrumenten-Fabrik von

Keiner, Schramm & Co.

Ges. m. b. H., Arlesberg, b. Elgersburg i. Th.





An Stärke und Gleichmäßigkeit unerreicht.

Labpulver ·· Labextrakt

Marke Bayer.

Je größer die Anfertigung, desto gleichmäßiger die Labstärke. Von allen Fabriken Deutschlands und des Auslandes haben wir die größte Produktion, es steht deshalb unsere Marke in allen Milchwirtschaft treibenden Ländern an erster Stelle.

Verlangen Sie Preisbuch 1910

Gebrüder Bayer, Augsburg.

Pergamentpapier

empfehlen

Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

Preisgekrönte

Füllmaschinen für Milch

Boldt & Vogel m. b. H. · Hamburg

Molkerei-Buchführung entworfen von **Dietrichs & Mertens,** Hannover.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.

Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die

Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik
W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

IV.

Wir haben in unserem Betriebe seit zwei Jahren einen Vorwärmer mit unterem Antrieb und Kippvorrichtung, der sich bestens bewährt. Durch den unteren Antrieb erhält der Vorwärmer den Apparaten älterer Konstruktion gegenüber eine weit größere Stabilität. Infolge der größeren und besseren Lagerungen ist der Gang ein vollkommen gleichmäßiger und sicherer, und da der in einer Hohlkugel eingekapselte Räderantrieb in Öl läuft, ist von einer Abnutzung oder einem Verschleiß desselben bis heute nicht das geringste zu bemerken und ist, da das Eindringen von Wasser und anderen Flüssigkeiten in den Antrieb ausgeschlossen ist, bei einigermaßen aufmerksamer Schmierung auch für die Zukunft nicht zu befürchten.

Ebenso wie die untere Antriebsweise ist auch die Anbringung der Kippvorrichtung als ein wesentlicher Fortschritt in der Konstruktion von Vorwärmern zu bezeichnen, da sich hierdurch die Reinigung und das Auseinandernehmen weit bequemer gestaltet und auch bei den größten Apparaten selbst von kleineren Leuten ohne Trittleitern oder dergleichen zu bewerkstelligen ist. Auch die hier und da laut gewordene Befürchtung, daß die Kippvorrichtung nach längerem Gebrauche einen unruhigen Gang resp. ein Scheuern des Rührwerks hervorrufen könnte, ist bis heute bei dem hier gebrauchten Apparat keineswegs zutreffend. Wir sind mit demselben recht zufrieden und können seine Anschaffung nur empfehlen.

F. in S. (507

V.

Wenn Sie einen Vorwärmer mit unterem Antrieb und Kippvorrichtung anzuschaffen gedenken, so rate ich Ihnen, sich an das Bergedorfer Eisenwerk zu wenden. In meinen früheren Stellungen habe ich mit dem Astra-Vorwärmer gearbeitet und ich kann diesen Apparat bestens empfehlen. Die Konstruktion ist die denkbar einfachste, der Vorwärmer ist daher leicht zu bedienen und bequem zu reinigen. Die kleinste Nummer erhitzt in einer Stunde 2500 Liter auf 38 Grad C.

H. V. in B. (508

Versicherungspflicht der Milchfuhrleute. Anfrage: Sind Milchfuhrleute, die neben dem Fuhrgeschäfte auch Landwirtschaft treiben und bereits bei der landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft versichert sind, verpflichtet, außerdem auch noch der Fuhrwerks-Berufsgenossenschaft beizutreten? Einige unserer Fuhrleute sind allerdings mit mehreren Pferden mit der Anfuhr der Milch den ganzen Tag beschäftigt; z. B. hat ein Fuhrmann 5 Pferde, versorgt mit diesen seinen Acker von zirka 15 Hektar und fährt seine eigene Milch und diejenige von ca. 60 anderen Lieferanten zur Molkerei; ist in diesem Falle der Fuhrmann nicht bei der Landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft für das Anfahren der Milch versichert? Muß derselbe sein Fuhrwerk auch noch bei der Fuhrwerks-Berufsgenossenschaft anmelden? Letztere hat ihn bereits dazu aufgefordert. Derselbe erlitt im vorigen Jahr einen Unfall beim Milchfahren und meldete denselben bei der landwirtsch. Berufsgenossenschaft an; der Mann konnte bis heute keine genaue Aufklärung erlangen, selbst vom dortigen Amt nicht.

Verschiedene andere Fuhrleute sind mit dem Anfahren von Milch einen halben Tag oder etwas mehr oder weniger beschäftigt und arbeiten die übrige Zeit auf ihrem Acker. Muß ein solches Fuhrwerk auch als Nebenbetrieb bei der Fuhrwerksberufsgenossenschaft angemeldet werden, oder gehört solches ausschließlich, wie wir bisher angenommen, zur landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft? Ferner möchten wir noch erfahren, ob der Besitzer des Fuhrwerks, wenn er selbst fährt, auch mit versichert ist?

Molk. V. (2076

Antwort: Da die Beschäftigung der Milchfuhrleute für deren Landwirtschaft einerseits und andererseits für Ihre Molkerei und dritte Personen eine ganz verschiedene ist, so ist natürlich hiervon auch die Frage der berufsgenossenschaftlichen Zugehörigkeit abhängig. Das Reichs-Versicherungsamt hat sich über die Frage der Verbindung gewerblicher und land- oder forstwirtschaftlicher Betriebe zu Haupt- und Nebenbetrieben wie folgt geäußert:

„Der § 28 Abs. 2 Satz 2 GUVG. regelt den Fall, in dem der gewerbliche Betrieb der bedeutendere ist. Er läßt zunächst eine gewerbliche Mitversicherung des der Land- oder Forstwirtschaft dienenden Betriebs desselben Unternehmers nur dann zu, wenn das Statut der betr. gewerblichen Berufsgenossenschaft eine Vorschrift in diesem Sinne aufgenommen hat. Auch gibt das Gesetz dem Statut der gewerblichen Berufsgenossenschaft die Ermächtigung hierzu nur für den Fall und unter der Voraussetzung, daß in dem der Land- und Forstwirtschaft dienenden Nebenbetrieb überwiegend die im Hauptbetriebe verwendeten gewerblichen Arbeiter beschäftigt werden (vgl. auch § 32 des Statuts der Fuhrwerks-Bg.). Es muß also geprüft werden, ob in dem land- und forstwirtschaftlichen Betriebe der größere Teil der überhaupt in ihm aufgewendeten menschlichen Arbeit, also die Mehrzahl der gesamten Arbeitstage, von den Personen geleistet wird, die sonst in dem gewerblichen Hauptbetriebe tätig sind. Bei diesem Vergleich sind nicht nur die eigentlichen „Arbeiter", sondern alle in einem der Betriebe tätigen Personen einschließlich des mitarbeitenden Unternehmers und seines Ehegatten, in Betracht zu ziehen. Läßt sich die überwiegende Beschäftigung der im Hauptbetriebe tätigen Personen für den Nebenbetrieb aus den tatsächlichen Verhältnissen nicht zuverlässig feststellen, so kann die Versicherung des land- und forstwirtschaftlichen Betriebs bei der gewerblichen Berufsgenossenschaft des Hauptbetriebs nicht erfolgen, mag auch der Nebenbetrieb allein und im Verhältnis zu dem gewerblichen Unternehmen betrachtet ganz unbedeutend sein."

Anders hat der § 1, Abs. 2, 3 LUVG. die Voraussetzungen festgesetzt, unter denen umgekehrt ein in wirtschaftlicher Nebenstellung befindliches gewerbliches Unternehmen bei einer land- und forstwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft als land- und forstwirtschaftlicher Nebenbetrieb zu versichern ist. Hier schreibt das Gesetz die Zugehörigkeit zur landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft für alle Unternehmungen vor, welche der Unternehmer eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes „neben seiner Land- und Forstwirtschaft, aber in wirtschaftlicher Abhängigkeit von derselben betreibt". Hierzu sind insbesondere solche Betriebe zu rechnen, welche ausschließlich oder vorzugsweise bestimmt sind: 1. zur weiteren Bearbeitung oder Verarbeitung von Erzeugnissen der Land- und Forstwirtschaft, 2. zur Befriedigung von Bedürfnissen ihrer Land- und Forstwirtschaft, 3. zur Gewinnung oder Verarbeitung von Bodenbestandteilen ihrer Grundstücke.

Nach diesen Ausführungen dürften Sie am besten für jeden einzelnen der betr. Fuhrleute die Frage der Versicherungspflicht bei der landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft oder bei der Fuhrwerks-Berufsgenossenschaft beurteilen können. Bemerkt mag noch sein, daß dem Unternehmer eines Betriebes nach Zustellung des Mitgliedscheines über die Aufnahme des Betriebes in eine Berufsgenossenschaft binnen 14 Tagen das Recht der Beschwerde an das Reichs-Versicherungsamt in Berlin steht. Wird die Beschwerde verspätet eingelegt, so kann trotzdem das Reichs-Versicherungsamt in die Prüfung der Angelegenheit treten.

Was die betr. Unfallsache anbelangt, so empfehlen wir dringend Ersuchen an die landwirtschaftliche Berufsgenossenschaft auf Erteilung eines Vorbescheides, dem bald darauf der berufungsfähige Bescheid zu folgen hat. Lautet dieser auf Ablehnung der Entschädigungsansprüche, so ist binnen vier Wochen Berufung beim Schiedsgericht zu erheben. Nach dessen Bescheidung steht binnen weiterer vier Wochen der Rekurs an das Reichs-Versicherungsamt in Berlin frei. Durch dieses Verfahren kann gleichzeitig entschieden werden, ob und bei welcher Berufsgenossenschaft die Versicherung der Betriebe zu erfolgen hat.

Ganz besonders sei noch betont, daß der Unternehmer im Versicherungsverhältnis bei der Fuhrwerks-Berufsgenossenschaft nicht kraft Gesetzes selbst versichert ist; das Recht der Selbstversicherung ist jedoch gegeben und von einem besonderen Antrage abhängig.

Handelsteil.

Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäfte im Monat September 1910.

Der Verlauf des Buttermarktes im Monat September war u für alle Beteiligten wenig erfreulich. Die Produktion war von ei Größe, wie um diese Jahreszeit wohl noch nie dagewesen. Auch wo die Eingänge vielfach von geringer Beschaffenheit, so daß es M machte, alle diese abweichenden Qualitäten unterzubringen. mußte denn auch ein großer Teil der abweichenden Eingänge w rend des Septembers in Erwartung besserer Zeiten gestapelt wer und dürften die Besitzer dieser Butter wohl kaum Freude an derse erleben. Für wirklich feinste, einwandsfreie Qualitäten zeigte während des ganzen Monats Nachfrage, doch war das Geschäft allgemeinen lustlos und schleppend, so daß sich die Notierung von Mark während des ganzen Monats hinzog. Die Tendenz war wechselnd ruhig, matt und erst zum Schlusse des Monats machte eine etwas bessere Stimmung geltend, so daß am 1. Oktober bei veränderter Notierung die Tendenz etwas besser lautete.

Was die Aussichten für den Oktober anbetrifft, so ist es schwer, hierüber ein Pronostikon stellen zu können, da das Gesch sich erst entwickeln muß und viele Faktoren hierbei mitsprechen, Gänsezeit, Obsternte, Größe der Produktion etc. Schreiber di glaubt, daß der Oktober eine etwas bessere Stimmung mit erhöh Preisen bringen wird. Ein Berliner Blatt, die B. M. Z., glau für den September eine Erhöhung von zirka 10 ℳ voraussagen können. In Wirklichkeit blieben die Preise ja, wie bekannt, währ des ganzen Septembers unverändert. Für den Monat Oktober dasselbe Blatt ein lustloses, mattes Geschäft voraus mit einer Ste rung von 3—5 ℳ. Auch dies ist hoffentlich vorbeigeraten und dü die Erhöhung, wenn das kalte Wetter anhält, für wirklich fei Butter wohl größer werden.

Die Notierungen ergaben im Monat September folgende Pre

Berlin.

1909			1910		
September 1.	122—125	Mk.	September 3.	119—123	M
„ 4.	123—125	„	„ 7.	120—123	„
„ 8.	125—127	„	„ 10.	120—123	„
„ 11.	125—127	„	„ 14.	120—123	„
„ 15.	127—130	„	„ 17.	120—123	„
„ 18.	128—130	„	„ 21.	119—123	„
„ 22.	128—130	„	„ 24.	120—123	„
„ 25.	128—130	„	„ 28.	121—123	„
„ 29.	131—133	„			

Hamburg.

1909			1910		
September 3.	118—120	Mk.	September 2.	125—129	M
„ 10.	123—124	„	„ 9.	123—129	„
„ 17.	127—129	„	„ 16.	123—129	„
„ 24.	127—130	„	„ 23.	121—129	„
			„ 30.	125—129	„

Kopenhagen.

1909					
September 1.	99	Kr.	= ca.	111,50	Mk.
„ 9.	102	„	„ „	115,00	„
„ 16.	104	„	„ „	117,00	„
„ 23.	104	„	„ „	117,00	„
„ 30.	105	„	„ „	118,00	„
1910					
September 1.	98	Kr.	= ca.	110,25	Mk.
„ 8.	98	„	„ „	110,25	„
„ 15.	98	„	„ „	110,25	„
„ 22.	97	„	„ „	109,00	„
„ 29.	97	„	„ „	109,00	„

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnente dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so fü Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Ma vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

P. K. in K. Wir können Ihnen auch nach Empfang Ihres zwe Briefes leider keine andere Auskunft geben, als wie solche schon in N erfolgt ist.

S. in G. Milchfuhrleute, die mit eigenem Gespann die Milch anfahren, gelten als selbständige Gewerbetreibende und sind im allgemeinen gegen Invalidität nicht versicherungspflichtig. Die Versicherungspflicht tritt erst dann ein, wenn die Milchfuhren als Haupteinnahmen der Fuhrleute zu betrachten sind. Dies scheint wohl bei Ihren 3 Milchfuhrleuten nicht der Fall zu sein. (2171

W. E. War ausdrücklich Nachnahmesendung bestellt, so durfte der Besteller die Ware aus dem Grunde, weil sie unter Nachnahme gesandt war, nicht verweigern. Sie sind berechtigt, die Ware für Rechnung des Käufers durch eine zur öffentlichen Versteigerung befugte Person öffentlich versteigern zu lassen. Zeit und Ort der Versteigerung ist dem Käufer vorher anzuzeigen. Den Schaden, den Sie durch den Selbsthilfeverkauf erlitten haben, muß Ihnen der Käufer ersetzen, wohlgemerkt aber: falls er pfändbares Vermögen besitzt. Und da dies bei Jemanden, der Butter unter Nachnahme bestellt, nachher aber nicht einlöst, mindestens sehr zweifelhaft, wird es wohl das beste für Sie sein, die Butter schleunigst zurückkommen zu lassen und anderweitig zu verwerten. (2182

F. in P. Ob Sie mit einer Klage auf Zahlung der Reisekosten durchdringen werden, erscheint uns zweifelhaft. Sie haben versäumt, rechtzeitig die geforderte telegraphische Zusage, daß Sie die Stellung annehmen, an die richtige Adresse abzusenden. Ihr zweites Telegramm am Tage vor Ihrer Abreise war verspätet. Bei der Geringfügigkeit des Betrages möchten wir nicht raten, die Sache im Prozeßwege zum Austrage zu bringen, da die Prozeßkosten unverhältnismäßig hoch sind. (2193

S. M. M. Dadurch, daß Sie auf die Reklamation des Käufers hin den Kaufpreis für die mangelhafte Ware zurückzahlten und die Unkosten ersetzten, haben Sie zu erkennen gegeben, daß Sie diese Reklamation für berechtigt anerkennen. Bei dieser Sachlage verstehen wir Ihre jetzt gegenstandslos gewordene Anfrage, ob Sie alles zurückerstatten müssen, nicht. Wenn Sie wissen wollen, ob Sie zur Zurückerstattung verpflichtet waren, so hängt das wesentlich von der uns unbekannten Beschaffenheit der gelieferten Käse ab. (2192

H. L. Handelsüblich gilt Quark bis zu einem Höchst-Wassergehalt von 78 Proz. noch als normal trocken. Die Ware mit einem höheren Wassergehalt brauchen Sie nicht abzunehmen. Wir empfehlen, künftighin den Quark unverzüglich nach seiner Ankunft auf den Wassergehalt hin zu untersuchen, oder, wenn Sie selbst dazu nicht in der Lage sind, von einem Sachverständigen untersuchen zu lassen. Ergibt sich hierbei ein höherer Wassergehalt, so müssen Sie hiervon, da sonst die Ware als genehmigt gilt, dem Verkäufer sofort Anzeige machen. Sie können in diesem Falle erklären, daß Sie die Annahme der Ware verweigern oder den Minderwert, den die Ware durch den unzulässig hohen Wassergehalt hat, vom Kaufpreise kürzen. Käuft der Abschluß noch auf längere Zeit, so fordern Sie den Verkäufer auf, in Zukunft trockene Ware zu liefern, da Sie andernfalls vom Vertrage zurücktreten würden. Zum Vertragsrücktritt sind Sie dann berechtigt, wenn Ihnen der Verkäufer trotzdem wieder mangelhafte Ware liefert. (2185

P. G. F. Die Gemeindesteuern, sowie die Staatssteuern in den einzelnen deutschen Bundesstaaten sind überall verschieden, deshalb können wir Ihnen unmöglich Auskunft geben, ob und wieviel Steuern von Ihnen zuviel erhoben wurden. — Wenn der Hauswirt die von Ihnen gemieteten, aber wegen Fortzuges nicht benutzten Räume für sich selbst benutzt, so muß er Ihnen darauf angemessenen Nachlaß von der Miete gewähren, bezw. zurückvergüten, soweit Vorausbezahlung erfolgt war. Es kommt ganz darauf an, in welchem Umfange und wie lange der Hauswirt die Räume benutzt hat. Die ganze Miete, blos weil er in den vermieteten Räumen einige Möbelstücke aufbewahrt hat, können Sie nicht zurückverlangen. (2165

H. in Sch. Sie legen uns neun einzelne Fragen vor, geben uns aber gar keine Unterlagen zur Beantwortung, wie sollen wir Ihnen die zutreffende Auskunft geben können? Zum mindesten müßten Sie uns den Vertrag mit Ihrem Käseabnehmer, sowie die gesamte Korrespondenz über den mißlungenen Käse mitteilen, sowie sonst in Betracht kommende Angaben machen. Würden wir ohne solche Unterlagen Ihre Frage zu beantworten suchen, so würde das für Sie gar keinen Wert haben können. (2146

Sch. in T. Bei der Untersuchung Ihres Quarks haben wir Fehler, die das Bitterwerden verursachen können, nicht gefunden. Wir vermuten daher, daß dem besagten Uebelstand ein Trockenfehler zugrunde liegt. B. (2162

G. G. K. Quark 1 hat einen auffallend scharfen Geruch und leicht bitteren Geschmack, der um so intensiver hervortritt, je älter der Quark wird. Die Angaben Ihres Abnehmers sind daher zutreffend. Probe 2 war in dieser Hinsicht einwandsfrei. B. (2163

H. B. in B. Der uns zur Untersuchung gesandte Quark ist sehr trocken und hart gearbeitet, seine Bindefähigkeit ist daher nur gering. Bei der Alleinverarbeitung dieses Materials muß man stets mit abnormen Reifungserscheinungen rechnen, weshalb die Mitverarbeitung des gleichen Quantums geschmeidigen Quarks zu empfehlen ist. Metallsalze waren nicht vorhanden. B. (2175

T. H. Beide Sorten Quarkproben sind normal trocken gearbeitet, vertragen aber nur eine geringe Natrongabe, die über 200 Gr. pro Zentner nicht hinausgehen soll. Zur Alleinverarbeitung würden sich beide Sorten eignen, wenn sie metallfrei wären. Sie enthalten aber gelöstes Kupfer in solchen Mengen, die eine Verfärbung der Käse hervorrufen. Die geringe Haltbarkeit des Käses hat ihren Grund in ungenügendem Trocknen. B. (2169

D. D. Nach Untersuchungen von Steinegger kann der Zusatz von Ziegenmilch zur Kuhmilch durch die Ammoniakprobe nachgewiesen werden, auch wenn es sich um einen geringen Zusatz handelt. Zur Ausführung der Probe mißt man in zwei Reagenzgläser von gleicher Form und Größe in das eine 20 Kztm. reine Kuhmilch, in das andere 20 Kztm. der zu untersuchenden verdächtigen Probe, versetzt mit 2 Kztm. konzentriertem Ammoniakwasser und bringt beide Gläser in ein Wasserbad von 50 Grad Cels. Sind nach einer halben Stunde in beiden Gläsern Fettschicht und Serum gleichartig beschaffen und sind sie scharf von einander abgegrenzt, so ist das Vorhandensein von Ziegenmilch unwahrscheinlich. Ist dagegen bei der verdächtigen Milch keine oder nur eine dünne und nicht eine scharf abgegrenzte Fettschicht vorhanden und ist das Serum mit einem Gerinsel von Eiweiß mehr oder weniger durchsetzt, so kann man auf das Vorhandensein von Ziegenmilch schließen. Eine andere Nachweismethode von A. Scala ist nur von einem Chemiker ausführbar. (2191

A. V. in E. Milchwagen werden geliefert von Oskar Faber, Triptis in Hannover und von F. H. Richter, Dahlen in Sachsen. (2187

D. H. Futterwagen können Sie beziehen von J. J. Nipp und von F. Büsse, beide in Hasede bei Hildesheim. (2195

K. Tsch. in P. Ueber die von Ihnen genannte amerikanische Firma ist uns nichts Nachteiliges bekannt. (2196

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Oktober, November und Dezember 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

5. Oktober. Ia 124—126 *M*, IIa 118—123 *M*, IIIa 110—118 *M*, abfallende 95—108 *M*. Tendenz: besser.

1. Oktober. Ia 120—121/23 Mk., IIa 118—121 Mk., IIIa 112—117 Mk., abfallende 95—110 Mk. Tendenz: etwas besser.

Kopenhagen, 6. Okt. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 99 Kronen (ca. 111,50 Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 5. Okt. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 103 Mk., Süßrahmbutter 98 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 113—115 Mk. Tendenz: vollständige Stockung.

Kaufbeuren, 6. Oktober. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: etwas besser.

Wangen, 6. Oktober. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 116 Mk., Vorbruchbutter 108 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 5. Okt. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
1 Drittel 132,50 Mk., 18 Drittel 132 Mk., 9 Drittel 131,50 Mk., 10 Drittel 131 Mk., 25 Drittel 130,50 Mk., 27 Drittel 130 Mk., 8 Drittel 129,50 Mk., 14 Drittel 129 Mk., 34 Drittel 128,50 Mk., 37 Drittel 128 Mk., 2 Drittel 127,50 Mk., 52 Drittel 127 Mk., 3 Drittel 126,50 Mk., 8 Drittel 126 Mk., 4 Drittel 125,50 Mk., 52 Drittel 125 Mk., 4 Drittel 124 Mk., 1 Drittel 123,50 Mk., 16 Drittel 123 Mk., 8 Drittel 122 Mk., 2 Drittel 121 Mk.
1. Klasse: 335 Drittel zu 127,69 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 39 Drittel zu 118,26 Mk. im Durchschnitt.
Unkosten 1¹/₂ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 4. Oktober. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Nach wirklich feinsten Qualitäten zeigt sich etwas bessere Nachfrage. Dagegen sind Sekunda-Marken wie abfallende Butter dringend angeboten und erschweren das Geschäft.

Berlin, 6. Okt. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 118—126 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 5. Oktober. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Mit Beginn des neuen Monats besserte sich die Stimmung und war die Nachfrage nach feinsten Qualitäten reger. Da jedoch hierin die Zufuhren nur klein sind, konnten solche zu etwas höheren Preisen verkauft werden. Auch nach zweiten Qualitäten zeigte sich eine bessere Kauflust.

Berlin, 5. Okt. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter scheint sich das Geschäft jetzt auch wieder zu beleben, zumal feinste Qualitäten schlank aus dem Markte genommen werden konnten. Für geringe Qualitäten herrscht jedoch immer noch nicht genügend Meinung, jedoch erwartet man, daß sich das Geschäft auch hierin wieder beleben wird, zumal die Preise im Produktions-Lande wieder um eine Kleinigkeit zurückgegangen sind. Die Verladungen betrugen in der vorigen Woche:

	von Windau:	von Riga:	von St. Petersburg:
nach London	3176 Faß	1332 Faß	3701 Faß
„ Kopenhagen	3307 „	— „	— „
„ Hamburg	1887 „	50 „	— „
„ Stettin	1301 „	182 „	22 „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 113—116 Mk., IIa 110—112 Mk., abfallende ca. 106 Mk.

Hamburg, 6. Okt. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die auswärtigen Märkte melden höhere Preise und wurden infolgedessen auch hier die Forderungen erhöht. Die Produktion nimmt ab und lassen sich die Zufuhren feinster Ware räumen, doch sind die Konsumenten den höheren Preisen nicht überall zugänglich. Die vielen abfallenden Qualitäten und die großen Läger von Kühlhausware erschweren das Geschäft.

Hamburg, 6. Oktober. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Die freundlichere Stimmung der Vorwoche hielt bis zum Schluß des Marktes an, so daß sämtliche Vorräte feinster Ware begeben werden konnten. Die Aussichten auf den kommenden Handel blieben somit günstig. Die Zufuhren ließen eine weitere Abnahme der Produktion erkennen, so daß schon in dieser Woche viele Plätze gezwungen waren, ihren Bedarf hier einzudecken. Die erzielten Preise jedoch waren nur ein wenig höher als in der Vorwoche, d. h. bei unveränderter Notierung, ohne Verdienst für die Inhaber. Die ausländischen Märkte konnten ihre bessere Tendenz ebenfalls

Neueste Depesche.

Hamburg heute 2 *M* höher.

Hamburg, 7. Okt. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 127—131 *M*, IIa 108 bis 118 *M*. Tendenz: besser.

behaupten, ohne jedoch eine Erhöhung der Preise eintreten zu lassen. Dasselbe ist wohl vom Inlande zu sagen, wenn auch, wie berits oben erwähnt, einige Plätze stärker als Käufer auftreten wie bisher. Wir müssen hier bei der Festsetzung der Notierung ebenfalls ganz besonders vorsichtig sein, wollen wir nicht auch für den Herbst ein schleppendes Geschäft behalten. Die Produktion ist wohl in der Abnahme begriffen, jedoch ist stark zu berücksichtigen, daß die Einlieferungen immer noch weit größer sind, als in den Vorjahren um dieselbe Zeit. Fühlt unsere Kommission sich also verpflichtet, die Preise morgen zu erhöhen, so wäre es nur dringend zu empfehlen, 2 ℳ nicht zu überschreiten. Die frischen Zufuhren sibirischer Butter betrugen in dieser Woche 1800 Tonnen. Die Nachfrage war sehr lebhaft, so daß die recht guten Qualitäten schlank zu 113—116 ℳ Nehmer fanden. Kopenhagen meldet soeben eine Erhöhung der Notierung um 2 Kr. (notiert 99 Kr. gleich 111,50 ℳ). Der Markt schließt fest.

Hildesheim, 7. Oktober. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die vorwöchentliche Erhöhung der Preise hat das Geschäft noch nicht beeinträchtigt. Nach allen Qualitäten ist die Nachfrage recht lebhaft, und da auch das Ausland wieder fester tendiert, wird man mit weiteren Preissteigerungen rechnen müssen. Für prima Molkereibutter zahlen wir 121 bis 124 Mk., netto frei hier, abweichende Qualitäten nach Verkauf. Tendenz: fest.

Leipzig, 7. Oktober. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Mit Beginn des neuen Monats hat sich die Stimmung etwas befestigt und konnten für tadellose Ware die Preise einige Mark erhöht werden. Diese Erhöhung bezieht sich jedoch nur auf wirkliche Prima Ware, abfallende, unhaltbare Butter bleibt zu billigen Preisen dringend angeboten.

Preise für feinste Tafelbutter 124—126 Mk., II. Sorten 114—123 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 5. Okt. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Der neue Monat hat im allgemeinen ein besseres Geschäft bis heute noch nicht gebracht. Der Konsum ist noch immer sehr schwach und die geringe Nachfrage erstreckt sich hauptsächlich auf allerfeinste Qualitäten, die allerdings wenig ankommen. Wie die Preiserhöhung auf das Geschäft einwirken wird, muß abgewartet werden, jedenfalls wird eine Besserung vorläufig kaum zu erwarten sein.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 131—— Mk., feinste 128—130 Mk., II. Qualität 122—126 Mk., III. Qualität 115 bis 118 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 6. Oktober. Bericht von Gebr. Rößler. Unsere im letzten Berichte geäußerte Ansicht, daß die größte Flaue anscheinend überwunden sei, hat sich bestätigt. Die Preise mußten hier wie an allen anderen Plätzen erhöht werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 123—126 Mk., Ia 120 bis 124 Mk., IIa 115—119 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 5. Okt. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die allgemeine Situation hat sich ein wenig gebessert. Wirklich feinste Qualitäten konnten daher im offenen Verkehr eine kleine Preiserhöhung erfahren.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 113—117 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 5. Oktober. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Dem Markte ist in letzter Woche wieder etwas weniger Butter zugeführt worden und beliefen sich die Eingänge auf ca. 2700 Faß. Da aber die Nachfrage noch nicht so groß war, konnten auch die kleineren Zufuhren zu unveränderten Preisen zu Rubel 13,— bis 13,30 verkauft werden.

b) Omsk. Die Zufuhren am hiesigen Markte sind in letzter Woche etwas unregelmäßig und auch kleiner gewesen und bestanden aus ca. 2000 Faß. Von I. Qualitäten ist nur wenig angekommen. Die Preise hielten sich auch hier unverändert bis Rubel 13,90.

Budapest, 5. Oktober. Bericht von M. Düsing jr. Das Geschäft blieb in der Berichtswoche unverändert uud da auch der Konsum noch nicht zunahm, notieren wir unveränderte Preise.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,30—3,40 Kr., Blockpackung 3,05—3,15 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,60—2,70 Kr., Kochbutter 2,00—2,20 Kr. Tendenz: behauptet.

Käse.

Berlin, 6. Oktober. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 6. Oktober. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 5. Oktober. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 6. Oktber. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse mit	25	Prozent	Fettgehalt	der	Trockenmasse	39	Mark.
„	„	30	„	„	„	„	43	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	61	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 5. Okt. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt.

Limburger (Monatskäse) mit	30	Grad	(Fettgehalt	der	Trockenmasse)	42,—	Mark	pro Zentner
„	35	„	„	„	„	47,—	„	„ „
„	40	„	„	„	„	52,—	„	„ „

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 5. Okt. Auftrieb 1912 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 3444 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 45—64 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 34—44 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 13—17 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 8—12 Mk. Verlauf des Marktes: Läufer lebhaft, zum Schluß flau, Preise höher; Ferkel schleppend, Preise niedriger.

Hannover, 6. Oktober. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 904 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 66—69 Mk., Klasse V 61—63 Mk., Klasse VI 60—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 6. Oktober. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1519 Stück. Preise: Schwere 66,00—67,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 54,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Oktob.	Aufgetr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	5.	11909	71	bis	65		Schlachtgew.	glatt
			57	bis	52		Lebendgewicht	
Bremen	6.	1003	70	bis	62		Schlachtgew.	—
Hannover	6.	904	69	bis	66		„	mittel
Leipzig	6.	1793	71	bis	66		„	gut
Dresden	6.	1705	73	bis	71		„	mittel
Chemnitz	6.	421	75	bis	73		„	—
Dortmund	6.	383	72	bis	66		„	—
Köln a. Rhein	6.	1505	72	bis	70		„	lebhaft
Mannheim	6.	1279	74	bis	73		„	mittel
Stuttgart	6.	668	76	bis	72		„	lebhaft
Breslau	5.	1895	72	bis	66		„	lebhaft
Stettin	6.	1341	67	bis	63		„	schlepp.
Posen	5.	459	59	bis	50		Lebendgewicht	flott
Kiel	6.	1191	53	bis	50		„	gut
Mülhausen i. E.	5.	785	76	bis	74		Schlachtgew.	—
München	5.	3191	76	bis	65		„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 6. Okt. Bericht von S. Primin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg Oktober-Dezember 103,— Mk., Januar-August 1911 108,— Mk.

La Plata-Mais Oktober-Dezember 110 Mk. pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Oktober-Dezember 116,— Mark, Februar-September 123 Mk.

Rund-Mais Oktober-November 142,— Mk. verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge. Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa prompt 136 Mk., Okt.-Dezember 137 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 8,15 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Okt.-Dezbr. 8,30 „ „ „ „ „ „ „ „

Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Hamburg, 6. Okt. Mixed-Mais cif Oktober 105,00 Mk., La Plata-Mais cif Oktober 100,— Mk., russ. Gerste cif Oktober 94,— Mk.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

QQ	5934	32	Br.	WL	4866	2	Br.
	5764	14	„		6165	10	„
	5614	2	„	AZ	104	1	„
WTh	5964	3	„		6047	6	„
Rhld	5977	1	„		6028	1	„
Masch.	5645	6	„	R	6145	2	„
ER	5594	1	„		6108	1	„
MM	5954	11	„	PG	6073	2	„
	3020	1	„		6166	1	„
ZW	5747	3	„		6043	1	„
FK	5441	1	„		6118	1	„
	5895	1	„	CH	6129	1	„
OS	5847	1	„		6035	2	„
AW	5844	7	„		6110	2	„
	5708	4	„	EJ	6095	1	„
M	5777	7	„	AH	6057	2	„
H	5829	3	„	FH	6056	1	„
BL	5837	5	„		6098	8	„
EW	5784	11	„	M	6088	1	„
	5909	5	„	MO	6100	1	„
	5912	3	„		6045	3	„
SG	5709	4	„	ST	6066	3	„
	5641	2	„	CH	5998	5	„
Westfl	4914	1	„		6000	5	„
Schl	5571	3	„		5994	1	„
GH	5628	10	„		5387	9	„
	5417	1	„	Tilsit	5579	1	„
	5348	2	„		5981	1	„
	5413	1	„	B	5421	2	„
HA	5442	4	„		5223	4	„
	5896	1	„		6023	19	„
	5816	3	„	JD	5997	4	„
3	5781	8	„		6138	5	„
CD	5862	7	„	JK	5991	12	„
	5907	36	„		5999	32	„
LMR	8000	5	„		6119	30	„
	4279	3	„	B	6117	1	„
	5779	7	„	Chr	5996	24	„
BF	5918	2	„		6019	5	„
AB	5787	1	„	Butterh	5044	1	„
	5807	3	„	M	5983	13	„
	5848	8	„		5986	1	„
WT	2921	2	„				

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 81. Hildesheim, den 14. Oktober 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die Molkerei in Hemeringen.

Mitteilungen. Die Wichtigkeit einer gesunden Milchversorgung. — Die Beurteilung der Milch nach ihrer bakteriologischen Untersuchung. — Die Neusalmethode in ihrer Verwendung für Schaf- und Ziegenmilch.

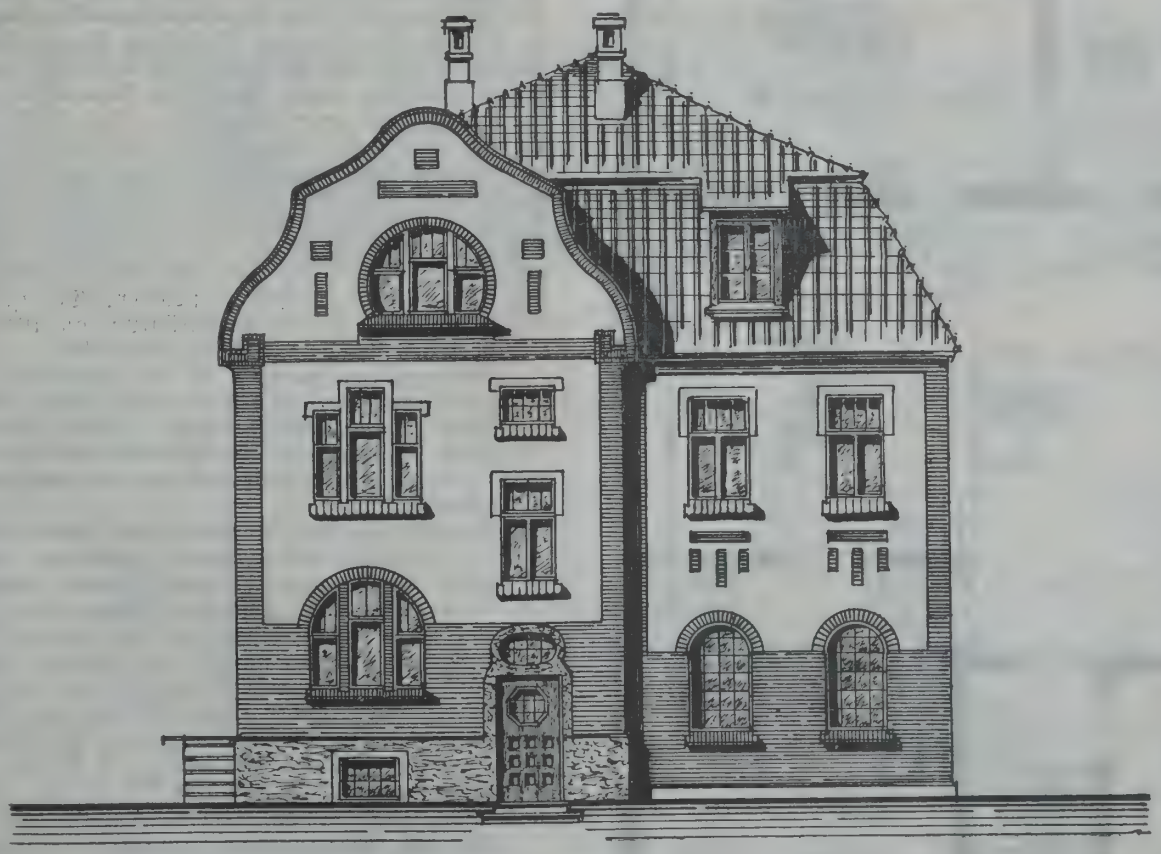
Rundschau. Organisation der Milchproduzenten am Niederrhein. — Die Milchwirtschaft in Bayern. — Aufnahme der Margarine in den Eilgut-Spezialtarif. — Die Maul- und Klauenseuche und die Milchversorgung Leipzigs. — Selbstmord eines Molkereipächters. — Bestrafung wegen Butterfälschung. — Unterschlagungen in einer Genossenschaftsmolkerei. — Personalien. — Rückgang der Schweinezucht in England. — Zur Lage der italienischen Käsefabrikation. — Milchwirtschaft im Staate Sao Paulo, Brasilien.

Sprechsaal. Der Wert regelmäßiger Betriebsrevisionen für Molkereien. — Die einer Molkereigenossenschaft aus dem Verkehr mit der Spar- und Darlehnskasse erwachsenden Vorteile. — Milchtrocknungsanlagen. — Vorwärmer mit unterem Antrieb und Kippvorrichtung.

Briefkasten.

Die Molkerei in Hemeringen.

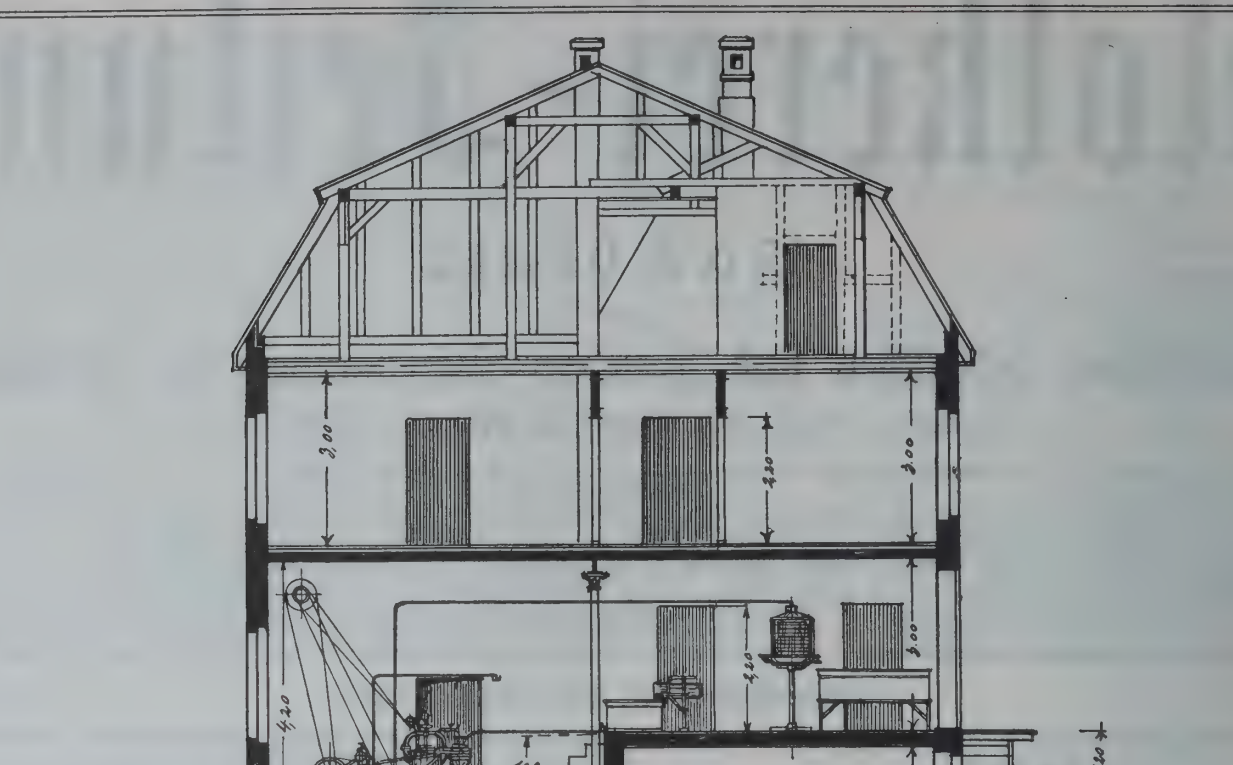
Bei der Errichtung von Privatmolkereien wird man sich vielfach von anderen Gesichtspunkten leiten lassen müssen, als bei der Erbauung genossenschaftlicher Betriebe. Wenn auch, gleiche Milchmenge und gleiche Verwendungsart vorausgesetzt, die technischen Anforderungen bei Privat- und Genossenschafts-Meiereien keine Verschiedenheit aufweisen, so muß doch gewöhnlich bei der Einrichtung von milchwirtschaftlichen Privatbetrieben der Schwerpunkt darauf gelegt werden, Neubau und Ausstattung möglichst billig zu gestalten. Denn die Mehrzahl der angehenden Besitzer von Privatmolkereien geht aus Verwalterkreisen hervor. Nun ist es aber erfahrungsgemäß leichter, sich im Laufe längerer Verwaltertätigkeit einen sicheren Schatz von praktischen und betriebstechnischen Erfahrungen als ein Vermögen zu erwerben. Infolgedessen werden den nach Selbständigkeit strebenden Molkereifachleuten in der Regel nur beschränkte Mittel, aber nicht überreichliche Kapitalien zu Gebote stehen. Unser Geldmarkt ist nicht immer so flüssig, daß eine Beleihung derartiger gewerblicher Bauten ohne jede Schwierigkeit bewerkstelligt werden könnte.



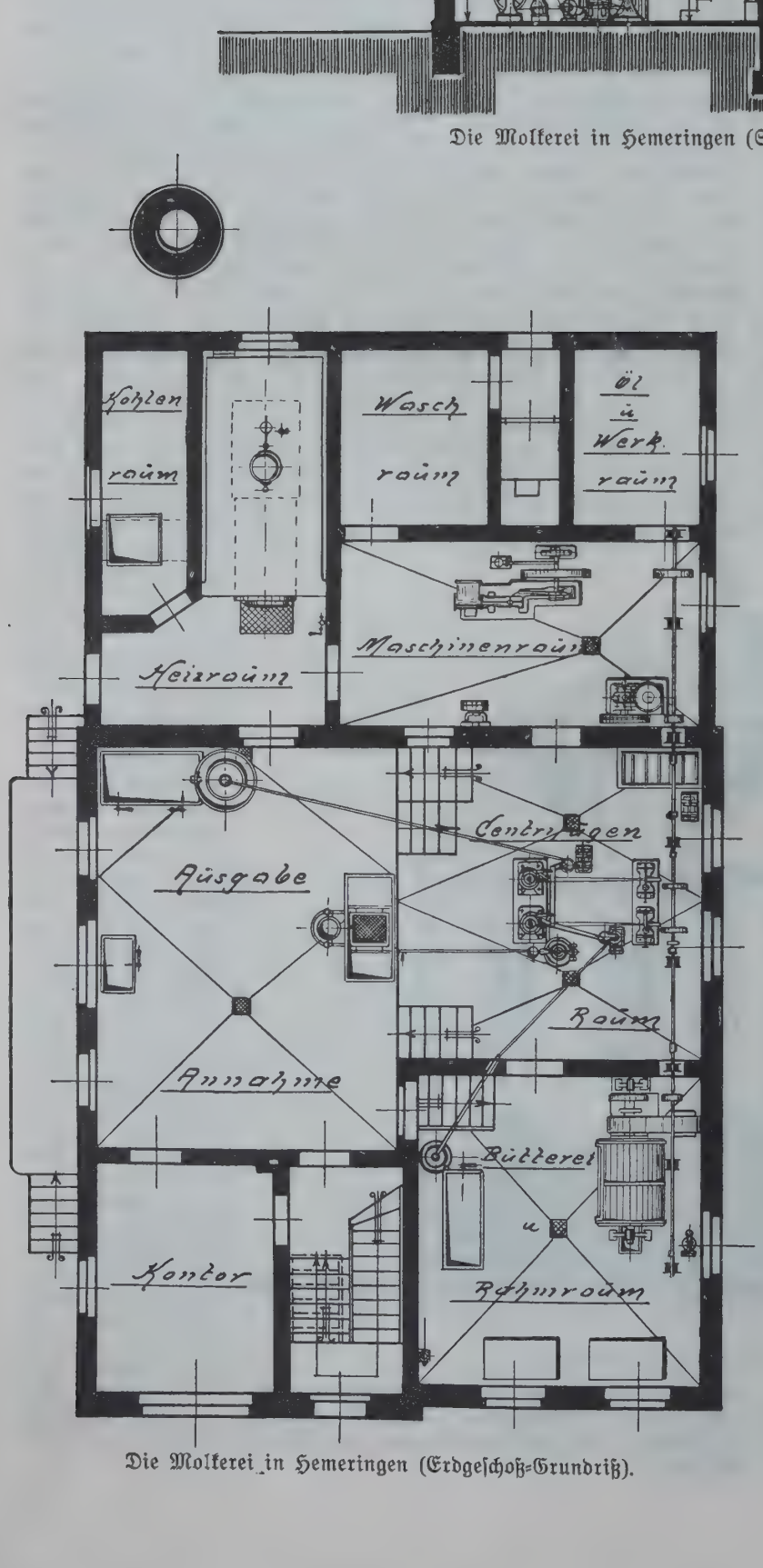
Die Molkerei in Hemeringen (Vorderansicht).

Ferner ist in Anschlag zu bringen, daß unter allen Umständen ein größeres Betriebskapital in den Händen des jungen Besitzers zur Verfügung bleiben muß. Um daher die Anlagekosten nicht in ein Mißverhältnis mit der anfangs häufig sehr geringen Milchmenge zu bringen, und um die Wirtschaftlichkeit eines solchen Unternehmens nicht von vornherein zu gefährden, werden bei diesen Verhältnissen für die äußere und innere Ausstattung des Betriebes gewöhnlich nur gerade die notwendigsten Aufwendungen gemacht werden können. Zweckmäßige Anlage und solide Ausführung müssen aber in jedem Falle die Richtschnur bleiben, von der nicht abgegangen werden darf. Jedoch wird man bei der Einrichtung z. B. darauf Bedacht zu nehmen haben, daß man mit möglichst wenig Arbeitskräften auskommen kann und, unbeschadet zweckentsprechender Anlage, wird noch manche andere kostensparende Anordnung getroffen werden können, durch die sich eine Privatmolkerei von einem Genossenschaftsbetriebe, bei dem die Kostenfrage nicht in dem Maße ins Gewicht fällt, immerhin unterscheidet. Hier nun das richtige zu treffen, ist Sache der ausführenden Molkereimaschinenfabrik. Eine Firma, bei der nicht das Interesse an einer möglichst kostspieligen Anlage bestimmend ist, sondern der das Blühen des zu gründenden Betriebes und das Wohl des angehenden Besitzers am Herzen liegt, wird ihre Aufgabe darin erblicken, aus ihren Erfahrungen heraus den sich selbständig machenden Molkereifachmann so zu beraten, daß er vor Verlegenheiten, wie sie aus einer zu teueren Anlage erwachsen könnten, bewahrt bleibt. Die Firma Eduard Ahlborn in Hildesheim, deren Eigenschaft als älteste Molkereimaschinenfabrik es ja ohne weiteres mit sich bringt, daß sie über die vielseitigsten fachtechnischen Erfahrungen verfügt, erfreut sich von jeher des Rufes, sowohl die größte Genossenschaftsmolkerei, als auch den kleinsten Privatbetrieb in zweckentsprechendster Anlage individuell auszugestalten. So konnte z. B. bei dem in folgenden Zeilen näher beschriebenen Neubau der Privatmolkerei, die Herr Otto Göpel neben seinem Hauptmolkereibesitz, den er seit mehreren Jahren in Grupenhagen (Hannover) bewirtschaftet, in dem hannoverschen Dorfe Hemeringen von anderen Gesichtspunkten ausgegangen werden, als sie — wie eingangs erwähnt — bei Privatmolkereien gewöhnlich maßgebend zu sein pflegen.

05



Die Molkerei in Hemeringen (Schnitt durch das Hauptgebäude).



Die Molkerei in Hemeringen (Erdgeschoß-Grundriß).

Die vorzügliche Lage in der fruchtbaren und milchreichen Wese gegend, die besonders vorteilhaften Absatzverhältnisse nach dem nahe Hameln, langfristige Verträge mit den Milchlieferanten, sowie d gleich zu Beginn täglich verfügbare Milchmenge von 2000 Liter jetzt 2300 Litern und nach dem 1. Januar 1911 über 3000 Litern, die alles sind derartig günstige Umstände, daß es durchaus gerechtfertig erscheinen mußte, bei diesem Unternehmen nicht in erster Linie d Billigkeit, sondern die höchste Gediegenheit der gesamten Anlage a zustreben. Demgemäß wurde die beste Ausführung und die vol endetste Technik nach dem Stande fortgeschrittener Kenntnis de Molkereiwesens zur Grundlage der Wirtschaftlichkeit dieser Molker gemacht. Wie richtig es war, bei dem Zusammentreffen so günstige Momente aus der genannten Erwägung heraus zu handeln, bewei das prächtige Gedeihen dieses nunmehr seit Jahresfrist betriebene Unternehmens.

Schon das Äußere des Hauses, dessen Pläne die Firma Ahlbor ebenfalls entworfen hat, ist überaus schmuck und freundlich gehalte Die Nüchternheit eines Durchschnittsmolkereibaues zu vermeiden, i bei diesem anheimelnden ländlichen Bauwerke in so hohem Maß gelungen, daß das Gebäude fast den Eindruck eines geräumige Privatwohnsitzes macht, zumal die Rampe für die Milchanfahrt a der Vorderfront vermieden und an der Seite errichtet worden i Das frische Rot des Ziegelbaues, das matte Grau des Verputzes, s wie das trauliche hohe Dach verleihen dem Bau schon äußerlich ein gewisse gediegene Behäbigkeit. Diesem Eindruck entspricht auch d Anlage der Wohnräumlichkeiten, die besonders groß bemessen sin Bei einer Privatmolkerei, die dem Besitzer gleichzeitig ein gemü liches Heim bieten soll, war vor allem auf behagliche und bequem liche Wohnlichkeit Rücksicht zu nehmen. Das ist so reichlich geschehe daß es sehr gut und ohne Einschränkung angängig wäre, einen Raum erforderlichen Falles zur Miete abzugeben.

Nicht minder gediegen ist die Ausgestaltung der eigentliche Betriebsräume, für deren Anlage die größte Übersichtlichkeit das z erfüllende Haupterfordernis war. In der Tat können von der g räumigen Milchannahme aus sämtliche im Betrieb befindlichen Ma schinen bequem überblickt und das sie bedienende Personal scha kontrolliert werden.

Bedenkt man, daß Molkereien mit einer nur kleinen Milchmeng recht gute Erfolge haben können, wenn der Milchtransport günsti ist (die Milch z. B. aus einer geschlossenen Ortschaft kommt), währen sich Betriebe mit viel größerem Milchquantum nicht halten könne weil die Beförderungskosten der Milch, wenn sie aus weit auseinander liegenden Orten stammt, den Gewinst aufsaugt, so ergibt sich daraus die überaus große Wichtigkeit, die den Milchanfahrtskoste für die Wirtschaftlichkeit einer Molkerei zuzusprechen sind. Die fü Hemeringen bestimmte Milch befördern drei Wagen, von denen zw je eine halbe Stunde und einer eine Stunde Fahrzeit benötige Die Kosten der Anfuhr belaufen sich für das Liter auf 0,43 ₰, al noch nicht ½ ₰, ein beneidenswert günstiges Verhältnis.

Von der Milchannahme gelangt die Milch in den Vorwärme in dem sie auf eine Temperatur von 35 bis 40 Grad C. gebracht wir Hierauf erfolgt die Entrahmung durch den im Zentrifugenraum au gestellten Separator. Der Platz für eine zweite Entrahmungs maschine, deren Anschaffung bei der bevorstehenden Erhöhung de angelieferten Milchmenge zur Notwendigkeit wird, ist bereits vo gesehen. Der Magermilchbehälter, aus dem 80 Prozent an d

ilchlieferanten zurückgegeben werden, ist in einfachster und zweckißigster Weise mittels unmittelbarer Rohrführung durch den Fußden an die Käserei angeschlossen, so daß die für diesen Molkereieig bestimmte Magermilch, ohne lange Rohrleitungen durchlaufen müssen, in die Käsewanne gelangt. Dabei ist es keineswegs erderlich, die Milch, die ununterbrochen weiter läuft, umzustellen.

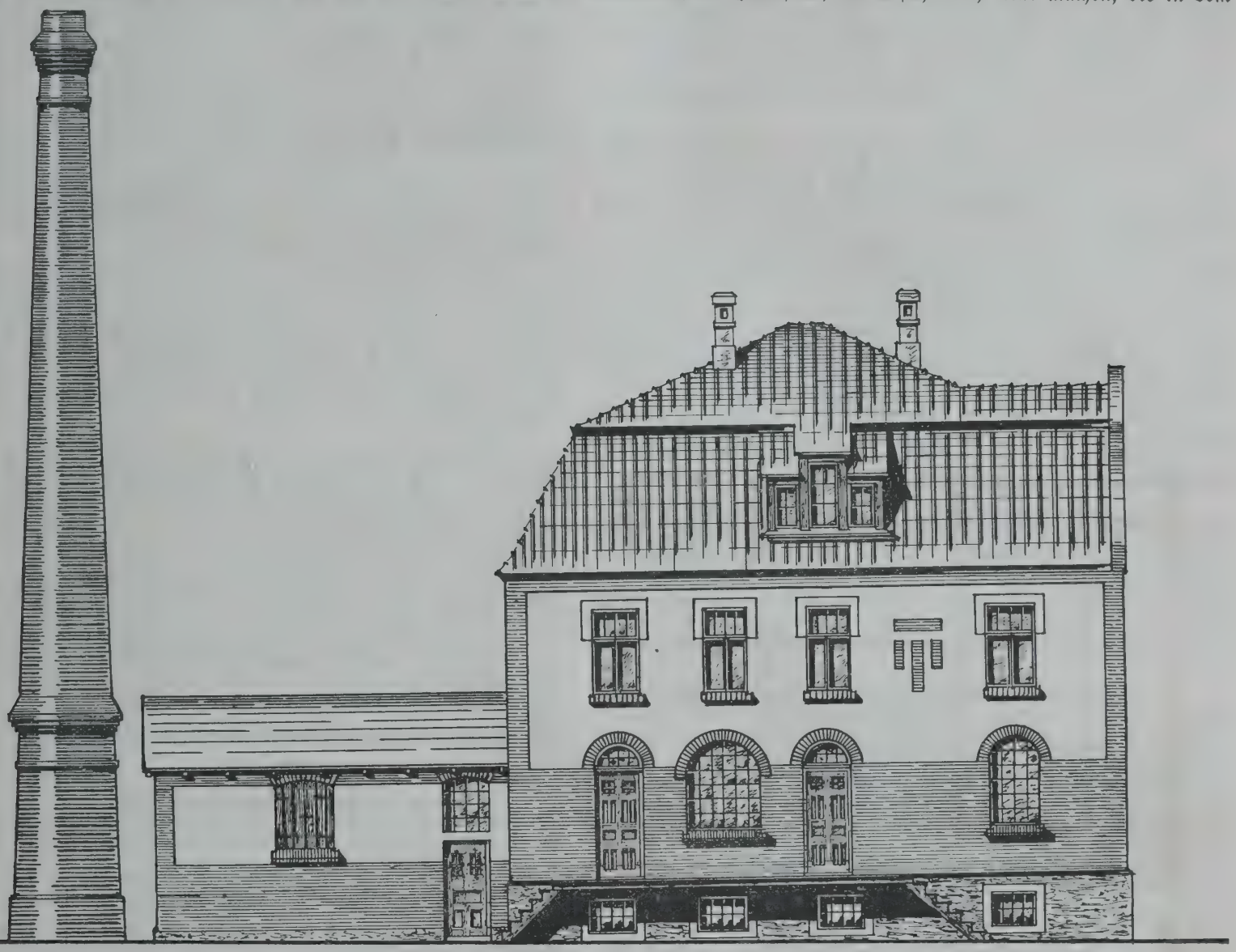
Nachdem die Sahne über einen zylindrischen Rahmkühler getet worden ist, gelangt sie in die doppelwandige Rahmwanne, in r die Reifung erfolgt. Zwecks selbsttätigen Ablaufs der Sahne m Butterfertiger ist die Rahmwanne auf einer hydraulischen Hebevrrichtung montiert. Die Butterung und Knetung geschieht in ylborns bewährtem Butterfertiger „Fortschritt".

Als Kraftquelle dient ein 8-atmosphäriger Kornwall-Dampfsel mit Innenfeuerung und 15 Quadratmeter wasserbespülter Heiziche, sowie eine liegende Dampfmaschine für eine normale Leistung n 13 eff. PS. mit Expansions-Rider-Steuerung. Für die geplante ufstellung einer Eis- und Kühlmaschine ist in dem Maschinenraum reits der Platz vorgesehen, auch ist ein geräumiger Kühlraum mit orksteinisolierung vorhanden.

Der Fußboden der Arbeitsräume, der bekanntlich in Molkereien ir aus dem vorzüglichsten Material bestehen darf, weil er durch

Mitteilungen.

Die Wichtigkeit einer gesunden Milchversorgung. Von John R. Mohler. (U. S. Departm. of Agricult., Bureau of Animal Industry, Cirkular 153, 1910. S. 28.) Die Reinheit der Milch und der Molkereiprodukte ist eine Forderung der öffentlichen Gesundheitspflege, denn außer Brot ist Milch das am meisten genossene Nahrungsmittel. Da die Milch häufig ungekocht getrunken wird, kann ein Gehalt an schädlichen Organismen sehr gefährlich werden, und sie ist nicht nur ein vorzüglicher Nährboden für jede Art von Mikroorganismen, die auf ihrem Wege von der Kuh zum Konsumenten hineingelangen, sie kann auch schon im Euter Bakterien aus dem Körper der Kuh aufnehmen. Bei der Erörterung solcher Fragen muß man sich vor zu weit gehenden Forderungen hüten, die dem Produzenten so hohe Kosten auferlegen, daß er mit Verlust arbeitet, oder gezwungen wird, die Milchwirtschaft aufzugeben. Immerhin lassen sich auch berechtigte hygienische Forderungen nicht ohne Erhöhung der Kosten durchführen; der Käufer von Vorzugsmilch muß also auch einen höheren Preis dafür anlegen. Eine gute Milch ist ferner nicht zu haben, wenn sich der Produzent, der Transporteur, der Molkereiverwalter, die Hausfrau, die Gefahr nicht klar machen, die in dem



Die Molkerei in Hemeringen (Seitenansicht).

ie ablaufenden säurehaltigen Flüssigkeiten sehr stark in Anspruch enommen wird, ist aus bestem gesinterten Tonfliesenmaterial herestellt und macht einen überaus netten und sauberen Eindruck.

Das Kontor liegt bequem und leicht zugänglich unmittelbar an er Milchannahme. Während der Dauer des Betriebes, der insesamt drei Stunden in Anspruch nimmt, werden 6000 Liter reines Brunnenwasser benötigt, das in vorzüglicher Beschaffenheit ein roßer, 2 Meter im Durchmesser haltender Brunnen so reichlich pendet, daß die Pumpe ohne Unterbrechung arbeiten kann. Der Brunnen ist in der Weise angelegt, daß die eine Hälfte innerhalb, ie andere Hälfte außerhalb des bebauten Raumes liegt.

In dem hinter der Maschinenstube gelegenen Raume, in welchem urzeit Maschinenöl und Putzmittel aufbewahrt werden, kann eine chrotmühle Aufstellung finden, ohne daß große bauliche Veränderungen nötig wären.

Der Schornstein hat eine Höhe von 20 Metern und ist mit einem litzableiter versehen, welcher die gesamte Molkerei vor Blitzschlag hützt.

Zweifellos bildet dieser kleine, aber in seiner zweckmäßigen und ediegenen Ausgestaltung mustergiltige Molkereieigenbesitz die Zierde es Dorfes Hemeringen und stellt der Leistungsfähigkeit der Firma hlborn bei der Erbauung vorbildlicher milchwirtschaftlicher Beiebe unbestritten ein glänzendes Zeugnis aus.

Gebrauch alter, warmer und schmutziger Milch liegen. Daher ist die Erziehung sehr wichtig für die Verbesserung der Milchversorgung, durch Gesetze und Regulative allein kann diese nicht erzwungen werden.

Vom Standpunkt der Volksgesundheit aus ist wahrscheinlich die Tuberkulose die wichtigste Krankheit der Kühe. Als Koch den Erreger der Tuberkulose entdeckte, nahm er an, daß Menschen- und Rindertuberkulose identisch seien. Als er 1901 behauptete, daß Menschen- und Rindertuberkulose verschieden seien und daß daher kein Grund gegen die Verwendung der Produkte tuberkulöser Kühe zur menschlichen Nahrung vorliege, wurde dieser Gedanke vielfach mit großer Freude aufgegriffen, ohne daß man bedachte, daß die Rindertuberkulose doch auch für andere Tiere gefährlich ist und schon aus diesem Grunde unterdrückt werden sollte.

Außerdem haben aber eingehende Untersuchungen bewiesen, daß die Rindertuberkulose auf Menschen, besonders auf Kinder übertragbar ist. In welcher Ausdehnung die Ansteckung vorkommt, ist nicht bekannt; es wurde jedoch bei den in Amerika angestellten Untersuchungen an Kindern primäre Darmtuberkulose in 2—45,5 Prozent sämtlicher Fälle beobachtet. Verschiedentlich ist auch konstatiert worden, daß eine Infektion vom Darm aus erfolgt, ohne daß dort eine sichtbare Verletzung entsteht, während die ersten sichtbaren Symptome in den Lungen auftreten. Tatsächlich sind viele Fälle von

Übertragung der Tuberkulose vom Rindertypus auf Kinder, sowie von Hautinfektionen von Fleischern bekannt; ja, nach v. Behring sind die meisten Tuberkulosefälle bei Erwachsenen auf Darminfektionen in der Kindheit durch Milch zurückzuführen, die lange latent blieben. Der beste Beweis ist das Vorkommen von Bakterien vom Rindertypus in den tuberkulösen Herden beim Menschen, und dies ist häufig konstatiert worden, hauptsächlich bei Kindern.

Die beiden Hauptquellen der Ansteckung durch Rindertuberkulose sind das Fleisch und die Milch. Da die meisten derartigen Infektionen bei Kindern konstatiert werden, ist die letztere als die bei weitem gefährlichere anzusehen. Durch die Milch wird die Krankheit übertragen bei Eutertuberkulose, bei schwerer allgemeiner Erkrankung auch ohne diese. Verschiedentlich ist aber auch beobachtet worden, daß die Milch tuberkelbazillenhaltig war, während die Krankheit der Kühe nur durch die Tuberkulinprobe nachgewiesen werden konnte. In einer Herde von Kühen in verschiedenen Stadien der Krankheit ist immer zu erwarten, daß einige bazillenhaltige Milch liefern und daher die gesamte Produktion gefährlich machen.

Die Leichtigkeit, mit der Tuberkelbazillen ausgeschieden werden, wird dadurch illustriert, daß eine Kuh, die eine Einspritzung einer Bazillenkultur vom Menschentypus unter die Schulterhaut erhalten hatte, nach 7 Tagen begann, Bazillen in der Milch auszuscheiden. In zwei anderen Fällen trat dies nach 3 Wochen bezgl. nach 24 Stunden ein. Eine Infektion der Milch kann auch durch den Stallstaub und den Kot der Tiere erfolgen. In den ersteren gelangen die Keime durch das Husten der Tiere, in den letzteren durch Verschlucken von bazillenhaltigem Auswurf.

Auch wenn die Milch tuberkulöser Kühe keine Bazillen enthält, kann sie gefährlich werden durch die Toxine, die in sie übergehen können. Um die Gefahren der tuberkulösen Milch abzuwenden, muß man entweder die tuberkulösen Kühe ausmerzen oder die Milch pasteurisieren.

Auch in die Molkereiprodukte können die Tuberkelbazillen übergehen, wenn sie nicht durch Erhitzung abgetötet werden. In der Butter können sie ihre Virulenz bis zu 7 Monate behalten, auch bei Aufbewahrung im Kaltlagerhaus bei Gefriertemperatur. Im Käse können sie länger als drei Monate lebensfähig bleiben; ihre Lebensdauer ist je nach der Art des Käse sehr verschieden. Hartkäse mit langer Reifungsdauer werden meist erst genossen, wenn die Bazillen unschädlich geworden sind.

In Margarine können Tuberkelbazillen entweder durch das Rinderfett oder die zum Kirnen benutzte Milch gelangen.

Auch Molke oder Buttermilch können zur Verbreitung der Seuche beitragen.

Auch andere Krankheiten, z. B. Maul- und Klauenseuche, Milzbrand, Kuhpocken, Tollwut können durch die Milch übertragen werden. Auch gastrisches Fieber, Milchfieber, Septicämie verleihen der Milch schädliche Eigenschaften, ebenso lokale Euterkrankheiten, z. B. Mastitis, ganz besonders wenn Eiterbakterien vorhanden sind, oder mindestens einen unangenehmen Geschmack. Auch aus dem Futter können Gifte in die Milch übergehen. Das kurz vor oder einige Tage nach dem Kalben abgeschiedene Sekret sollte nicht genossen werden. S.

Die Beurteilung der Milch nach ihrer bakteriologischen Untersuchung. Von L. A. Rogers und S. H. Ayers. (U. S. Departm. of Agric. Bureau of Animal Industry, Zirkular 153, 1910, S. 46.) Die bakteriologische Prüfung der Milch hat den Zweck, entweder krankheitserregende Bakterien nachzuweisen oder die Anzahl und die Art sämtlicher darin enthaltenen Bakterien festzustellen. Der erstere Nachweis ist so schwierig und unsicher, daß er selten versucht wird. Den Tuberkelbazillus kann man durch eine mikroskopische Spezialmethode oder durch Impfung von Tieren nachweisen; aber diese Methoden versagen bei Diphteritis, Typhus und anderen durch Milch übertragbaren Krankheiten. Die gewöhnliche bakteriologische Prüfung erstreckt sich daher meist auf den zweiten Punkt; sie gestattet die Beurteilung, ob die Milch einwandfrei gewonnen und transportiert ist oder nicht.

Schon beim Verlassen des Euters enthält die Milch Bakterien; ihre Menge ist jedoch gewöhnlich so gering, daß sie vernachlässigt werden kann. Sie sind auch meistens von sehr geringem Einfluß auf die Beschaffenheit der Milch. Die weiterhin hineingelangenden Bakterien lassen sich in drei Gruppen teilen: 1. säurebildende, 2. verflüssigende und 3. solche, die die Milch alkalisch machen oder keine augenfälligen Veränderungen hervorbringen.

Die Säurebildner umfassen neben den echten Milchsäurebazillen, die weit verbreitet sind und aus dem Staub, dem Kot usw. in die Milch gelangen, auch die gas- und säurebildenden Arten vom Coli- und Aerogenes-Typus, die meist ausgesprochene Kotbakterien sind. Die „verflüssigenden" oder „verdauenden" Bakterien haben wenig miteinander gemein außer der Ausscheidung proteolytischer Fermente, wodurch sie Gelatine verflüssigen und Kasein verdauen. Einige bilden auch Säure. Die dritte Gruppe umfaßt alle Arten, die nicht zu den beiden ersten Gruppen gehören.

Das einfache Zählen der Bakterien ohne Berücksichtigung der Arten ist von Wert und häufig die einzige Prüfung, die vorgenommen werden kann. Spezielle Methoden sind notwendig, um die Anzahl der zu den einzelnen Gruppen gehörenden Bakterien festzustellen und auf diese Weise einen Einblick in die Beschaffenheit der Milch zu erhalten.

Die Genauigkeit aller bakteriologischen Zählungen hängt von der Zusammensetzung und der Reaktion der Nährböden und der Temperatur und Dauer der Inkubation der Platten ab. Bedingungen, die für eine Probe ein Maximum ergeben, brauchen dies für andere Proben nicht; der entstehende Fehler ist auch nicht konstant, da das gegenseitige Mengenverhältnis der einzelnen Gruppen großen Schwankungen unterworfen ist.

Die gasbildenden Bakterien werden vielfach als guter Maßstab für die Sauberkeit der Milch angesehen, da sie meist mit Kotteilchen hineingelangen, zuweilen auch durch infiziertes Wasser. Ihr Wachstum wird durch hohe Temperaturen begünstigt; bei warmem Wetter verdankt ungekühlte Milch das Sauerwerden häufig diesen Arten. Warm gehaltene Milch enthält häufig große Mengen davon, während bei derselben, aber gut gekühlten Milch die Prüfung negativ ausfällt. In guter Milch soll die Probe bei Anwendung von 10 c negativ ausfallen.

Das Vorhandensein von Leukozyten und Streptokokken wird von manchen Forschern als Beweis für Euterkrankheiten angesehen. Zweifellos werden bei Euterentzündungen (Mastitis) Leukozyten in erhöhter Anzahl und meist begleitet von Streptokokken ausgeschieden. Neuere Untersuchungen haben aber gezeigt, daß solche oder ähnliche Zellen auch in der Milch gesunder Kühe vorkommen, und zwar in stark wechselnder Menge. Wenn diese auch stets geringer ist als bei Euterkrankheiten, so würde doch durch jede Festsetzung von Grenzen zuweilen auch gesunde Milch betroffen werden. Außerdem sind die Methoden, die Leukozyten zu zählen, eingestandenermaßen ungenau. Ähnlich ist es mit den Streptokokken. Die Eiterkokken bilden nur einen Teil einer großen Bakteriengattung, zu der auch unter anderen die Milchsäurebakterien gehören. Die Unterschiede der verschiedenen Abteilungen sind nur gering und beruhen wohl hauptsächlich auf der Fähigkeit, unter bestimmten Bedingungen pathogene Eigenschaften anzunehmen. Die Neigung, lange Ketten zu bilden, ist keine besondere Eigenschaft irgend einer Art. Sie ist überall bei den Eiterkokken vorhanden, nicht selten aber auch bei harmlosen Arten. Wenn aber Streptokokken im Euter vorhanden sind, ruft die Milch leicht Verdauungsstörungen oder Halsleiden hervor.

Durch das Vorkommen von Streptokokken oder Leukozyten in ungewöhnlicher Menge in der Milch kann man auf Euterkrankheiten aufmerksam werden, und zwar manchmal, ehe sie sich klinisch feststellen lassen. Der Wert der Leukozyten- und Streptokokkenprobe ist also unbestreitbar, wenn sie nur als Grundlage für weitere Untersuchungen angesehen wird; falsch ist es aber, wenn man willkürliche Normen aufstellt, und jede Milch beanstandet, die diesen nicht entspricht. S.

Die Neusalmethode in ihrer Verwendung für Schaf- und Ziegenmilch. Von Dr. C. Beger. (Milchwirtschaftliches Zentralblatt 1910. 410.) Die Untersuchungen des Verfassers ergaben, daß die Neusalmethode auch bei Schaf- und Ziegenmilch vorzügliche Übereinstimmung mit dem Säureverfahren ergibt, trotzdem der Fettgehalt der ersteren verhältnismäßig sehr hoch ist und bei den vorliegenden Versuchen bis auf 7,5 Prozent stieg. Für Milchproben, die mit Formalin präserviert sind, wenigstens für stark fetthaltige Schafmilch eignet sich das Verfahren nicht. Als Mangel hebt der Verfasser hervor, daß es schwierig ist, die Neusallösung auf ihre richtige Beschaffenheit zu prüfen. Er hebt dagegen lobend hervor, daß die Methode das Problem eines für den Laien absolut gefahrlosen Milchfettbestimmungsverfahrens in überraschender Weise löst. S.

Rundschau.

Organisation der Milchproduzenten am Niederrhein. Über die Organisation der Milchproduzenten am Niederrhein, über die wir in Nr. kurz berichteten, geht uns von beteiligter Seite folgende Zuschrift, mit der Bitte um Veröffentlichung, zu:

„Zur Regulierung der Milchfrage haben die Milchinteressenten des Niederrheins in Xanten einen Milchverband für den linken Niederrhein gegründet. Schreiber dieses wohnte der Versammlung bei. Die Begeisterung war eine recht große, was auch weiter nicht zu verwundern ist, da die Mitglieder verpflichtet sind, die in ihrer Wirtschaft produzierte Milch nicht mehr unter 13 Pfg. netto zu verkaufen. Dadurch ist denn auch die große Begeisterung verständlich, denn bisher werden die meisten Mitglieder bei aller Sorgfalt und Arbeit wohl kaum 12 Pfg. erzielt haben, dabei werden Verluste in den Sommermonaten oder bei Zahlungsunfähigkeit der Abnehmer streng geheim gehalten, auch nicht mit verrechnet, damit man zum Schaden nicht noch den Spott hat.

Schon vor zwei Jahren wurde in dieser Zeitung geschrieben, daß von einer Milchnot oder auch nur Knappheit im Rheinisch-Westfälischen Industriegebiet vorläufig keine Rede sein könne, da die niederrheinischen Kreise Mörs, Geldern, Kleve und Rees, dann der südwestliche Teil von Westfalen, Milch genug zu liefern imstande seien.

Ob es nun vom Milchverbande für den linken Niederrhein richtig ist, als erste Aktion einen höheren Milchpreis festzusetzen, bezweifle ich. Es muß denn doch die Qualitätsfrage besser geregelt sein. Die niederrheinischen, recht zahlreichen Molkereigenossenschaften haben in dieser Beziehung die erste Arbeit geleistet und bisher schon recht gute Erfolge erzielt. Wie es aber in der Welt so geht, kann der Mohr gehen, wenn er seine Schuldigkeit getan hat.

Welche Werte aber der starken niederrheinischen Landwirtschaft durch Zersplitterung und Auflösung mancher der bisherigen, recht gut arbeitenden Genossenschaften entstehen, scheint bis heute niemand zu beachten. Daß der Xantener Milchverband mit den bestehenden Molkerei- und Käsereigenossenschaften harmonisch zusammen wirken will, ist gewiß löblich, aber schwer durchführbar, wenn nicht die Qualitätsfrage anstatt der Preisfrage in den Vordergrund steht.

Es ist daher auch zu verstehen, daß der rheinische Bauernverein jegliche Unterstützung durch Mitarbeit in seinen Ortsverbänden ablehnte, ja sogar von dem geplanten Vorgehen abriet, meines Erachtens mit Recht, der

as sollen Preisfestsetzungen ohne bestimmte Qualität, wenn das Angebot ußer im September und Oktober größer ist wie die Nachfrage.

Der Milchverband für den Kreis Cleve ist ja gewiß durch die gealtige Margarine-Industrie berechtigt und lohnend, die Xantener Verältnisse sind aber vorläufig ganz anders geartet.

Jetzt aber, nachdem die Sache soweit gediehen ist, daß kein Landwirt ehr unter 13 Pfg. Milch abgibt, höchstens mit einem sehr verdrießlichen esicht, wäre es doch Pflicht für den Milchverband des linken Niederrheins Xanten, Leistungsfähigkeit zu zeigen, selbst zu einer Verwertungsgenossenhaft zu schreiten, die Milch aber im Jahresdurchschnitt nicht unter 13 Pfg. bezahlen und damit anderen den richtigen Weg zu zeigen." (518

Die Milchwirtschaft in Bayern. Unter diesem Titel veröffentlicht das . bayerische Statistische Landesamt in Heft 78 der Beiträge zur Statistik es Königreichs Bayern (219 Seiten, Preis 4 ℳ) ein Werk, das besonderes nteresse beansprucht. Auf Grund umfassender Erhebungen schildert das mt hier textlich und tabellarisch, wie die bayerische Milchwirtschaft im nzelnen geartet ist. Es werden behandelt: die Milchgewinnung, der Milchverkehr, die Milchverarbeitung, die Milchwirtschaftlichen Vereine und enossenschaften, die Milchpreise, der Milchverbrauch und die Milchverrgung, die Milchwirtschaft und Viehzucht, die Milchwirtschaft und Volksesundheit. Anhangsweise sind graphische Darstellungen beigefügt, die zum egenstand haben die Dichtigkeit der einzelnen bayerischen Bezirke an Kühen nd Ziegen, die Milchversorgung von München und Nürnberg per Eisenahn, schließlich die Jahresdurchschnittspreise in Bayern für 1 Liter Milch on 1880—1909.

Einige besonders wichtige Ergebnisse mögen hier hervorgehoben weren. Verfolgt man die Entwicklung des Milchviehbestandes bis zum Anng des vorigen Jahrhunderts zurück, so zeigt sich das Bild eines anauernden Aufschwungs. Die Zahl der Kühe, die im rechtsrheinischen Bayern 849 000 im Jahre 1810 betrug, hat sich im Laufe eines Jahrhunderts ehr als verdoppelt; in ganz Bayern umfassen die Kühe 1,9 Millionen Stück nach der Viehzählung 1907.

Die Unterlage für die Feststellung des jährlichen Milchertrages bildet inerseits der Bestand an Kühen, andererseits die Milchergiebigkeit. Letztere st je nach Rasse, Zuchtziel, Fütterung und Pflege der Tiere sehr verchieden und läßt sich vorläufig nur schätzungsweise nach Angaben von Sachverständigen ermitteln, da die von den Zuchtverbänden seit kurzem durchgeführten Probemelkungen noch nicht weit genug vorgeschritten sind, um ine sichere Grundlage für die Berechnung zu bilden. Der jährliche Gesamtmilchertrag der Kühe darf in Bayern schätzungsweise auf rund 40 Millionen Hektoliter veranschlagt werden. Da hiervon fünf Millionen Hektoliter für Zwecke der Viehzucht in Anspruch genommen werden, so stehen ch Millionen Hektoliter oder 3,5 Milliarden Liter zum unmittelbaren Konsum, zum Hausgebrauch und zur industriellen Verarbeitung zur Verügung. Hierzu kommen noch rund 895 000 Hektoliter Ziegenmilch.

Die Verwertung dieser gewaltigen Masse Milch, die jährlich in Bayern gewonnen wird, geht in doppelter Weise vor sich, einmal durch en Verkauf an die nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung und insbesondere urch Lieferung in die Städte zum unmittelbaren Genusse, dann durch Verarbeitung zu Butter, Käse, Schmalz und Milchpräparaten. Der verbleibende Rest stellt die in den Haushaltungen der Produzenten selbst verbrauchte Milch dar.

Was zunächst die Milchverarbeitung betrifft, hat diese während der letzten Jahrzehnte eine tiefgreifende Umwälzung erfahren. An Stelle der alten Aufrahmungsverfahren ist mit Ausnahme der Gegenden, in welchen vornehmlich Hartkäse bereitet werden, größtenteils die Entrahmung mittels Maschinen unter Anwendung der Zentrifugalkraft getreten. Als Milchverarbeitungsbetrieb kommen zunächst die Molkereien und Käsereien in Betracht. Im ganzen bestanden in Bayern im Jahre 1908: 2661 Molkereien und Käsereien, wovon 17,7 v. H. auf Oberbayern, 43,3 v. H. auf das Algäu und 20,6 auf das übrige Schwaben entfallen. Algäu, Nordschwaben und Oberbayern kennzeichnen sich damit als die Gebiete Bayerns, in denen die industrielle Verarbeitung der Milch am stärksten verbreitet ist. Motorische Kraft wird in den Molkereien in nicht unbeträchtlichem Maße in Dienst gestellt. Im allgemeinen wird der Molkereibetrieb von der modernen Tendenz beherrscht, die menschliche Arbeitskraft mehr und mehr durch maschinelle Einrichtungen zu ersetzen oder doch zu verstärken. Für die große wirtschaftliche Bedeutung der Molkereien ist charakteristisch, daß sie im Jahre 1908 616,8 Millionen Liter Milch verarbeiteten, woraus 17,3 Millionen Kilogramm Butter und 40,4 Millionen Kilogramm Käse mit einem Gesamtwert von 69,6 Millionen Mark hergestellt wurden.

Neben den Molkereien beteiligen sich an der Produktion von Butter auch zahlreiche bäuerliche Gutsbetriebe. Soweit die Verarbeitung der Milch mit Zentrifugen erfolgte, wurden sie statistisch erfaßt. Im ganzen wurden im Jahre 1908 von diesen „Zentrifugenwirtschaften" 223,5 Millionen Liter Milch zu 8,9 Millionen Kilogramm Butter im Werte von 19,7 Millionen Mark verarbeitet.

Nicht unbedeutend ist schließlich die Herstellung von Dauermilchpräparaten (kondensierter Milch, Trockenmilch). Die drei größten Anlagen dieser Art, die in Bayern bestehen, brachten im Jahre 1908 17,3 Millionen Liter Milch zur Verarbeitung. Der Aufschwung, den das Molkereiwesen in Bayern binnen weniger Jahrzehnte genommen hat, ist, abgesehen von den Fortschritten der Technik, vor allem der Entwicklung des Genossenschaftswesens zu verdanken. Am Schluß des Jahres 1909 bestanden in Bayern 476 eingetragene Molkereigenossenschaften mit 25 036 Mitgliedern sowie 800 freie oder wilde Genossenschaften mit 19 263 Angehörigen.

Eine außerordentlich wichtige Frage, die namentlich während der letzten Jahre mehr und mehr in den Vordergrund trat, ist die Milchversorgung der Städte. Soweit zur Milchzufuhr die Eisenbahn benutzt wird, läßt sich die Milchlieferung genau feststellen, da sämtliche Milchsendungen von den Eisenbahnstationen im Interesse der Finanzkontrolle verbucht werden. Diese Nachweise hat das Statistische Landesamt im vorliegenden Werk weiter bearbeitet. Im ganzen wurden im Jahre 1908 in Bayern 129,1 Millionen Liter Milch mit der Eisenbahn geliefert. Der Hauptteil trifft auf die Großstädte München und Nürnberg. Sie erhalten fast zwei Drittel der gesamten Bahnmilch. Um weiter auch die übrigen für die Milchversorgung und den Milchverbrauch der Städte maßgebenden Größen — Eigengewinnung, Wagenzufuhr, Verarbeitung in Molkereien, Bäckereien, Konditoreien usw. — zu ermitteln, wurden vom Statistischen Landesamt eigene Erhebungen — hauptsächlich bei den Stadtverwaltungen — gepflogen. Die hierdurch ermöglichten Berechnungen des Milchverbrauchs mußten auf die Städte mit mehr als 20 000 Einwohnern beschränkt werden, da nur für diese ein genügend sicheres Erhebungsmaterial gewonnen werden konnte. Gruppiert man diese Städte nach der Größe in Mittelstädte (mit 20 001 bis 50 000 Einwohnern), größere Städte (mit 50 001 bis 100 000 Einwohnern) und Großstädte (mit über 100 000 Einwohnern), so ergeben sich für das Jahr 1908 folgende Berechnungen:

Es betrug im Jahre 1908 in Millionen Litern in den einzelnen Städtegruppen die

	Eigengewinnung	Wagenzufuhr	Bahnzufuhr
Mittelstädte	15,7	18,8	4,4
Größere Städte	6,5	30,7	22,6
Großstädte	8,2	37,2	81,9
Städte insgesamt	30,4	86,7	108,9

Der bereits bekannte Erfahrungssatz, daß mit zunehmender Größe der Städte die Bahnzufuhr steigt, findet hier im allgemeinen seine Bestätigung.

Bringt man von der „verfügbaren" Milch, die sich für die Städte mit mehr als 20 000 Einwohnern auf 226 Millionen Liter im Jahre 1908 bezifferte, die in Molkereien, Bäckereien, Konditoreien, Schokoladefabriken verarbeitete Milch in Abzug, so erhält man die eigentliche Konsummilch. Jahresverbrauch und Jahresausgabe berechnen sich in Millionen Liter bezw. Mark

	Verbrauch	Ausgabe
Mittelstädte	32,7	6,3
Größere Städte	52,8	10,3
Großstädte	110,5	21,7
Städte zusammen	196,0	38,3

Auf den Kopf der Bevölkerung trifft

	Verbrauch in Litern	Ausgabe in Mark
Mittelstädte	87,6	16,82
Größere Städte	123,6	24,10
Großstädte	126,9	24,98
Städte zusammen	117,3	22,93

In den bayerischen Städten mit über 20 000 Einwohnern wurden hiernach im Jahre 1908 an Trink- und Kochmilch 196 Millionen Liter im ganzen oder 117,3 Liter auf den Kopf der Bevölkerung verbraucht. Die Ausgabe hierfür berechnet sich auf insgesamt 38,3 Millionen Mark oder 22,0 Mark auf den Kopf der Bevölkerung. Bemerkenswert ist, daß der durchschnittliche Milchverbrauch und damit auch die Ausgabe hierfür auf den Kopf der Bevölkerung mit der Größe der Städte zunimmt. Eine besonders wichtige Rolle in der Frage der Milchversorgung der Bevölkerung spielt die „Kinder- oder Säuglingsmilch". Wie das Statistische Landesamt feststellte, wurden während der letzten Jahre in fast allen Städten, teils von den Stadtverwaltungen selbst, teils von gemeinnützigen Vereinen Säuglingsmilchküchen gegründet. Auch auf dem Lande haben diese Einrichtungen bereits Fuß gefaßt. Die erfreuliche Folge ist überall eine Hebung des Gesundheitszustandes der von der Anstalt mit Milch versehenen Kinder und Neugeborenen, in einigen Städten sogar ein augenfälliges Sinken der Säuglingssterblichkeit. Dabei ist wichtig, daß nirgends ein Rückgang des Stillens der Kinder an der Mutterbrust infolge der neugegründeten Säuglingsmilchküchen beobachtet wurde.

Aufnahme der Margarine in den Eilgutspezialtarif. Der seit langen Jahren gehegte Wunsch der Margarine-Interessenten, die Margarine in das Verzeichnis der zum Stückgutsatz als Eilgut zu befördernden Waren aufgenommen zu sehen, scheint nun endlich in Erfüllung zu gehen. In der am 15. und 16. September d. J. in Montreux abgehaltenen 102. Sitzung der ständigen Tarifkommission der deutschen Eisenbahnen und des Ausschusses der Verkehrsinteressenten wurde nämlich u. a. auch die Frage der Aufnahme von Margarine aus tierischen Fetten sowie von Pflanzenmargarine usw. in den Eilgutspezialtarif, d. h. also der Beförderung von Margarine als Eilgut zu einfachen Frachtsätzen erörtert, und es wurde schließlich der folgende, dem Wunsche der Interessenten entsprechende Beschluß gefaßt: In den Eilgutspezialtarif wird neu aufgenommen: Margarine, bei Aufgabe als Stückgut in der Zeit vom 1. April bis 30. September, in Frachtstücken von höchstens 200 Kg. Einzelgewicht." — Also nur Margarine im Sinne des Reichsgesetzes vom 15. Juni 1897 (Emulsionen von tierischen und pflanzlichen Fetten mit Milch oder pflanzliche Fette mit bestimmten Zusätzen) wird hier betroffen. Reine tierische und reine unvermischte pflanzliche Fette, z. B. Kokosnußfett, genießen die Vergünstigung nicht.

Die endgültige Entscheidung über die Bestimmung hat allerdings noch eine letzte Instanz, die Generalkonferenz der deutschen Eisenbahnverwaltungen zu passieren, die im Dezember in Berlin zusammentritt. Es ist aber nicht anzunehmen, daß in ihr der Entschluß der Tarifkommission umgestoßen wird. Erteilt die Generalkonferenz ihre Zustimmung, dann tritt die Neuerung vermutlich mit dem 1. April 1911 in Kraft.

Die Maul- und Klauenseuche und die Milchversorgung Leipzigs. Vom Gesundheitsamt des Rates der Stadt Leipzig wurde vor einigen Tagen folgendes bekannt gegeben: „In mehreren, an der Milchversorgung Leipzigs beteiligten Ortschaften ist die Maul- und Klauenseuche ausgebrochen, und es besteht die Möglichkeit einer weiteren Ausbreitung der Seuche. Die Milch maul- und klauenseuchenkranker Tiere ist als verdorben und gesundheitsschädlich anzusehen. Nachweislich kann durch den Genuß von kranken Tieren stammender Milch die Seuche auf Menschen, besonders auf Kinder in jüngerem Lebensalter, übertragen werden. Dem milchverbrauchenden Publikum muß daher für die Zeit des Auftretens der Seuche angeraten werden, Milch möglichst nur in gekochtem Zustande zu genießen oder, falls gekochte Milch nicht vertragen wird, solche Milch zu verabreichen, die unter Aufsicht der städtischen Milchhygienischen Untersuchungsanstalt gewonnen worden ist."

In einer Erwiderung auf diese Bekanntmachung in den Leipziger Tagesblättern weist nun der Verein der nach Leipzig liefernden Milchproduzenten darauf hin, daß diese Bekanntmachung aus Anlaß des bis jetzt in der Amtshauptmannschaft Leipzig nur an einem Orte und in der Amtshauptmannschaft Rochlitz an einzelnen Orten vorgekommenen Auftretens der Maul- und Klauenseuche unter dem Milchvieh geeignet sei, in weiten Kreisen der milchkonsumierenden Bevölkerung Leipzigs, die nicht in der Lage sind, den von den unter Aufsicht der städtischen Milchhygienischen Untersuchungsanstalt stehenden Milchwirtschaften geforderten Preis von 45 Pfg. für 1 Liter zu zahlen, Beunruhigung hervorzurufen.

In Wirklichkeit käme es unter den gegenwärtigen Verhältnissen wohl kaum vor, daß überhaupt aus verseuchten Gehöften stammende Milch auch in abgekochtem Zustand nach Leipzig gelange, weil erkrankte oder erkrankt gewesene Tiere nur sehr wenig Milch gäben, und weil abgekochte Milch,

gleichviel ob von gesunden oder kranken Tieren stammend, den Anforderungen des Verkehrs nicht entspräche und deshalb vom Viehbesitzer vorteilhafter anders verwertet werde, und zudem die Polizeibehörde der Stadt Leipzig, der jeder auch außerhalb des Stadtgebiets vorkommender Seuchenausbruch gemeldet werde, den Verkauf von aus verseuchten Gehöften stammender Milch auch in gekochtem Zustand, trotzdem der Genuß solcher Milch der menschlichen Gesundheit nicht nachteilig sei, bis jetzt im Stadtgebiete nicht zuließe.

Das milchkonsumierende Publikum der Stadt Leipzig habe deshalb keine Ursache, sich durch die oben angeführte Bekanntmachung beunruhigen zu lassen.

Selbstmord eines Molkereipächters. Aus Nahrungssorgen hat sich der Molkereipächter Ernst Kolp in Krossen mit Lysol vergiftet. Der Lebensmüde, der erst 35 Jahre alt war, hinterläßt seine Frau mit vier kleinen Kindern. Kolp ist, dem „Pos. Tagbl." zufolge, seit acht Tagen mit Selbstmordgedanken umhergegangen und hat seine Frau zu bewegen gesucht, mit den Kindern ihm in den Tod zu folgen. Alle Bemühungen der Frau, den Ehemann von seinem Vorhaben abzubringen, waren vergeblich.

Bestrafung wegen Butterfälschung. Vor dem Schöffengericht in Hannover hatte sich am 10. d. M. der Butterhändler L. zu verantworten, der beschuldigt war, Butter in den Handel gebracht zu haben, die mit Margarine verfälscht war. Trotzdem der Angeklagte die Straftat zu leugnen suchte, erkannte das Gericht ihn für schuldig und verurteilte ihn zu 300 ℳ Geldstrafe.

Unterschlagungen in einer Genossenschaftsmolkerei. Eine Reihe Unterschlagungen, bei denen es sich um Tausende handelt, sind in der Zentral-Genossenschaftsmolkerei Graudenz-Marusch aufgedeckt worden. Beteiligt sind bei diesen Verfehlungen der Obermeier Reski und eine Reihe anderer Personen, die diesem untergeordnet waren. Reski und eine weitere Person befinden sich in Haft, die Ermittelungen nach den übrigen Tätern sind noch im Gange. Die Beteiligten hatten sich mit einer Berliner Firma in Verbindung gesetzt und dieser tonnenweise Butter geliefert. Begünstigt wurden die Unterschlagungen durch die Erkrankung des Molkereidirektors.

Personalien. Dem Direktor des Molkereiverbandes „Kleeblatt", Max Chambeau in Prenzlau wurde der Charakter als Ökonomierat verliehen.

Ausland.

Rückgang der Schweinezucht in England. Seit mehreren Jahren bereits ist, wie die „Illustr. Landw. Zeitung" bemerkt, die Schweinezucht im Vereinigten Königreiche stark im Rückgange begriffen. Während der Schweinebestand noch im Jahre 1908 2 823 482 Stück betrug, stellte er sich im vorigen Jahre nur noch auf 2 380 887 Stück, was also einen Rückgang um 442 595 oder 15,17 Prozent bedeutet. Über die Ursache desselben gehen die Ansichten auseinander. Während man ihn einerseits den erhöhten Preisen für Mais, Mehlabfälle und andere Futtermittel zuschreibt, behauptet man andererseits, daß die gesteigerte Nachfrage nach Schweinefleisch die Züchter veranlaßt, ihre Schweine so bald als möglich abzuschlachten, wodurch ihre Zahl am Ende des Wirtschaftsjahres, d. h. im Juni, wenn die Zählung stattfindet, stark reduziert ist. In den letzten 20 Jahren überstieg die Zahl der lebenden Schweine im Juni nur sechsmal 2¾ Millionen. Ganz besonders beachtenswert erscheint die Tatsache, daß die Zahl der Zuchtsäue im vorigen Jahre um 53 000 Stück zurückgegangen ist, was zu der Annahme berechtigt, daß die Züchtung auch im neuen Wirtschaftsjahre wieder eine beträchtliche Minderung erfahren wird.

Milchwirtschaft im Staate Sao Paulo (Brasilien). Die Milchwirtschaft ist im Staate Sao Paulo noch sehr wenig entwickelt. Die hier gewonnenen Molkereiprodukte reichen zur Deckung des eigenen Bedarfs nicht entfernt aus. Der Mehrbedarf wird teils aus dem Auslande, teils aus anderen Staaten Brasiliens eingeführt. Eine amtliche Statistik über die im Staate Sao Paulo gewonnenen Mengen von Molkereiprodukten liegt nur für das Wirtschaftsjahr 1904/05 (1. Juli 1904 bis 30. Juli 1905) vor. In diesem Jahre wurde gewonnen an Milch 81 083 047 Liter, Butter 249 682 Kg. und an Käse 3 131 349 Kg. Aus dem Auslande wurde über Santos eingeführt:

	1906	1907	1908	1909
Butter . . . . . Kg.	74 995	103 350	61 494	69 656
Wert in Milreis Papier	168 071	258 228	149 672	178 161
Käse . . . . . Kg.	847 893	817 050	799 022	689 661
Wert in Milreis Papier	1 126 948	1 309 712	1 362 042	1 235 062
Milch (Konserven) . . Kg.	140 707	297 433	258 728	296 970
Wert in Milreis Papier	107 892	244 311	256 999	310 204

Hauptbezugsländer waren: für Butter Frankreich und Dänemark, für Käse Italien, für Milch die Schweiz. Aus anderen Staaten Brasiliens wurden im Küstenhandel über Santos eingeführt:

	1906	1907
Butter . . . . . Kg.	268 251	297 032
Wert in Milreis Papier . . .	536 502	594 064
Käse . . . . . Kg.	8 023	22 051
Wert in Milreis Papier . . .	9 827	33 076

(für die Jahre 1908 und 1909 liegt eine Statistik nicht vor).

Die Butter (in Büchsen) kam fast ausschließlich aus dem Staate Santa Catharina, der Käse hauptsächlich aus dem Staate Rio Grande do Sul. Zu den auf dem Seeweg eingeführten Mengen an Molkereiprodukten treten noch die auf dem Landwege zur Einfuhr gelangenden, worüber statistische Daten nicht vorliegen.

Auf dem Landwege werden namentlich aus dem Staate Minas Geraes Käse und frische Butter eingeführt. Die Einfuhr an Käse aus Minas Geraes dürfte eine sehr erhebliche sein. Der niedrige Entwicklungsstand der Milchwirtschaft hat seinen Grund wohl besonders darin, daß hier das Hauptinteresse dem Kaffeebau zugewendet ist, und die größten Landwirte im Allgemeinen nur soviel Milchkühe halten, als sie zur Gewinnung des eigenen Bedarfs an Molkereierzeugnissen gebrauchen.

In etwas größerem Maßstabe wird Milchwirtschaft verbunden mit Butterei nur von einigen Landwirten in der Nähe der im Innern des Staates gelegenen Stadt Araras betrieben. Die dort gewonnene Butter wird zum größten Teil nach der Hauptstadt abgesetzt. Kleinere landwirtschaftliche Betriebe, die sich mit Milchwirtschaft befassen, finden sich in der Nähe der Hauptstadt und der kleineren Städte im Innern des Staates.

Ohne Unterbrechung Ihrer Tätigkeit eignen Sie sich gründliche Kenntnisse in **Molkerei-Buchführung** durch die in ihrer Art einzig dastehenden hervorragend beurteilten C. Blanks Unterrichtsbriefe zur Selbsterlern. der Molkereibuchführung an. **Monatlich nur 5 Mk.** Verlangen Sie unbeeinflußte Urteile und Prospekte kostenlos durch **C. Blanks Lehrinstitut, Berlin-Gr. Lichterfelde-West 20.**

O. Thonack, Berlin 36 Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter

Buttertonnen

zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend. Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

Nulli Secundus Rahmreifer

besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.

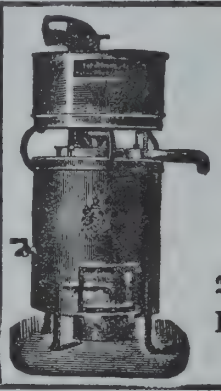
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

F. H. Richter

Wagenfabrik, Dahlen i. S.

Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.

Prima Zeugnisse.



Epochemachende Neuheit!

Durch Einsetzen eines Milchfilters in den

Hildebrands Patent-Milchvorwärmer

erzielt man gleichzeitig die

Milchreinigung

nach sanitärer Vorschrift!

Goldene Medaille. Ehrenpreis.

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.

Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.

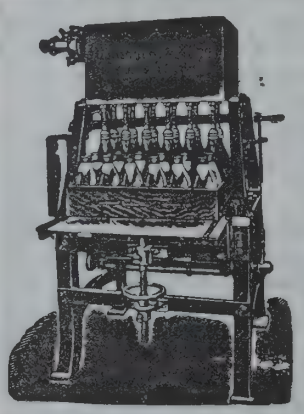
Vertreter gesucht.

Kistenteile

aller Art, in saubersten und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität

Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

1a Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

Ganzhorn & Kling

Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Besonders zahlreich vorhanden sind solche Betriebe in der Gegend zwischen der Hauptstadt und dem etwa in der Mitte zwischen ihr und Santos gelegenen Ort Alto da Serra. Diese kleineren Betriebe befassen sich mit Butterei und Käserei nicht. Das Verbuttern und Verkäsen würde sich für sie nicht lohnen, da sie ihre Milch zu sehr günstigen Preisen absetzen können. So kostet in Sao Paulo ein Liter Milch 600 Reis gleich etwa 75 Pfg. Es dürfte keinem Zweifel unterliegen, daß die Milchwirtschaft hier der Weiterentwicklung fähig ist, und man wird annehmen können, daß auch die Milchindustrie in Zukunft eine größere Bedeutung erlangen wird. Freilich wird noch für längere Zeit auf eine wesentliche Änderung des gegenwärtigen Zustandes kaum zu rechnen sein; erste Voraussetzung für eine solche wäre wohl, daß dem Lande in größerer Zahl Kolonisten und damit Arbeitskräfte für die Landwirtschaft zugeführt werden.

Bei der geschilderten Sachlage ist die Einfuhr von Molkereimaschinen nach dem Staate Sao Paulo bisher nicht erheblich. Sie beschränkt sich auf Milchzentrifugen aller Systeme und sonstige Buttermaschinen, die hauptsächlich aus England und Deutschland bezogen werden. Deutsche Firmen, die Maschinen der bezeichneten Art hier absetzen wollen, müssen zu diesem Zwecke die Vermittelung hiesiger Importfirmen in Anspruch nehmen.

Sprechsaal.

Der Wert regelmäßiger Betriebsrevisionen für Molkereien. Dieses Thema behandelt ein Sprechsaalartikel in Nr. 77 der Molkerei-Zeitung. Der Verfasser desselben, Herr Rieckhoff-Hamburg, tritt mit warmen Worten für eine jährliche, regelmäßige Betriebsrevision ein und versucht eingehend den Wert einer derartigen Revision hervorzuheben. Wie weit ihm dies gelungen ist, soll hier nicht untersucht werden. Sache der einzelnen Leser mag es sein, selbständig Kritik zu üben, die Licht- und Schattenseiten einer eingehenden Prüfung zu unterziehen. Nur die Frage soll kurz gestreift werden, in welchem Zeitraum diese Revisionen auszuführen seien.

Eingangs des Aufsatzes sagt Herr Rieckhoff, daß in der gleichen Weise, wie in sämtlichen Genossenschaftsmolkereien alljährlich eine ordnungsmäßige Revision der Geschäftsbücher usw. stattfindet, auch innerhalb desselben Zeitraumes in jeder Molkerei eine eingehende Revision des gesamten technischen Betriebes stattfinden sollte. Zur Vollständigkeit soll ergänzt werden, daß eine alljährliche Revision der Geschäftsbücher usw. zunächst nur durch die Organe der Genossenschaft, d. s. Vorstand und Aufsichtsrat zu erfolgen, die gesetzliche Revision gemäß § 33 des Genossenschaftsgesetzes durch einen der Genossenschaft fernstehenden Revisor bzw. Molkerei-Instruktor nur alle zwei Jahre zu erfolgen habe.

Dieses sollte nur klar gestellt werden, um keine Mißverständnisse aufkommen zu lassen. Im allgemeinen schließe ich mich den Ausführungen des Herrn Rieckhoff nur befürwortend an. Scharfenorth-Breslau.

Die einer Molkereigenossenschaft aus dem Verkehr mit der Spar- und Darlehnskasse erwachsenden Vorteile. Unter dieser Überschrift befand sich in einer der letzten Nummern dieser Zeitung eine Entgegnung auf den früher erschienenen diesbezüglichen Leitartikel. Der Verfasser erörtert das eigentliche Thema nicht näher, sondern behandelt nur die Auszahlung des Milchgeldes bei den Genossenschaften. Es soll nicht meine Aufgabe sein, auf die aufgestellten Behauptungen näher einzugehen; denn es dürften in dieser Angelegenheit die Ansichten der Genossenschaften weit auseinander gehen.

Die letzte Behauptung jedoch, daß die Genossen dazu zu erziehen seien, im Herbst viel Milch zu liefern, verdient wohl weitere Beachtung. Der Verfasser hat seinen Genossen den Rat gegeben, ihren Wirtschaftsbetrieb danach einzurichten, daß sie im Herbst viel Milch liefern könnten. Ob er diesen Rat nicht vergeblich erteilt hat? Ist denn der Landwirt überhaupt in der Lage, in dieser Weise auf sein Vieh einzuwirken? Sind wir denn imstande, gegen die Naturgesetze zu kämpfen? Unumstößliche Tatsache ist es doch, daß die Milchmenge in den Monaten September und Oktober erheblich fällt und daß die Zeit des Kalbens der meisten Kühe in die Monate Dezember bis Februar fällt.

Oder ist der Rat so zu verstehen, daß die Genossen jedesmal im Herbst ihren Viehbestand bedeutend vermehren sollen? Würde in allen Genossenschaften diese Lehre gegeben und die Landwirte könnten dieselbe befolgen, so wäre der Allgemeinheit geholfen, denn dem Buttermangel im Herbst wäre abgeholfen. Wiederum aber würden wir bald auf den alten Standpunkt zurückkommen; denn die Butterpreise würden im Herbst nicht in die Höhe gehen, da kein Milchmangel wäre. Es würden die Molkereien demzufolge auch nicht mehr für die Milch auszahlen können und für die Landwirte wären damit die Vorteile vermehrter Milchlieferung im Herbste wieder hinfällig geworden. L. (521

Vorwärmer mit unterem Antrieb und Kippvorrichtung. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 77.)

I.

Vorwärmer mit Unterantrieb baut man schon längere Zeit; bereits die Broschüre von F. Wendel in Schöningen vom Jahre 1905 behandelt diese Konstruktion ausführlich. Welche Firma den Unterantrieb zuerst gebracht hat, ist mir nicht bekannt, jedenfalls ist es für die vorliegende Frage auch ziemlich gleichgültig, da es nur auf die Güte der Ausführung ankommt.

In dieser Hinsicht bietet die Wendelsche Konstruktion, ausgeführt von A. Schönemann & Co. in Schöningen, besondere Vorteile. Vor allem ist die Antriebswelle in keiner Stopfbuchse gelagert, die leicht ein Durchdringen der Milch nach unten ermöglichen würde, sondern in eine allseitig geschlossene Kupferhülse eingebaut, welche zugleich Träger des Rührwerkes ist. Der Antrieb erfolgt über lose Leitrollen, um eine größere Abnutzung des Riemens zu vermeiden; von dem Antriebe mit Zahnrädern, der gewiß nichts Neuartiges und auch keine Verbesserung zu bieten schien, nahm man Abstand, da der Riemenantrieb bezüglich Einfachheit und Zuverlässigkeit dem Zahnradantrieb gegenüber mehr Sicherheit zu bieten schien.

Das Ein- und Ausrücken des Rührwerkes erfolgt durch eine eigenartige Reibungskuppelung, die mit der Hand betätigt wird. Die Frage, ob Zahnrad oder Riemenantrieb die bessere ist, dürfte demnach Geschmackssache des Einzelnen sein, ebenso die Frage bezüglich des Kraftbedarfs und des Riemenverbrauchs; ob hier durch Bremsung oder sonstige Untersuchungen erzielte greifbare Resultate vorliegen, ist mir unbekannt. Die Differenzen zu Gunsten des einen oder anderen Fabrikates können nur minimale sein. Meiner Ansicht nach ist auch hier der einfachste Antrieb der beste.

Kippvorrichtung, wie sie z. B. der Erhitzer Blank aufweist, der ja auch als Vorwärmer benutzt wird, zeigt die erwähnte Konstruktion nicht, die

Bekanntmachung!

Kennen Sie schon das neueste System, wodurch Sie **viel Geld** sparen können? Das ist ganz einfach: Sie bestellen von jetzt ab Ihre **Roststäbe** und halbrunde **Feuerbrücken** nur durch eine Postkarte

für 5 Pfennig

direkt bei der alten bekannten Firma

E. Holzapfel, Berlin W. 15.

Diese läßt jetzt **nicht mehr reisen** und spart daher viel Geld an Reisespesen und Provisionen, die sie an ihre Reisenden zahlen mußte. Diese Ersparnisse läßt die Firma allen direkten Bestellern als Rabatt zugute kommen. In den meisten Fällen besitzt diese Firma die Maße der alten Panzerrosten und der halbrunden Feuerbrücken, genannt „Flammenverteiler", noch von früher her, weil die Firma davon an die meisten Molkereien bereits geliefert hat. Diese Firma kann daher wieder alles „wie gehabt" liefern und zwar sowohl dieselben Modelle, durch welche bereits **bis 25 Proz.** nachweisbar an **Kohle gespart** wurde, als auch in derselben **seit 18 Jahren bewährten Qualität.** Bei neuen Kesseln sind die Maße bezw. Länge und Breite der Feuerung anzugeben. Verlangen Sie nun von der Firma **E. Holzapfel, Berlin W. 15,** auf Grund des neuen Systems den billigsten Kostenanschlag gratis und franko.

Lassen Sie sich aber keinerfalls beirren, sondern fragen lieber jedesmal direkt bei der genannten Firma an, sobald Sie neue Spar-Roste und halbrunde Feuerbrücken **anschaffen wollen.**

M. Brockmann's ZWERG-MARKE

Schnelle Mast! Kräftiges, gesundes Jungvieh! Mehr u. fettreichere Milch! Man verlange ausdrücklich Zwergmarke. Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt! Broschüre versend. kostenfrei der Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen

Warum gelten die transportablen „Kosmopolit"-

Petroleum-Heizöfen

weit und breit als **die besten Öfen?** Weil dieselben mit patent. **Docht-Hakensperrung** versehen, welche ein Dunsten durch Zuhochschrauben des Dochtes mit nie versagender Sicherheit ausschließt. Kolossaler Heizeffekt. Petroleum-Verbrauch ca. 2 Pfg. die Stunde. Preis **13,50 Mk., 15,50 Mk., 19 Mk.** 2c. bei fracht- bezw. portofreier Lieferung. **Direkter Fabrikversand.** Preisliste mit vielen Anerkennungsschreiben gratis.

J. M. Klopp, Hoflieferant, Lütjenburg 88.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

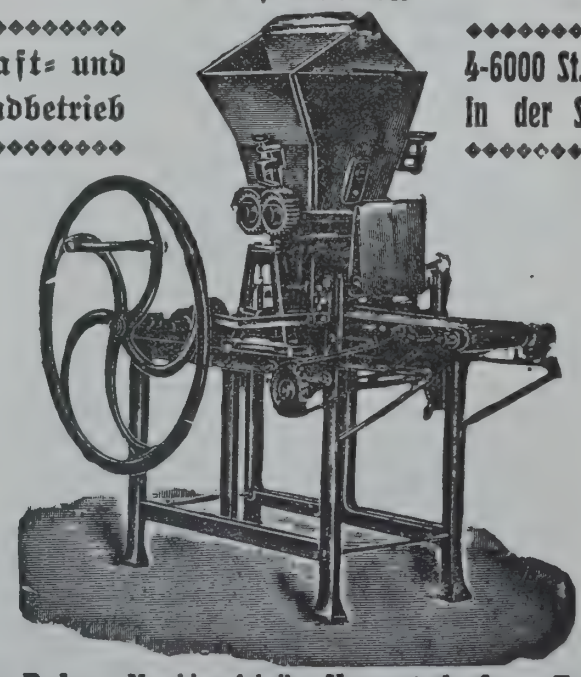
Emmerich a. Rhein.

Käseformmaschine „Thuringia"

D. R. P. Nr. 158840

Kraft- und Handbetrieb

4-6000 St. Käse in der Stunde



Hans Bohn, Maschinenfabrik, Ilversgehofen-Erfurt.

Ausführung ist derartig, daß eine Kippvorrichtung überflüssig ist. Die Entleerung des Milchrestes von wenigen Litern erfolgt durch einen Hahn in einfacher Weise. Der Apparat, der vollständig offen gebaut ist, läßt sich infolge seiner geringen Totalhöhe ebenso leicht reinigen, wie ein kippbarer Apparat. Eine ausführliche Information über derartige Wärmeapparate findet der Frageſteller in der oben erwähnten Broschüre, die der Fabrikant auf Verlangen wohl gerne zur Verfügung stellt. Ed. Antz-Berlin.

II.

Wir haben in unserem Betriebe einen Bergedorfer Rahmpasteur mit unterem Antrieb, dessen Kegelräderpaar in geschlossenem Kugelgehäuse, welches mit Oel gefüllt ist, läuft. Der Apparat arbeitet ganz vorzüglich, und dadurch, daß die Kegelräder in Oel laufen, ist deren Verschleiß auf ein Minimum herabgedrückt. Die Welle, welche das Rührwerk treibt, geht durch ein sogenanntes Standrohr, welches gleichzeitig als deren Lagerung dient. Durch diese Anordnung ist auch die Anwendung einer Stopfbüchse überflüssig geworden, außerdem wird durch das Rührwerk, das, je nach Größe des Apparates, mit 3 oder 4 Flügeln versehen ist, ein sehr gleichmäßiger Auslauf der Milch erzielt.

Ich benötige jetzt zur Erhitzung des Rahmes nur halb so viel Dämpf, als früher bei einem Schönemannschen Apparat. Ich halte aus hygienischen Gründen den Unterantrieb für offene Vorwärmer und Rahmpasteure als den bestgeeigneten. Förster, Beggerow.

III.

Ich arbeite seit einem Jahre mit einem Rahmpasteur „Astra“ mit unterem Antriebe. Der untere Antrieb hat den Vorzug, daß die Schmierbuchsen sich unter dem Apparat befinden und somit ein Verschmutzen der Milch resp. des Rahms ausgeschlossen ist . Die Kammräder laufen vollständig in einem Gehäuse in Oel und eine Abnutzung kann gar nicht vorkommen. Die innere Heizfläche ist glockenartig, Ecken und Kanten sind vollständig vermieden, so daß sich der Apparat sehr gut reinigen läßt. Ich kann die Astra-Vorwärmer mit unterem Antrieb demnach sehr empfehlen. Lange, Witowice.

Anmerkung der Redaktion. Außer den vorstehend und in Nr. 79 veröffentlichten sind noch eine ganze Reihe weiterer Antworten eingelaufen, die sich alle für die Vorwärmer mit unterem Antriebe und Kippvorrichtung in günstigem Sinne aussprechen.

Briefkasten.

Molk. Kl. In Bezug auf Qualität lassen die beiden Butterproben nichts zu wünschen übrig. Aussehen, Geruch und Geschmack sind bei beiden Proben gut. Der Wassergehalt beträgt bei Probe 1 12,30 Prozent, bei Probe 2 14,09 Prozent. Man kann die Butter also als sehr gute Ware bezeichnen. (2205

R. Beim Kauf eines Grundstücks trägt, wenn nichts anderes ausgemacht ist, der Käufer die Kosten der Auflassung und Eintragung und der Beurkundung des Kaufes (§ 449 B.G.B.). Zu diesen Kosten gehören auch die Stempelkosten. (2201

M. B. K. Der Vermieter einer Wohnung hat nur dann das Recht, die Wohnung des Mieters beliebig oft zu betreten, wenn ihm dieses Recht ausdrücklich zugestanden worden ist; andernfalls kann er Zutritt nur dann verlangen, wenn er sich wegen etwa nötig werdender oder nötig gewordener Ausbesserungen vom Zustand der Wohnung überzeugen muß. Die Besichtigung zu diesem Zweck muß durchschnittlich viermal im Jahre als ausreichend angesehen werden. Die Erlaubnis hierzu muß der Mieter jedesmal vorher erteilen. (2202

H. in H. 1. Wenn eine bestimmte Dauer des Milchlieferungsvertrages nicht vereinbart worden ist, so kann jeder Teil ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist vom Vertrage zurücktreten. Wollen Sie mit der Milchabnahme aufhören, so empfehlen wir, Ihre Lieferanten rechtzeitig davon in Kenntnis zu setzen, damit diese wegen Verwendung der Milch anderweitig Vorkehrungen treffen können; es könnte sonst, wenn aus dem Unterlassen dieser Anzeige den Lieferanten ein Schaden entsteht, das Gericht Sie leicht zum Schadensersatz verurteilen. 2. Der Kaufpreis für die Milch ist eine Bringschuld, keine Holschuld. Sie müssen also den Milchlieferanten das Milchgeld auch fernerhin hinbringen, zumal Sie dies auch bislang schon getan haben. (2203

M. W. Ein mündlicher Kaufvertrag über eine Käselieferung ist ebenso bindend als wie ein schriftlicher Vertrag. Die Nichterfüllung des Vertrages macht Sie schadensersatzpflichtig. — Wenn Sie zum Vertragsabschluß durch die Erklärung des Käufers bestimmt worden sind, er hätte auch mit Ihrem Bruder abgeschlossen, so würde diese Angabe, die sich als unwahr herausgestellt hat, eine Anfechtbarkeit und Nichtigkeit des Vertrages nur dann begründen, wenn infolge dieser unwahren Angabe sie zu einem nachteiligen Willensentschlusse bestimmt worden sind. Es entzieht sich unserer Kenntnis, ob der durch die gedachte unwahre Angabe zustandegekommene Kaufabschluß für Sie nachteilig war. (2190

R. G. Bei der Zwangsversteigerung werden die Hypothekengläubiger nach der Reihenfolge der Eintragung befriedigt; der Schuldgrund, der zur Entstehung der Hypothek geführt hat, ist hierbei ohne Bedeutung. Sie gehen also mit Ihrer Hypothek den vorher eingetragenen Hypotheken deswegen nicht vor, weil dieselbe für rückständigen Lohn eingetragen worden ist. Melden Sie Ihre Forderung jedenfalls noch zur Zwangsversteigerung an; die Anmeldung kostet nichts und Sie können nicht wissen, ob nicht ein so hohes Gebot abgegeben wird, daß wenigstens ein Teil Ihrer Forderung gerettet wird. (2232

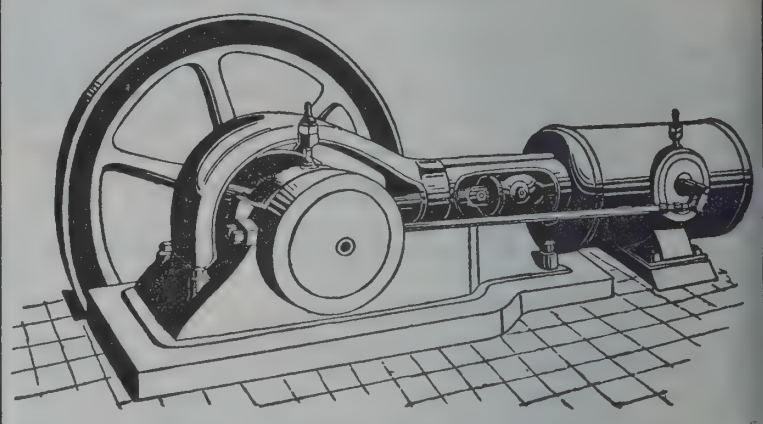
A. in P. Sie betreiben eine Käsefabrik mit Dampfbetrieb und zahlen Beiträge zur Handelskammer. Jetzt sollen Sie auch Handwerkskammerbeiträge zahlen. Ob Sie hierzu verpflichtet sind? — Nach unserer Ansicht liegt bei Ihnen Fabrikbetrieb, nicht aber Handwerksbetrieb vor, sodaß schon aus diesem Grunde Sie zur Beitragsleistung zur Handwerkskammer nicht herangezogen werden können. Will man aber Ihren Betrieb als Handwerksbetrieb ansehen und Sie daraufhin zu Handwerkskammerbeiträgen heranziehen, so weisen wir darauf hin, daß nach dem Erlaß des Ministers für Handel und Gewerbe vom 30. März 1907 und seinem an die Handelskammern gerichteten Rundschreiben vom gleichen Tage (mitgeteilt im Ministerialblatt der Handels- und Gewerbe-Verwaltung, Jahrgang 1907, No. 8) eine Doppelbesteuerung in allen denjenigen Fällen ausgeschlossen ist, in denen bisher Handwerksbetriebe auf Grund ihrer Eintragung in das Handelsregister als handelskammerpflichtig angesehen worden sind. Erheben Sie gegen Ihre Heranziehung zu Handwerkskammerbeiträgen Einspruch beim Regierungspräsidenten. (2217

Aufsehen

erregte auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. in Hamburg u. a. meine neue im Betriebe vorgeführte

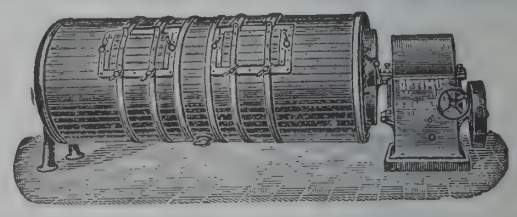
Heißdampfventilmaschine D. R. P.

für Molkereizwecke



sowie mein

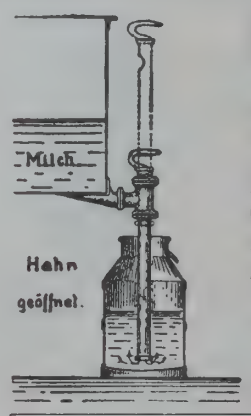
neuester Butterfertiger „Optimus“



Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Eisengießerei und Maschinenfabrik.



Bornemanns Schieberohrhahn

Patentamtlich geschützt.

Verzapft Vollmilch, Magermilch, Rahm, Buttermilch oder Molken in erhitztem oder tiefgekühltem Zustande schaumfrei unter Garantie.

Kein Verlust an Milch 2c. durch übertretenden Schaum

Stets volle Kannen ohne nachzufüllen

Keine Maßdifferenzen.

Hahn 40 mm mit 1½“ Gasgewindezapf. od. Muffe ℳ 2

„ 50 „ „ 2“ „ „ „ „ 3

Carl Bornemann, Ing., Hamburg

Molkerei-Maschinen

Telefon Amt I 5478. Kl. Reichenstr. 24

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit

2 grossen bronzenen Denkmünzen

ausgezeichnet.

Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene

Hauptliste 100

mit vielen **wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten** und in **Faltenmilchsieben** (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.

G. m. b. H.

Berlin N. 4

Chausseestr. 10.

N. D. F. Wir können aus Ihrer Sachdarstellung nicht entnehmen, ob Sie die erste Verkäuferin mit Recht entlassen haben. Hat diese verbrecht, die andere Verkäuferin zum Vertragsbruch, d. i. zum vorzeitigen, unberechtigten Verlassen des Dienstes, zu verleiten, so waren Sie zur sofortigen Entlassung berechtigt. In diesem Falle stehen der Verkäuferin Gehaltsansprüche gegen Sie für die Zeit nach der Entlassung nicht mehr zu. Wenn die zweite Verkäuferin ohne genügende Ursache, wie es der Fall zu sein scheint, den Dienst verlassen hat, so sind die von ihr erhobenen Ansprüche ebenfalls unberechtigt. (2234

N. in G. Der Arbeitgeber mußte Ihnen beim Abgange ein Zeugnis ausstellen. Weigert er sich, so können Sie ihn auf Erteilung eines Zeugnisses verklagen. Zuständig für die Klage ist das Gewerbegericht, wenn ein solches für den Wohnsitz des Arbeitgebers besteht, andernfalls das Amtsgericht, in dessen Bezirk der Arbeitgeber wohnt. Es wird das beste sein, sie fordern diesen unter Klageandrohung zunächst noch einmal zur Ausstellung eines Zeugnisses auf. (2230

A. in M. Zwecks Neuverzinnung Ihrer Käsekessel wenden Sie sich wohl am besten an eine größere Verzinnerei in Ihrer Nähe. Sie können aber auch versuchen, mit dem vom Metallanstrich-Syndikat in Berlin in den Handel gebrachten Verzinnungsmittel „Epikassit" die Neuverzinnung selbst vorzunehmen oder von einem dortigen Klempner vornehmen zu lassen. (2242

P. B. in Z. Setzen Sie sich wegen der Impfung Ihrer Zuchtsauen mit dem dortigen Tierarzte in Verbindung. Ob die Impfung mit Tuberkulin schon bei Schweinen angewandt wurde, und ob dieselben auf Tuberkulin reagieren, ist uns nicht bekannt. Auf jeden Fall kann Ihnen nur geraten werden, die mit Tuberkulose behafteten Tiere nach Möglichkeit aus ihrem Bestande zu entfernen. (2238

W. R. in H. Die von Ihnen eingesandte Futterwürze „Alt Bewährt" ist uns zwar nicht bekannt, immerhin vermuten wir aber, daß es sich auch hier, wie in den meisten Fällen, um ein Mittel handelt, das im Verhältnis zu seinem Wert viel zu teuer bezahlt wird. Wir raten Ihnen deshalb zur Vorsicht. (2248

Sch. in A. Sie können Schadenersatzansprüche aus der Auflösung des Lehrvertrages weder gegen den Lehrling noch gegen seinen Vater erheben, weil derartige Ansprüche an die Bedingung geknüpft sind, daß der Lehrvertrag schriftlich geschlossen ist (§§ 127 d und f Gew.-O.). Dieser mußte von Ihnen, dem Lehrling und dessen Vater unterschrieben werden. (S. Molkerei-Kalender Seite 10 und 11.) Schicken Sie also zur Vermeidung einer Klage schleunigst die zurückbehaltenen Sachen des Lehrlings an diesen zurück, sonst würden Sie auch noch die Klagekosten zu tragen haben. (2241

B. in H. Gewerbliche Betriebe mit weniger als 1500 ℳ Jahresertrag sind weniger als 3000 ℳ Anlagekapital sind von der Gewerbesteuer frei (Molk.-Kal. S. 30). Da Sie die in gemieteten Räumen befindliche Rahmstation nur wenige Wochen im Winter benutzen, so ist anzunehmen, daß die in derselben befindlichen Maschinen und Geräte einen Wert von 3000 ℳ längst nicht haben werden und müßten Sie daher allein schon aus diesem Grunde von der Gewerbesteuer befreit werden. Wenn Sie nicht schon Einspruch erhoben haben, so wird es damit für dieses Steuerjahr aber zu spät sein. (2197

H. in M. Ohne nähere Kenntnis der in Frage kommenden Orts- und Rechtsverhältnisse können wir uns kein Urteil in der Sache bilden. Da die Bewässerungsgesetzgebung zur Regelung von Streitpunkten eine vermittelnde Mitwirkung der Polizeibehörde zuläßt, so ist es am besten, daß Sie die Angelegenheit dem Landrat Ihres Bezirks unterbreiten und ihn um eine Mitwirkung zur Beilegung der Sache angehen. (2226

J. R. in G. Sie hätten sich mit der Anfrage, ob die betreffende neu gegründete Molkerei eine eingetragene Genossenschafts-Molkerei ist, an das zuständige Amtsgericht, nicht aber an den Bürgermeister wenden sollen. Diesen halten wir nicht für verpflichtet, die betr. Auskunft zu erteilen. Er hätte Ihnen aber, da Sie eine Marke zur Rückantwort beigelegt haben, zum mindesten eine Antwort geben sollen. (2247

H. in H. 1. Als nächstgelegene und empfehlenswerte Molkereischule nennen wir Ihnen die in Hameln. 2. Wenn die von Ihnen zu stellende Dienstkaution aus dem Vermögen Ihrer Ehefrau kommt und von dieser gestellt wird, so können sich Ihre Gläubiger an diese Kaution nicht halten. Deputat und freie Wohnung werden zu den ortsüblichen Werten berechnet. Einen Rat, wie Sie der Pfändung durch Ihre Gläubiger am besten entgehen, können wir Ihnen nicht geben, wir würden uns sonst strafbar machen. (2249

H. B. Die Veranlagung zur Einkommensteuer erfolgt für jedes Steuerjahr, das am 1. April beginnt und bis zum 31. März des folgenden Jahres dauert. Wenn Sie innerhalb dieses Zeitraumse Ihren Wohnsitz wechseln, so hat dies auf die Höhe der Veranlagung keinen Einfluß. Zur Zeit müssen Sie also den Steuersatz, zu dem Sie veranlagt sind, weiter zahlen; eine Neuveranlagung erfolgt erst zum 1. April 1911. (2243

Molk. H. Erst vor einigen Wochen ist im Sprechsaal unserer Zeitung die Einrichtung von Abwässer-Kläranlagen erörtert worden. Die damals aus unserem Leserkreise eingelaufenen Antworten und Entwürfe solcher Anlagen haben wir Ihnen als Drucksache zugesandt. Legen Sie Ihrer Behörde evtl. diese Entwürfe vor, um zu erfahren, ob dieselben den dort gestellten Ansprüchen genügen, andernfalls lassen Sie sich von der Behörde bestimmte Vorschriften betreffs der Ausführung der Anlage machen. (2227

Die zahlreichen Anerkennungen

sind ein guter Beweis für die Vorzüglichkeit der Pixol-Farben als

Anstrich für Molkereien

Pixol-Farben werden streichfertig geliefert, sind ein sicherer Schutz gegen Rost, Fäulnis und Verwitterung.

Farbentafel u. Preise auf Wunsch.

Carl Mann, Hildesheim.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Oktober, November und Dezember 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe Seite 1539.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

12. Oktober. Ia **124—126** ℳ, IIa **118—123** ℳ, IIIa **110—118** ℳ, abfallende **95—110** ℳ.

8. Oktober. Ia **123—124/26 Mk.**, IIa **118—123 Mk.**, IIIa **110—118 Mk.**, abfallende **95—110 Mk.** Tendenz: stetig.

Kopenhagen, 13. Okt. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 99 Kronen (ca. 111,50 Mk.). Tendenz: stetig.

Kempten, 12. Okt. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., Süßrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 116—117 Mk. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 13. Oktober. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 13. Oktober. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 116 Mk., Vorbruchbutter 108 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 12. Okt. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
2 Drittel 132,50 Mk., 4 Drittel 132 Mk., 3 Drittel 131,50 Mk., 18 Drittel 131 Mk., 18 Drittel 130,50 Mk., 125 Drittel 130 Mk., 4 Drittel 129,50 Mk., 60 Drittel 129 Mk., 18 Drittel 128,50 Mk., 3 Drittel 128 Mk., 7 Drittel 127,50 Mk., 7 Drittel 127 Mk., 3 Drittel 126,50 Mk., 22 Drittel 126 Mk., 8 Drittel 125,50 Mk., 9 Drittel 125 Mk., 1 Drittel 124,50 Mk., 18 Drittel 124 Mark.

1. Klasse: 330 Drittel zu 128,84 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 28 Drittel zu 119,66 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten $1^1/_2$ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 13. Oktober. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Konsum läßt zu wünschen übrig. Begehrt sind, wie bisher, feinste Qualitäten, während zweite Qualitäten im Überfluß vorhanden sind, ohne großer Nachfrage zu begegnen. Die Preise sind unverändert.

Berlin, 13. Okt. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 118—126 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 12. Oktober. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft ist sehr ruhig geworden und selbst feinste Qualitäten, die bis jetzt noch gefragt, waren unbeachtet, das Angebot ist dringend und konnten sich Preise nur schwach behaupten.

Berlin, 12. Okt. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter ist die eingetretene bessere Stimmung gleichfalls anhaltend. Ebenfalls konnten wieder größere Mengen den Kühlhäusern entnommen werden, und ist zu erwarten, daß sich dieselben nun mehr baldigst leeren werden. Nach 2. Qualitäten war auch etwas Nachfrage. Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 110—114 Mk., IIa 106—110 Mk., abfallende ca. 100 Mk.

Hamburg, 13. Okt. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Wie schon im letzten Bericht gesagt, ist die Kundschaft den höheren Forderungen nicht überall gleich zugänglich. Sie muß sich erst daran gewöhnen, daß die Periode der billigen Preise jetzt hinter uns liegt. Aus diesem Grunde dürfte es für das Geschäft zweckmäßig sein, wenn die Notierungen vorläufig keine weitere Erhöhung erfahren. Übrigens liegt auch keine Veranlassung hierzu vor, denn die Nachfrage übersteigt das Angebot nicht.

Hamburg, 13. Okt. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Den Erwartungen entsprechend wurde unsere letztere Notierung um 2 Mk., also auf 131 Mk., erhöht. Der Markt schloß fest. Die Läger waren von feinsten Sachen überall geräumt. Trotz dieser Heraufsetzung ist das Geschäft auch in dieser Woche zufriedenstellend verlaufen, insbesondere, sofern es sich um wirklich allerfeinste Qualitäten handelte und die Inhaber mit ihren Forderungen nicht zu hoch gingen. Die frischen Zufuhren hatten eine weitere Abnahme erfahren. Zweite und abfallende Sachen sind nach wie vor sehr schwer unterzubringen. Das Inland meldet größtenteils eine bessere Lage des Geschäftes; auch dort sind die Notierungen erhöht worden. Das Ausland, besonders Kopenhagen, hatte seine Forderungen infolge größerer Verkäufe nach Deutschland, etwas heraufgesetzt, doch hat die Kauflust daraufhin bedeutend nachgelassen, so daß man sich heute gezwungen sieht, die Preise wieder zu ermäßigen. Für uns wäre es wünschenswert, wenn unsere Notierung diese Woche keine Aenderung erfahren würde, obgleich der Durchschnittspreis der Auktion wiederum etwas höher kam. Hoffen wir, daß unsere Kommission dieser Tatsache keine Rechnung trägt und nur für die Gesundung unseres Marktes eintritt, denn es steht zu befürchten, daß bei einer weiteren Heraufsetzung der Notierung eine ruhigere Marktlage eintreten wird. Bleibt unsere Notierung bestehen, so erwarten wir auch für die nächste Woche einen stabilen Handel. Wir erhielten in dieser Woche eine neue Zufuhr von 3000 Tonnen russischer Butter. Wirklich feinste frische Sachen konnten leicht verkauft werden und erzielten im großen und ganzen etwas bessere Preise, dagegen ist auch für diesen Artikel die Nachfrage für zweite und ältere Marken noch

immer gering. Für allerfeinste Ware wurde 115—117 Mk. bezahlt, mittlere Qualitäten waren mit 112—114 Mk. zu kaufen. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notierung (notiert 99 Kr. gleich 111½ Mk.) Die Tendenz wird mit „stetig" bezeichnet.

Hildesheim, 14. Oktober. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Etwas ruhiger ist das Geschäft in dieser Woche verlaufen, die Produktion wird aber vom Konsum noch schlank aufgenommen, so daß vorläufig niedrigere Preise kaum zu erwarten sind. Für prima Molkereibutter zahlen wir 120 bis 124 Mk., netto frei hier, abweichende Qualitäten nach Verkauf. Tendenz: stetig.

Leipzig, 14. Oktober. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Über das Geschäft läßt sich in dieser Woche keine Veränderung berichten. Die Produktion bleibt auf ziemlicher Höhe und findet nur tadellose Ware schlanken Absatz. Das Fehlende hierin wird vom Auslande bezogen, abfallende, inländische Sachen bleiben vernachlässigt.

Preise für feinste Tafelbutter 124—126 Mk., II. Sorten 114—123 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 12. Okt. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Wie schon in dem letzten Bericht erwähnt, hat die letzte Erhöhung das Geschäft noch flauer gestaltet und war vorauszusehen, daß eine Belebung garnicht stattfinden konnte, weil der Konsum schlechter ist. Das Gros der Zufuhren besteht aus abschmeckenden Qualitäten, so daß der Absatz ein recht schlechter ist und ist heute schon vorauszusagen, daß die von allen Seiten gewünschte Hausse im Oktober nicht kommen wird.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 131—— Mk., feinste 128—130 Mk., II. Qualität 122—126 Mk., III. Qualität 115 bis 118 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 13. Oktober. Bericht von Gebr. Rößler. Die vorwöchentliche Preiserhöhung hat auf die Nachfrage ungünstig eingewirkt. Nur bei äußerstem Entgegenkommen fanden beste Qualitäten Abnehmer.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 121—126 Mk., Ia 117 bis 121 Mk., IIa 115—116 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 12. Okt. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die Erhöhung der Notizen hat dem Geschäft in feinster Meiereibutter keinen Abbruch getan. Die Nachfrage darin konnte vielmehr kaum befriedigt werden, zumal wirklich reinschmeckende Qualitäten immer noch in der Minderzahl sind. Die geringeren Qualitäten haben allerdings von dieser Preisaufbesserung weniger profitiert, jedoch scheint sich auch hierin ein Wandel zum Bessern vorzubereiten.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 116—120 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 12. Oktober. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Diese Woche waren die Zufuhren etwas reichlicher und bestanden aus ca. 2600 Faß. Der größte Teil derselben bestand aber aus alter und staffiger Butter und zwar deshalb, weil die Molkereien, welche spekuliert hatten, jetzt die alte Butter abzustoßen versuchten, weil die Schiffahrt infolge Wassermangels auf dem Obj in den nächsten Tagen eingestellt wird. Es ist von seiten der Molkereien ein großer Übelstand, daß diese bedeutend spekulieren, dadurch werden eben die schlechten Qualitäten an den Markt gebracht. Die Preise schwankten zwischen Rubel 12,— bis 13,30.

b) Omsk. Die großen Zufuhren, welche in Omsk erwartet wurden, sind leider nicht eingetroffen, denn die Total-Zufuhr bestand vorige Woche nur aus ca. 1800 Faß. Auch darunter befindet sich sehr wenig erstklassige Qualität, so daß für wirklich allerfeinste Ware hohe Preise gezahlt wurden. Abfallende Qualitäten fanden wenig Beachtung. Die Preise waren im Durchschnitt Rubel 13,— bis 14,10.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 13. Okt. Bericht von J. Themans Izoon. Die Notierung ist letzten Freitag noch ein wenig erhöht worden, auf 53,50 fl. bei fester Stimmung. Die Stimmung für feinste, frischeste Molkereibutter war diese Woche zwar nicht weniger fest, aber die Aufträge zu den höchsten Preisen waren doch etwas spärlicher. Einfluß auf die Preise übt das aber nicht aus. Morgen wird eine unveränderte Notierung erwartet. Ia Molkereibutter Mk. 113—117 pro 100 Pfd.

Budapest, 12. Oktober. Bericht von M. Düsing jr. Während in hochfeinster Ware der Absatz mit der Produktion gleichen Schritt hielt, in dieser Sorte daher weder Mangel noch Überschuß war, machte die Placierung von Sekunda-Qualitäten etwas Schwierigkeiten. Prima Ware notiert daher unverändert, auch Sekunda kann noch keine Erhöhung durchdrücken und bleibt auf dem vorwöchentlichen Niveau.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,30—3,40 Kr., Blockpackung 3,05—3,15 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 2,90—3,00 Kr., Blockpackung 2,60—2,70 Kr., Kochbutter 2,00—2,20 Kr. Tendenz: gehalten.

Käse.

Berlin, 13. Oktober. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk. Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 13. Oktober. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 12. Oktober. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Eintaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 13. Oktber. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„ „ 30 „ „ „ „ 43 „
„ „ 35 „ „ „ „ 47 „
„ „ 40 „ „ „ „ 61 „

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 5. Okt. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 42,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 47,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 52,— „ „ „

Bodegraven (Holland), 11. Oktober. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 189 Partien Käse, welche zu den bisherigen Preisen flott verkauft worden sind. Wir zahlten für prima Ware 4—6 kg schwer 30—31 fl., 6—10 kg 31—33 fl. und bis an 34—35 fl. für schwerere. 2. Qualität 26—28 fl., ¾ fette 28,50—29 fl. Ia Edamer 32—34 fl., Geheimratskäse 35—36 fl. Für sehr feine Lagerkäse wird den Bauern bis an 37 fl. gegeben. Für feine Maiware gibt man 38—42 fl.

Schweine.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 12. Okt. Auftrieb 2819 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 3138 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 44—63 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 33—43 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 14—17 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 9—13 Mk. Verlauf des Marktes: Läufer langsames Geschäft; Ferkel lebhaft.

Hannover, 13. Oktober. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 960 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 68—71 Mk., Klasse V 62—65 Mk., Klasse VI 62—67 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 13. Oktober. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1635 Stück. Preise: Schwere 67,00—68,00 Mk., leichte 66,00 bis 67,00 Mk., Sauen 54,00—59,00 Mk., Ferkel 61,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Oktob.	Auftr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	12.	14687	72 bis 66		Schlachtgew.	ruhig
			58 bis 53		Lebendgewicht	
Hamburg	13.	1635	68 bis 66		20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	13.	913	71 bis 63		Schlachtgew.	rege
Hannover	13.	960	71 bis 68		„	mittel
Magdeburg	11.	1810	73 bis 65		„	mittel
Leipzig	13.	1705	71 bis 65		„	mittelm.
Dresden	13.	1904	73 bis 68		„	mittel
Chemnitz	13.	506	76 bis 73		„	—
Dortmund	13.	169	70—69	68—66	„	mittel
Duisburg	10.	602	72 bis 69		„	flott
Essen	10.	3883	71 bis 67		„	flott
Barmen	10.	976	70 bis 68		„	—
Köln a. Rhein	12.	1584	70 bis 63		„	ruhig
Mainz	11.	85	75 bis 73		„	ruhig
Frankfurt a. M.	10.	1818	74 bis 71		„	lebhaft
Mannheim	10.	2182	74 bis 73		„	—
Stuttgart	13.	951	73—72	75—74	„	mäß. bel.
München	12.	4016	74 bis 58		„	—
Nürnberg	10.	1886	74 bis 72		„	flau
Breslau	12.	2028	71 bis 64		„	langsam
Stettin	13.	390	67 bis 64		„	ruhig
Danzig	11.	1064	54 bis 50		Lebendgewicht	glatt ger.
Posen	12.	432	60—57	55—51	„	lebhaft
Kiel	13.	994	54 bis 46		„	gut
Mülhausen i. E.	12.	709	76 bis 74		Schlachtgew.	—

Futtermittel.

Magdeburg, 13. Okt. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Oktober-Dezember 97,— Mk., Januar-August 1911 103,— Mk.
La Plata-Mais Oktober-Dezember 100 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Oktober-Dezember 114,— Mark, Februar-September 120 Mk.
Rund-Mais Oktober-Dezember 136,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Aza prompt 135 Mk., Okt.-Dezember 136 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,20 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Okt.-Dezbr. 8,25 „ „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 9,20 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 9,60 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Hamburg, 13. Okt. Mixed-Mais cif Oktober 103,00 Mk., La Plata-Mais cif Oktober 97,— Mk., russ. Gerste cif Oktober 94,— Mk.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eier.

Hamburg, 10. Oktober. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,40 Mk. netto

Undehnbare Trommelringe

für Alfa- und Germania-Separatoren
:: :: Westfalia-Zentrifugen :: ::

Carl Mann · Hildesheim

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	6354	24	Br.		5986	3	Br.
	6281	14	„	SD	5615	5	„
IS	6176	30	„		6458	16	„
hl.	6316	14	„		6564	6	„
H	6235	9	„	KK	6586	1	„
	6299	1	„	AW	6589	8	„
	6350	4	„		6119	2	„
	6317	3	„	NS	6606	2	„
	6387	1	„		6576	1	„
rbst	5843	1	„	YA	6592	2	„
	6192	4	„		6539	1	„
HH	6181	12	„		6472	4	„
BB	6171	1	„	AJ	6440	3	„
	6188	3	„	MR	6615	2	„
BD	6243	10	„	H	6571	7	„
	6309	1	„	H	6417	3	„
	6210	3	„	K	6408	8	„
	6205	4	„		6450	2	„
	6000	7	„	K	6415	6	„
	6229	3	„	Z	6561	4	„
	6280	8	„	KM	6536	14	„
ST	6066	2	„	Opr	6541	5	„
	6313	4	„		6567	6	„
EW	5784	1	„		6138	2	„
eell	6311	4	„		9289	3	„
	6225	7	„		5223	3	„
	6209	7	„		6516	9	„
A	6174	7	„		6435	17	„
	5411	4	„	AB	5078	1	„
	6268	13	„		6416	5	„
DD	6220	1	„	GlSch	1717	1	„
W	6278	21	„		6517	2	„
MZ	6203	9	„		6395	10	„
MM	8000	4	„		6448	2	„
	4279	2	„		6400	1	„
LL	4556	1	„		6396	2	„
JK	5991	12	„	AO	6505	3	„
Chr	5996	25	„		6549	10	„
	6212	2	„		6555	32	„
AZ	6228	12	„	ZT	6407	17	„
WL	2921	8	„	MB	6402	3	„
H	6236	7	„		6159	1	„
	6185	16	„				

In Chiffre-Inseraten

ollte man den Landesteil unge-ähr bezeichnen. Die Wirksam-eit solcher Inserate wird dadurch rhöht, andererseits wird zu ent-ernt wohnenden Bewerbern eine on vornherein unnütze Bewer-ung erspart. — Auch bei In-eraten mit Unterschrift ist die inzufügung des Landesteils der Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 6844 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Tüchtiger, zuverlässiger
Verwalter
der selbst mitarbeitet, evtl. mit Frau, für einen größeren städtischen Milchbetrieb per sofort gesucht. Off. unt. **6690** an diese Zeitung erbeten.

Für meine neu in Betrieb kommende Molkerei suche zum 1. Dezember einen tüchtigen
Verwalter
der auch in Käserei und Schweinemast bewandert ist. Offerten unter **E. W. 6721** an diese Zeitung erbet.

Zum 1. Januar oder früher wird
eine erste Kraft
für den Verkauf von Molkerei- und Kühlanlagen gesucht. Hoh. Fixum und Umsatzprovision. Briefe unter L. S. 6657 an ds. Ztg. erbeten.

Gesucht

für eine Molkerei in gesunder Geg. Mittel-Kaliforniens unter deutscher Oberleitung 1 tücht., bilanzsicherer **Buchhalter,** an selbständige Arbeit gewöhnte erste Kraft erforderlich, **1 Obermeier,** derselbe muß mit dem Maschinenbetrieb inkl. Eismaschine gründlich vertraut und imstande sein kleine Reparaturen selbst auszuführen, **2 Gehülfen, 1 Meierin.** Gehälter: Buchhalter und Obermeier je 150 Mk., Gehülfen und Meierin je 100 Mark monatlich bei völlig freier Station. In der Molkerei sind schon mehrere deutsche Angest. tätig, Kenntnis der engl. Sprache daher nicht erforderlich. Es wird nur auf allererste Kräfte reflektiert. Reisekosten werden nicht vergütet. Wegen näherer Auskünfte wende man sich an Herrn Generalagenten **Rudolf Falk, Hamburg. „Amerikahaus",** Ferdinandstr. 25—27. Off. mit Zeugnisabschriften unter **6814** an diese Zeitung.

Gesucht wird zu sofort ein junger
fleißiger Gehülfe
für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 25 Mk. pro Monat. Offerten erbittet (6950
Brunnemann, Betriebsl., **Berklingen** b. Schöppenstedt, Braunschw.

Milchwirtschaftler
Chemiker, auf dem Gebiete der Milchuntersuchungen, Berechnungen 2c. in jeder Weise erfahren, wird für ein neu zu errichtendes Milchuntersuchungslaboratorium zum 1. Jan. 1911 gesucht. Angenehme, dauernde Stellung. Angebote mit Angabe über bisherige Tätigkeit, sowie mit Gehaltsansprüchen erbeten **u. 6942** an diese Zeitung.

Junger, lediger
Betriebsleiter
der sich mit ℳ 5—6000 tätig beteiligt, für eine im flotten Betriebe befindliche Molkerei gesucht. Evtl. könnte Betrieb später käufl. oder auf eigene Rechnung übernommen werden. (Westfl.) Gefl. ausführliche Offerten unter **6743** an diese Zeitung erbeten.

Bedeutende Molkereimasch.-Fabrik sucht per 1. Jan. 1911 für die östlichen Provinzen
gewandten Reisenden
für Bedarfs-Artikel u. kleinere Molkereimaschinen. Gefl. Off. mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen erb. unt. 6564 an ds. Ztg.

Junger, exakter Gehülfe
zum 25. d. Mts. gesucht. Sicheres Rechnen und Kenntnisse im elektr. Betriebe erwünscht. Gehalt 50—60 Mark, Wohnung, Produkte u. freie Kassen. Offerten mit Zeugnissen und Altersangabe erbeten. (6929
Dampfmolk. **Saalburg a. S.,** Reuß.

Zum baldmögl. Antritt suche ein.
jungen, tücht. Gehülfen
für alle vork. Arbeiten im Vollbetr. Anfangsgeh. 25 Mk. und Station. 6949) Zentralmolk. **Tennstedt i. Th.**

Zum baldigen Antritt suche einen zuverlässigen, gewissenhaften
Gehülfen
zur Hülfe in der Butterei. Selb. muß auch die Verkaufswagen abfertigen können und bei meiner Abwesenheit deren Kassen ordnungsmäßig berechnen und abnehmen. Offerten mit Gehaltsanspr. an
Dampfm. **D. bei der Kellen, Bremen.**
6921) **Fr. Vette,** Betriebsleiter.

Junger, kräftiger Gehülfe
der mit Pferden umgehen kann und Lust hat ca. 50 Schweine mitzuversehen, bei 25 Mk. Anfangsgehalt u. freien Kassen, sowie 50 Pfg. für jedes fette Schwein und 10 Pfg. für Ferkel zum 1. Nov. oder früher gesucht. Stellung leicht und dauernd. Offerten an (6903
Kurdebaum, Molkerei **Scholen** b. Vilsen, Bez. Bremen.

Suche zum 1. Novbr. d. J. einen tüchtigen, sauberen, soliden
Gehülfen
für alle Arbeiten, welcher, wenn nötig, auch im Schweinestall hilft. Bevorzugt werden junge Leute, die etwas Landarbeit verrichten können. Anfangsgehalt 30 Mark. (6898
Göttsche, Molkerei **Weddendorf** b. Oebisfelde.

Jg., kräft. Gehülfe für alle vorkommende Arbeit zu bald gesucht. Off. mit Gehaltsansprüchen erbittet **E. Stinshoff, Düsseldorf,** Ellerstr. 211.

Suche zu mögl. sofort einen saub.
Gehülfen
der sich jed. vorkomm. Arbeit unterzieht. Beschr. Betrieb. Anfangsgehalt 25 Mk. ohne Abzug. (6951
P. Wollmuth, Verwalt., **Danneseld** Post Miesterhorst (Altmark).

Junger, angeh. Gehülfe
sucht für alle vorkommenden Arb. **A. Schubiger,** Molk. **Kuhlhausen** b. Sandau a. Elbe, Bez. Magdeburg. Lohn in den Wintermon. 25 Mk., Sommermon. 35 Mk. (6870

Suche zum 1. Nov. oder einige Tage früher jungen, kräft., tüchtig.
soliden Gehülfen
welcher mit Pferden umzugehen versteht. Anfangsgehalt 30 Mk. (6957
Dampfmolk. **Baßlitz,** Post Geißlitz-Böhla. Dresden-Berliner-Bahn.

Suche zu sofort oder 1. Nov. einen
jungen Gehülfen
für Butterei und Maschinen. Off. nebst Gehaltsangabe an (6981
Nitsch, Molk. **Siegfriedswalde,** Opr.

Suche zu sofort einen jungen
Gehülfen.
Gehalt 25 Mk. und freie Station.
Th. Gerte, Salzkotten, Westfl.

Suche zu sofort einen jungen
kräft. Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt monatlich 25—35 Mark und freie Station. (6995
Molkerei **Söllingen,** Braunschw.

Ein jüngerer, pünktlicher
Molkereigehülfe
mit guten Zeugnissen auf 1. Novbr. gesucht. Süddeutscher bevorzugt.
Heilbronner Milchkuranstalt Heilbronn i. Wrttbg., Herbststr. 26.

Molkerei **Thure,** Bez. Bromberg, sucht zum 20. Oktober event. später einen zuverlässigen, tüchtigen
ersten Gehülfen
der eine Molkerei selbständig leiten kann. Anfangsgehalt 45 Mark monatlich nebst freier Station. Betrieb neu eingerichtet. (6990

Suche zu sofort einen kräftigen
Gehülfen.
Gehalt 25 Mark. (6889
Th. Polenz, Goldbach b. Tapiau i. Ostpreußen.

Junger Gehülfe
der keine Arbeit scheut, findet bei 20 Mk. Monatsgehalt sofort Stelle.
Taabern bei Miswalde, Ostpr.

Fachmann sucht einen **Molkerei-Gehülfen,** welcher über 1000—1500 Mark verfügt, zur Errichtung einer Harzkäserei. Derselbe müßte den Verkauf übernehmen. Offerten unt. **6881** an diese Zeitung.

Suche zum 1. November einen jungen, kräftigen, evang. zweiten
Gehülfen
der mit Butterei, Käserei, Dampfbetrieb und Schweinemast gut vertraut ist und sich jeder vorkomm. Arbeit willig unterzieht. Gehalt 25 Mk. und fr. Station. (6884
Molkerei **Wahlstatt,** Bez. Liegnitz.

Suche jungen, zuverlässigen
Gehülfen
zum 1. Oktbr. Anfangsgeh. 25 Mk.
Molkerei-Genossensch. **Peckelsheim** 7005) i. Westfalen.

Kath. Gehülfe
gesucht für Butterei und Betrieb, wo auch Gelegenheit geboten, nachmittags Kontorarbeit zu verrichten. Anfangsgehalt 25 Mk., freie Kassen und Station. Antritt sofort. Off. erbittet **Heinze,** Betriebsl., **Berkum** bei Mehlem, Rheinland. (7031

Tücht. Gehülfe
gesucht. Gehalt 35 Mark. Antritt baldmöglichst. (7014
Molkerei D. H. Rüdebusch Oldenburg i. Gr.

Suche zum 20. einen ersten
Gehülfen
welcher mit allen Maschinen vertr. ist, auch mit Schrotmühle u. Schweinemast. Gehalt 30 Mk. (7013
H. Schmidt, Wasserleben.

Suche zu sofort event. etwas spät. für die Molkerei **Königsaue** einen jungen, tüchtigen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut u. etwas mit Pferden umgehen kann. Gehalt 30 Mk. Offerten erb. (7022
R. Thießen, Insp., **Cönnern a. S.**

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 14. Okt. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **128—131** ℳ, IIa **110 bis 0** ℳ. Tendenz: unverändert.

Suche per sofort oder zum 20. Oktober einen jungen
Molkereigehülfen.
Gehalt 25—30 Mk. Erfahrung in Quarkkäserei bevorzugt. Off. an Zentralmolk. **Bokeloh** b. Meppen i. Hannover. 6996)

2 tüchtige Gehülfen
werden zu bald gesucht. Es wollen sich nur solche melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. Zeugnisabschriften an (6715
W. Srodzinski, Schrimm, Posen.

Suche zu sof. einen jungen, prop.
fleißigen Gehülfen.
Gehalt im ersten Monat 30 Mark, im ersten weiteren 35 Mk. (6740
Lohmann, Schliebecker Molkerei **Grefrath,** Kreis Kempen, Rheinl.

Suche für meine städtische Molk. einen jüngeren, evangelischen
zweiten Gehülfen
zum sofortigen Antritt. Anfangsgehalt 24 Mk., Wäsche u. Kassen fr. 6730) Molkerei **Schloppe,** Westpr.

Gesucht zum 1. November ein tüchtiger, erfahrener
Gehülfe
welcher selbständig arbeiten kann, mit allen Facharbeiten, Butterei, Käserei und Maschinen vertraut ist und auf Sauberkeit hält. Gehalt bei freien Kassen 35 Mk. monatlich, bei zufriedenstellender Leist. Zulage. Off. mit Altersangabe an (6699
Verwalter **G. Bäthge, Georgsheil** Ostfriesland.

Junger Gehülfe
mit guten Zeugnissen, keine Arbeit scheuend, für Handbetrieb (nicht schwer), kann zum 15. Okt. antreten.
W. Marder, Molk. **Markt-Bohrau** Stat. Wäldchen i. Schles.

Suche zum 1. November ein. jungen, soliden, ordnungsliebenden
ersten Gehülfen
für Betrieb u. Butterei. Vorhanden: Butterfertiger Fortschritt mit Kühlanlage. Anfangsgehalt 35.00 Mark und Kassen frei. Beschr. Betrieb. Offert. mit Altersangabe u. Zeugnisabschriften erbeten. (6722
Gubert, Dampfmolkerei **Leese** a. W. Prov. Hannover.

Suche zum 15. Oktober einen jungen, kräftigen (6812
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten bei 25 *M* monatlich.
Bleckmann, Verwalter, **Molkerei Ringelheim.**

Tüchtiger, zuverlässiger, ehrlicher
Molkereigehülfe
kann sofort eintreten. (6689
v. Wittgenstein, Molkereibetrieb in **Pankow.**

Kräftiger, junger (6816
Gehülfe
der sich in der Tilsiterkäserei ausbilden will oder ein kräftiger
Lehrling
nicht unter 16 Jahren, kann gleich eintreten.
Dampfmolkerei Jaenischken, Kreis Insterburg.

Gesucht zu baldigem Antritt ein junger, angehender (6822
Gehülfe
der sich weiter vervollkommnen möchte. Gehalt 25 *M*. Angebote erbittet
W. Kindt, Schellhorn bei Preetz in Holstein.

Suche zum möglichst baldigen Antritt einen jungen, willigen (6823
Gehülfen
für beschr. Betrieb. Gehalt 25 *M*.
Dampfmolkerei Körbelitz b. Magdeburg.

Gewissenhafter Molkereigehülfe
zum sofortigen Antritt für eine Kindermilchanstalt auf groß. Gute gesucht. Angebote unter **H. 9005** beförd. **Daube & Co., Berlin SW. 19.**

Kräftiger, zuverlässiger, sauberer
Gehülfe
zum 20. Oktober gesucht. Gehalt 35 Mark, freie Stat. und Kassen. Off. mit Zeugnisabschriften erbeten
Milchkuranstalt A. Müller, Cassel, 7026) Ob. Carlstr. 3/4.

Gesucht zum 26. ds. Mts. resp. 1. November tüchtiger, sauberer
Gehülfe
für Butterei und Kontorarbeiten. Bedingung: firm im Butterformen, sicheres Rechnen und leidliche Handschrift. Anfangsgehalt *M* 35, fr. Stat. und fr. Kassen. Zeugnisabschriften und kurzen Lebenslauf erb.
Dampfmolkerei E. G., Mühlhausen in Thüringen. (7001

Gesucht wird zum 27. Oktober ein tüchtiger, sauberer und zuverlässiger
erster Gehülfe
für Milchannahme und Kontor. Derselbe muß mich vollständig vertreten können. Offerten mit Gehaltsforderungen erbittet (7007
Molkerei und Dampfmühle Schneverdingen, Kr. Soltau.

Oberkäser-Gesuch.
Da unser Oberkäser Verwalterstelle bekommen hat, suchen wir zum baldigen Antritt einen tüchtigen, selbständigen, energischen **Oberkäser,** der Limburger und verschiedene Sorten Hartkäse herstellen kann. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. und Gehaltsforderung baldigst erbeten. (7017
Molkerei u. Lehranstalt Güstrow.

Ein nur tüchtiger, bescheidener
solider Tilsiterkäser
mit guten Empfehlungen kann sich sofort melden, (6983
A. Stucki, Dampfkäserei **Pronitten** Ostpreußen.

Zum baldigen Antritt ein exakter
gewissenhafter Käser gesucht.
Milchgenossenschaft **Trier**
6894) e. G. m. b. H.

Ein junger Mann
der gut wiegen kann, findet in unserem Butterverkaufsgeschäft dauernde Stellung. Wir gewähren nebst freier Station 35—40 Mk. pro Monat. Bei Jahresschluß vergüten wir Reisekosten. Eintritt am 1. November. (6962
Rhein. Molkerei-Gesellschaft Cöln Breitestraße 143.

Zum 1. Nov. suchen wir einen älteren, tüchtigen
Heizer u. Maschinisten
der nüchtern sein muß, die elektr. Lichtanlage u. Akkumulatoren bedienen kann u. imstande ist kleine Reparaturen auszuführen. Gehalt 40 Mark. Ferner einen (6972
ersten Gehülfen
für Milchannahme u. Kontor. Bewerber müssen energisch sein, sicher rechnen, gute Handschrift besitzen u. den Postversand vollständig beherrschen. Gehalt 40 Mk. Offert. mit Zeugnisabschriften an
Zobtener Molkerei e. G., Zobten Bez. Breslau.

Suche zum 15. oder 20. Oktober einen tüchtigen (6791
Heizer und Separatorenführer
der auch kleine Reparaturen selbst ausführen kann und keine Arbeit scheut. Gehalt 35 Mark monatlich bei freier Station.
Molkerei-Gen. **Treptow** a. Rega.
Gleumann.

Zum sofortigen Antritt wird ein
junger Mann
gesucht, der sich jeder vorkommenden Arbeit unterzieht und auch mit Pferden umgehen kann. Gehalt 40 Mark. (6778
Schellerten b. Hildesheim.
F. W. Münch.

Kräft., junger Mann, welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, findet sof. od. spät. Aufnahme. **Zentralmolk. Dederstedt,** Bez. Halle, S.

Suchen zu sofort od. später einen verheirateten, gewandten, sauberen
Milchverkäufer
gegen Provision. Guter Verdienst. Molk.- u. Milchhandl.-Genossensch. e. G. m. u. H. **Neu-Ruppin.**

In hiesiger Genossenschaftsmolkerei mit der Neuzeit entsprechenden Maschinen, auch Kühlmaschine, eingerichtet, findet ein junger Mann Aufnahme als Lehrling. Lehrzeit nach Uebereinkunft, ev. junger Gehülfe zur weiteren Ausbildung.
C. Lewerenz, Betriebsleiter, **Eckolstädt** b. Camburg a. S. (6762

Ein Lehrling
oder **junger Gehülfe** kann hier sof. eintreten. (7018
Molkerei-Gen. Neu-Wuhrow, Pom.

Zum baldigen Antritt suche
tüchtige Meierin
für Hülfe in Molkerei u. Haushalt. Anfangsgehalt 25 Mk. Off. bitte unter **M. H. 7003** an diese Zeitung.

Suche zu sofort od. 1. Nov. eine
junge Meierin
für meine zweite Molkerei. (7002
Carl Dörr, Zentralmolkerei **Weickartshain,** Oberhessen.

Suche zum baldigen Antritt eine
tüchtige Meierin
zur Führung des Haushalts und Hülfe in der Molkerei. Gehalt 30 Mark. Offerten unter **M. M. 7009** an diese Zeitung. [Hannover.]

Meierin!
Suche zu sofortigem Antritt bis 1. Nov. eine ehrl., saub. **Meierin** für Haushalt und kleinen Laden, nicht unter 20 Jahre. Gehaltsangabe mit Bild, Religion u. Vermögensverhältnissen, bei gegenseitiger Zuneigung Heirat nicht ausgeschlossen. Off. u. **6953** an diese Zeitung erbet.

Suche zum 22. Okt. eine junge
tücht. Meierin (6945
welche sich auch i. Haushalt nützlich macht, bei 25 Mk. Gehalt u. Familienanschluß. Im Winter jeden zweiten Tag Betrieb. Photographie erwünscht, jedoch nicht Bedingung.
Arthur Walter, Verw., **Ruthenberg** b. Loosen i. Westpr., Stat. Domsloff.

Suche zu sofort od. 1. Nov. eine fleißige, saubere (6906
Meierin
für Butt. u. Haushalt, bei 25 Mk. Gehalt. Offerten erbittet
Rudolf Steinhäuser, Molkerei **Großholzhausen,** Altmark.

Tüchtige Verkäuferin
die längere Zeit in Butterhandlung tätig war, wird bei hohem Gehalt zum 1. Dezember gesucht. Photographie, Zeugnisabschriften und Gehaltsangabe an (6456
Adolf Müller, Butterhandlungen, **Forst i. L.**

Suche zum 20. d. Mts. eine tücht.
Meierin
für Tilsiter Käse (Handbetrieb), die keine Arbeit scheut und in der Wirtschaft mithilft. Gehalt im Winter 20, im Sommer 25 *M*, bei Familienanschluß. Offerten erb.
M. Cabjolsky, Schillehlen bei Sodehnen, Kreis Darkehmen.

Suche zum 1. November cr. eine tüchtige, ehrliche
Verkäuferin
zur Leitung meiner Verkaufsstelle in **Bad Kissingen.** Neben freier Wohnung, Molkereiprodukten und fr. Kassen ein gutes Gehalt. Kleine Kaution ist erwünscht. (6694
Dampfmolkerei Neustadt a. Saale, Hermann Broose.

Weg. Erkrankung suchen zu sofort
Meierin
für hiesige Gutsmolkerei, die Stallaufsicht übernimmt. Gehalt 35 Mk., freie Station und Wäsche. (6553
Dom. Bziuntau b. Guttentag O.-S. Station Mischline O.-S.

Obermeier
durchaus tüchtig, mit allen mode Einrichtungen, wie Tiefkühl usw. vertraut, für große rhein Gutsmolkerei gesucht. Off. mit Zeugnisabschr. u. Bild unter an diese Zeitung erbeten.

Verheirateter Meier (
Frau muß ausgebildete Mei sein, bei gutem Bareinkommen Deputat, z. 1. Nov. nach **Kl. Mari** Kr. Pr. Holland gesucht. Zeug abschriften bei Meldung erbete

Suche zu sofort evtl. 1. Nov. ti
Meieristen (
für sämtl. Arbeiten, der die sicht über d. Viehstapel übernim Geh. 35 Mk. pro Monat u. fr. **Rosenkranz,** Stat. a. Kanal, Gettorf. **Sommerfeldt,** Inspe

Buttermeier
sauber, solide u. ehrlich, findet 25. d. Mts. Stell. i. d. Molk.- **Penzlin i. M.** Anfangsgeh. 30 ohne Abzug. (

Verheirateter Meier
für Kessel u. Maschine bei 90 Anfangsgehalt gesucht. Ders. mit Bergedorfer Kühlmaschine traut sein. Nur Leute mit pr Zeugnissen wollen sich melden **Schlesien 6316** durch diese Zeit

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten N mern veröffentlichten Stellen sind nachfolgende als besetzt gemeldet

H. N. Hansen, Molkerei Rotha.
Alfred Geist, Blumberg.
Kuchenbecker, Pillkallen.
Molkerei Stapelmoor.
H. Böttger, Grube.
Molkerei Kallehne.
Molkerei H. Tantow, Friedeck.
Dampfmolkerei Schwerin a. W.
St. Eisermann, Sadke.
Schlemme, Lauenberg.
Krüger, Betriebsl., Barmke.
Julius Anders, Nieder-Kiesdor
R. Penner, Molk.-Dir., Neuend
Reetz, Bugewitz.
Molkerei, E. G., Kosten.

Stellen-Gesuche.

Molkereiverwalter, in ungek Stellung zahlt 20 % v. ersten resverdienst demjenigen, der ihm dere gute Stellung verschafft. Re Angebote u. **Nr. 6902** an d. Ze

Ein tüchtiger, in jeder Hinsicht verlässiger und erfahrener
Molkerei-Verwalter
in jetziger Stellung 8 Jahre unterbrochen tätig, sucht wegen kaufs der Molkerei sofort oder sp irgendwelche Vertrauensstell Bin verheiratet, 1 Kind und ste mir von seiten meines jetzigen C die besten Empfehlungen zur Se Kaution kann gestellt werden. Offerten erbittet
H. Jarchow, Osterwieck am H

Achtung! Jungverheir. Betrie leiter gesetzten Alters sucht, gest auf gute Zeugnisse, Stellung **Verwalter od. Oberkäser** ein. G od. Privatkäserei mit Schweinem Offerten beförd. diese Ztg. u **Verwalter 6646.**

Tücht. junger Mann, 18 J. sucht zum mögl. baldigen An Stellung als
Lehrling
in Dampfbetr., wo sich ders. auch Kortorarb. ausb. kann. Off. erb **P. S.** postl. **Stettin-Grabow.** (

S. Stell. z. weit. Ausb. als **Molkereilehrling.** Habe 21 Monate **Jos. Gralke, Alttirch,** Guttstadt.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
scheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein al wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag llt. Jedesmal eine **Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote**, rsendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kosten- i im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung x dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, **ohne Unterhaltungsblatt**, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „**Milchwirtschaftlicher Anzeiger**" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. **Stellenanzeigen** nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. **Annahmeschluß** für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 82. **Hildesheim, den 19. Oktober 1910.** 24. Jahrgang.

Inhalt.

ckgang der Molkereien in der Eifel.
tteilungen. Über die Zusammensetzung der Niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im Juni 1910.
eratur. -Geschichte der Rahmgewinnung. — Die einfachsten Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten.
erichts- und Versuchswesen. Betriebsleiterkursus an der Milchwirtschaftlichen Anstalt zu Greifswald. — Lehrkursus für Rundkäser in Weiler. — Prüfung von Molkerei-Lehrlingen durch die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz.
eine, Verbände und Genossenschaften. Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im September 1910.
ndschau. Maul- und Klauenseuche. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Empfindliche Bestrafung eines Milchpantschers. — Bestrafung wegen zu hohen Wassergehaltes der Butter. — Der Fälschung verdächtige Kindermilch. — Geschäftliche Nachrichten. — Zur Lage der italienischen Käsefabrikation.
echsaal. Erhitzungsfrage und Viehseuchengesetz. — Aberglauben in der Vieh- und Milchwirtschaft. — Milchtrocknungsanlagen.
eflasten.

lückgang der Molkereien in der Eifel.

In verschiedenen Blättern habe ich in letzter Zeit Artikel gen, in denen über den Rückgang der Molkereien in verschiedenen reisen der Eifel Klage geführt wird. Ich muß zugeben, daß ein il der Schuld daran auf die immer mehr in Gebrauch kommenden ndzentrifugen fällt. Die Hauptschuld an diesem Rückgange liegt och meines Erachtens in der Eigenart der Verhältnisse sowie der ewohner dieser Gegend, die nur schwer für das Genossenschaftswesen haben sind und stets fürchten, bei einem späteren schlechten Geäftsgang große Verluste zu erleiden.

Als s. Zt. in ganz Deutschland neue Molkereien gegründet urden, blieb auch die Eifel nicht zurück. Da jedoch mit größeren uantitäten Milch von Anfang an nicht gerechnet werden konnte, ar der Handbetrieb der gebräuchlichste. In den ersten Jahren war e Beteiligung auch eine sehr rege und konnten die Molkereien ößtenteils mit einem ganz ansehnlichen Gewinn am Jahresschluß schließen.

Eine große Schwierigkeit lag jedoch für diese Betriebe vom ersten ge an in dem großen Unterschied zwischen der Sommer- und interlieferung. Im Sommer stieg das Quantum um das 3 bis fache und kostete es dann große Mühe, für die Butter genügend bnehmer zu finden, zumal, da um diese Zeit der Markt so wie so erfüllt ist. Dies war nun für viele Molkereien mit Schwierigiten und Verlusten verknüpft.

Da der Betrieb der Molkerei fast ausschließlich in den Händen nes Landwirtes lag, der diese Arbeiten nur nebenamtlich verchtete, verpaßte dieser oft den richtigen Zeitpunkt zum Suchen uer Kundschaft. Die Folge war dann, daß plötzlich ein größerer orrat von Butter auf Lager war, der nun so schnell als möglich gesetzt werden sollte. Es wurde daher in einigen Zeitungen heinlands inseriert und gab es dann gewöhnlich Abnehmer, aber n großer Teil der Zahlungen blieb aus. Dies war eine Folge der ergroßen Eile, mit der die Kundschaft angenommen wurde, ohne rher darüber Erkundigungen einzuziehen. Für die kleinen Beiebe war dieser Schlag um so empfindlicher, als nur wenig oder r kein eignes Kapital vorhanden war, und durchaus nicht dazu eignet, den Genossen ihre Mitgliedschaft in rosigem Lichte erheinen zu lassen.

Sodann hält es auch sehr schwer, die Genossen sämtlich zur ieferung von nur wirklich guter und reinlicher Milch zu veranssen. Von ihren alten Gewohnheiten sind dieselben nur sehr schwer if längere Zeit abzubringen, und es wird zumal im Sommer sehr el saure und auch unreine Milch geliefert. Werden dann von der olkerei einmal einige Kannen dieser Milch zurückgeschickt, dann die Unzufriedenheit da. Sobald es möglich ist, wird die ganze Lieferung unter irgend einem Vorwande eingestellt. Außerdem versucht der Betreffende gewöhnlich auch noch, Freunde oder Verwandte von dem ihm geschehenen angeblichen Unrecht zu überzeugen und gleichfalls zur Einstellung der Lieferung zu bewegen. In einem größeren Betrieb macht es ja nicht viel aus, wenn auch einmal ein Mitglied die Lieferung einstellt. In diesen kleinen Betrieben, wo mit jedem Liter gerechnet werden muß, ist dies jedoch ganz anders.

Im Gegensatz zum Sommer ist nun das Milchquantum im Winter so gering, daß nur mit Mühe die beste und älteste Kundschaft bedient werden kann. Außerdem wird auch ein großer Teil der Butter dem Versande dadurch entzogen, daß jeder Genosse seine im Haushalt nötige Butter von der Molkerei haben will, selbst wenn er in dieser Zeit nur wenig oder gar keine Milch liefert. Bringt der Meier es nun über sich, dies den Betreffenden abzuschlagen, dann heißt es einfach: Bekomme ich jetzt keine Butter, liefere ich auch später keine Milch mehr. Daraus kann man sich dann die Konsequenzen ziehen.

Außerdem steht der Preis, den die Genossen für das Pfund Butter bezahlen, auch in gar keinem Verhältnis zum Selbstkostenpreis. Sind mir doch Fälle bekannt, wo die Genossen Sommer wie Winter nur 1 ℳ pro Pfund bezahlten.

Aber auch die Betriebskosten sind im Winter unverhältnismäßig hoch. Durch die zum großen Teil mangelhafte Fütterung und Pflege des Viehes ist die zur Verfügung stehende Milchmenge nur gering. Von mancher Ortschaft ist es fast nicht der Mühe wert, die Milch nach der Molkerei zu fahren. Eine Einstellung der Fuhre kann jedoch auch nicht erfolgen, da gewöhnlich der eine oder andere Genosse gerade einige Kühe frischmelkend hat und nicht damit einverstanden ist. Stellt die Molkerei die Fuhre dennoch ein, dann sind die in diesem Dorfe wohnenden Genossen gezwungen, selbst zu buttern, und später auch nur selten zur Weiterlieferung zu bewegen. Die größeren Landwirte schaffen sich dann selbst eine Zentrifuge an und es ist diese Ortschaft für die Genossenschaft gewöhnlich verloren.

Wird die Fuhre aber beibehalten, dann ist sie trotzdem im ganzen Winter unrentabel, da die Milchmenge zu gering und der Fuhrlohn zu hoch ist. Es sind mir verschiedene Fälle bekannt, in denen die Kosten für Fuhrlohn pro Liter 2—3 Pfennig betrugen.

Um nun am Jahresschluß keine Unterbilanz zu erhalten, muß dann der Milchpreis etwas erniedrigt werden. Daß der im Winter evtl. zugesetzte Betrag im Sommer wieder eingebracht werden kann, trifft bei den kleineren Molkereien durch den im Sommer so niedrigen Butterpreis leider nicht immer zu, und es wird wohl auch nicht immer damit gerechnet.

Waren nun die Genossen in den ersten Jahren mit einem Milchpreis von 7—8 Pfg. sehr zufrieden, so wollen sie heute 9—10 Pfg. haben, was sich die kleinen Molkereien, die dazu sämtliche Magermilch und Buttermilch zurückgeben,nicht leisten können. Ist den Leuten der Milchpreis zu niedrig, dann fängt mancher an, selbst zu buttern und die so gewonnene Butter beim Händler, dem er meistens auch noch Geld schuldet, zu verkaufen. Aber auch dann, wenn der Milchpreis ein ganz guter ist, läßt sich mancher, besonders im Winter, wenn die Butterhändler einen ziemlich hohen Preis bezahlen, dazu verleiten, Butter zu verkaufen, um so etwas mehr zu verdienen. Daß durch dieses Verhalten die ganze Existenz der Molkerei gefährdet wird, verstehen diese Genossen nicht immer und wollen es wohl auch nicht verstehen.

Hat aber in einem Dorfe ein Landwirt sich eine Zentrifuge angeschafft, dann lobt er dieselbe sehr und versucht, so weit es ihm möglich, die anderen Lieferanten ebenfalls zur Anschaffung einer solchen zu bewegen. So kommt es gar nicht selten vor, daß behauptet wird, jetzt nur noch 8—9 Liter Milch zu einem Pfund Butter nötig zu haben. Mancher bisher treue Genosse läßt sich dadurch verleiten, seinen Austritt aus der Molkerei einzureichen, und sich eine Handzentrifuge anzuschaffen. In einiger Zeit ist die tägliche Milchmenge

37.05

der Genossenschaftsmeierei dann so gering, daß der Betrieb sich nicht mehr rentiert und eingestellt werden muß. Hat die Genossenschaft nun bereits einige Jahre mit Verlust gearbeitet und ist kein eigenes Kapital vorhanden, dann müssen die noch haftbaren Genossen für den fehlenden Betrag aufkommen. Die Apparate und Maschinen solcher Molkereien werden ja auch gewöhnlich zu einem Spottpreis verkauft, so daß daraus der Fehlbetrag nicht gedeckt werden kann. Der Eingang eines solchen Betriebes spricht sich natürlich in der ganzen Gegend rund, nur mit dem Unterschied, daß der von den einzelnen Genossen nachgezahlte Betrag immer größer gemacht wird. Die Genossen der Nachbarmolkereien, die fast alle mit denselben Verhältnissen zu kämpfen haben, werden hierdurch stutzig und treten teilweise ebenfalls aus, so daß auch diese nach und nach eingehen. Gerade die Furcht, später einen größeren Betrag nachbezahlen zu müssen, ist es, die viele zum frühen Austritt verleitet und dadurch an dem Eingang der Betriebe schuld ist.

Auch bei den Spar- und Darlehnskassen macht sich dieses Verhalten fühlbar. Diejenigen, die gut zur Kreditfähigkeit einer Kasse beitragen könnten, treten derselben nicht bei, aus Furcht, später regreßpflichtig gemacht werden zu können. Manchem bedürftigen Landwirt entziehen sie dadurch aber die Möglichkeit, daß ihm in der Zeit der Not von einem billigen und reellen Geldinstitut geholfen werden kann, da gerade dadurch, daß die reicheren Landwirte nicht Genosse werden wollen, die Gründung überhaupt unterbleibt.

K. O.

Mitteilungen.

Über die Zusammensetzung der Niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im Juni 1910. (Flugblatt, herausgegeben von der Generaldirektion für Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reichert-Meißl'schen Zahl der in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten Butter werden aus folgenden Zusammenstellungen ersichtlich.

Butter-Kontroll-Station	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert-Meißl'sche Zahl 20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 und mehr
Assen	Drenthe	150	—	—	—	4	13	38	53	32	8	2
Deventer	Gelderland-Overijssel	288	—	—	—	—	6	10	54	88	95	35
Eindhoven	Nord-Brabant	348	—	—	—	—	—	29	92	137	71	19
den Haag	Süd-Holland	149	—	—	—	1	6	22	39	50	20	11
Groningen	Groningen	86	—	—	—	—	—	6	41	27	11	1
Leeuwarden	Friesland	306	—	—	—	—	1	9	76	134	80	6
Maastricht	Limburg	284	—	—	—	—	1	13	76	122	62	10
Middelburg	Seeland	16	—	—	—	—	3	3	5	3	2	—
	Insgesamt	1627	—	—	—	5	30	130	436	593	349	84

Literatur.*)

Geschichte der Rahmgewinnung. Von Benno Martiny. Zweiter Teil: Die Milchschleuder. Erste Lieferung. 48 Seiten mit vielen Abbildungen im Text und 8 Seiten Quellenangaben. Leipzig, Verlag von M. Heinsius Nachf. Preis 2,80 ℳ.

Von dem mit großer Spannung erwarteten Hauptteil des Martinyschen Werkes liegt jetzt die erste Lieferung vor. Während der erste Band nur historisches Interesse hat, da er ein jetzt überwundenes Verfahren behandelt, führt der zweite Band mitten hinein in eine gewaltige Bewegung, die bis heute nicht zum Stillstand, geschweige denn zum Abschluß gebracht ist, eine Bewegung, in die der Verfasser selbst unaufhörlich helfend, fördernd und anregend eingegriffen hat. Wir finden hier die ersten tastenden Versuche, die Zentrifugalkraft in den Dienst der Milchwirtschaft zu stellen, geschildert; und wir können einen Einblick tun in die Gedankenwerkstätte der genialen Männer, die unter unablässigen Schwierigkeiten, Fehlschlägen und Enttäuschungen doch schließlich den Sieg über die spröde Materie davontrugen. Wir sehen in vorzüglichen Abbildungen die Maschinen von Fuchs, Prandtl, Illgen, Schröder, und schließlich von Lefeldt, dem es schließlich gelang, eine kontinuierlich arbeitende Maschine in die Praxis der Milchwirtschaft einzuführen und in der Folge rasch zu vervollkommnen. Mit dem Jahre 1883 schließt die erste Lieferung ab.

S.

Die einfachsten Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. Praktische Anleitung für Molkereien und Marktkontrollorgane, von Wilhelm Morres, Fachlehrer und Chemiker der Molkereischule in Friedland i. B. Verlag d. Landwirtsch. Lehranstalten zu Friedland 1910. Preis Kr. 1,50 (= 1,30 ℳ).

Die für den Molkereifachmann wichtigsten Untersuchungsverfahren sind in einer im allgemeinen guten Auswahl, und in klarer, faßlicher Form dargestellt. Der Rahmen ist allerdings an einzelnen Stellen etwas weit gezogen; die Reduktaseprobe und die Guajakprobe kann man wohl kaum zu den einfachsten Methoden rechnen. Bei der Fettbestimmung nach Gerber sollte nur die Reihenfolge: Säure, Milch, Alkohol empfohlen werden; das Feserische „Laktoskop" sollte man in Frieden sterben lassen; das Jakobsensche „Laktoskop" sollte man höchstens erwähnen, um davor zu warnen, die damit erzielten Ergebnisse sind nicht genau. Auf die Butterschmalzprobe ist wenig Wert zu legen; auch die Bestimmung des Erstarrungspunktes und die mikroskopische Prüfung der Butter hätte ohne großen Schaden weggelassen werden können. Doch das sind Kleinigkeiten. Sehr zu loben ist die Kritik, die an manchen bestehenden Vorschriften geübt wird; z. B. an der widersinnigen Art, die Butyrometer zu schütteln die Gerber vorschreibt; an der Verwendung von Weißblech-Wasserbädern, an den unnützen Abänderungen der Butyrometer usw., ferner die ruhige, sachliche Art, in der auf die Schwierigkeiten bei der Deutung der Untersuchungsergebnisse hingewiesen und vor einer rein schematischen Beurteilung gewarnt wird. Alles in allem ein recht gutes Buch, dem wir viele Freunde wünschen.

S.

*) Alle unter dieser Rubrik besprochenen Bücher können von unserer Expedition bezogen werden.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Betriebsleiterkursus an der Milchwirtschaftlichen Anstalt zu Greifswald. Am 25. und 26. November d. Js. findet an der Milchwirtschaftlichen Anstalt zu Greifswald ein Betriebsleiterkursus statt. In den Betriebsleiterkursen soll den Molkereibeamten Gelegenheit gegeben werden, sich mit denjenigen Neuheiten, welche in der letzten Zeit in die Erscheinung getreten sind, bekannt zu machen. Für den diesjährigen Kursus werden die neuesten Geräte und Apparate für die Molkereitechnik vorgeführt und die neuen Untersuchungsmethoden erläutert werden. Außer von den Beamten der Milchwirtschaftlichen Anstalt sind Vorträge zugesagt worden von den Herren Molkereiinstruktor Henkel-Stettin, Molkereiinstruktor Pittius-Berlin und Ingenieur Pfeiffer-Stralsund.

Das nähere Programm wird demnächst bekannt gegeben werden.

Lehrkursus für Rundkäser in Weiler. Am 1. November dieses Jahres wird die Lehrsennerei für Rundkäserei nach Emmentaler Art von Sonthofen nach Weiler zurückverlegt, wo sie schon in den Jahren 1890 bis 1902 untergebracht war. Am 1. November beginnt dort der erste dreimonatliche Kurs. Anmeldungen zu demselben können nicht mehr berücksichtigt werden, er ist schon längst vollbesetzt.

Am 1. Februar 1911 folgt ein zweiter dreimonatlicher Kurs, zu welchem noch einige Teilnehmer Zulassung finden können. Aufnahme finden nur Untersennen mit längerer Vorpraxis (nicht unter 1 Jahr); mit der Anmeldung ist ein selbstgeschriebener Lebenslauf einzusenden. Der Unterricht ist frei; für Verpflegung haben die Lehrlinge 75 ℳ zu bezahlen. Unbemittelten kann ein Stipendium in Aussicht gestellt werden.

Vom Oktober des Jahres 1911 ab werden nur noch fünfmonatliche Lehrkurse an der Lehrsennerei abgehalten.

Anmeldungen und Anfragen sind zu richten an Herrn Th. Aufsberg in Sonthofen.

Prüfung von Molkerei-Lehrlingen durch die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Die diesjährigen Herbst-Lehrlingsprüfungen (für solche Lehrlinge, deren Lehrzeit vom 1. Juli bis 31. Dezember beendet ist) fanden statt: für den nördlichen Teil der Provinz am 28. und 29. September in der niederrheinischen Molkerei zu Pfalzdorf unter Leitung des Direktors Müller von der Molkereilehranstalt zu Grieth a usen, für den südlichen Teil am 6. und 7. Oktober in der Molkerei vereinigter Landwirte zu Vettweiß unter Leitung des Molkerei-Instruktors Schwarz-Bonn.

Die Prüfungen wurden in der gewohnten und bewährten Weise in Beisein eines Vertreters des Molkereibeamtenvereins und der Mehrzahl der Lehrherren durchgeführt. Am Nachmittage des ersten Tages erfolgte zunächst ein Rundgang durch die Prüfungsmolkerei mit Erklärung und Besprechung der Betriebseinrichtungen, Abfragen der wichtigsten Gesichtspunkte für die Reinigung, Behandlung und Instandhaltung der Maschinen und Geräte, die Entrahmung, Rahmbehandlung und dergl., daran anschließend kurze Prüfung in einfacheren schriftlichen Arbeiten und im Rechnen.

Am Vormittage des zweiten Tages Prüfung in den praktischen Arbeiten unter Anpassung an den Betriebsgang der Prüfungsmolkerei mit wechselnder Beschäftigung der Lehrlinge in möglichst allen Betriebszweigen. Ausführung einzelner einfacher Milchuntersuchungen und dergl.

Der Prüfung unterzogen sich 8 Lehrlinge, in jeder Molkerei 4. Angemeldet waren 10, ein Lehrling war jedoch erkrankt und einer hatte bereits vor dem Prüfungstermin eine Gehülfenstellung außerhalb der Provinz angetreten.

Die Prüfungen hatten ein sehr gutes Ergebnis und zeigten, daß sowohl Lehrlinge als Lehrherren an der Ausbildung der jungen Leute gewissenhaft und fleißig tätig gewesen waren. Sämtlichen Lehrlingen konnte das Gehülfenzeugnis der Landwirtschaftskammer erteilt werden, davon zweien mit dem Gesamtprädikat „sehr gut", einem mit „gut bis sehr gut" und fünf mit „gut".

Die anwesenden Molkereiverwalter hoben übereinstimmend den günstigen Einfluß der auf die Lehrlingsausbildung gerichteten Bestrebungen der Landwirtschaftskammer hervor. Jungen Leuten, welche sich dem Molkereifache widmen wollen, kann nur empfohlen werden, sich an eine der beteiligten Lehrmolkereien zu wenden; die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz erteilt gern nähere Auskunft. (52

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im September 1910. Im Vergleich zum entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres zeigt die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im September 1910 eine Abnahme, Es wurden neu errichtet 55 — gegen 91 — aufgelöst 22 — gegen 16 — so daß eine Zunahme von 39 — gegen 75 — Genossenschaften verbleibt. Neugegründet wurden: 16 Spar- und Darlehnskassen, 5 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3 Molkereigenossenschaften, 3 Milchverwertungsgenossenschaften und 2 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkt

aftpflicht bei 2 Spar- und Darlehnskassen, 3 Bezugs- und Absatzgenossenhaften 2 Molkereigenossenschaften, 2 Milchverwertungsenossenschaften und 20 sonstigen Genossenschaften vertreten, während ie übrigen die unbeschränkte Haftpflicht gewählt haben. In Liquidation nd getreten: 4 Spar- und Darlehnskassen,2 Bezugs- und Absatzgenossenhaften, 2 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwerungsgenossenschaft und 13 sonstige Genossenschaften. Nach den ufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Gossenschaften bestehen hiernach im deutschen Reiche bei einer Vermehrung on 39 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat September am Oktober 1910 94 Zentralgenossenschaften, 15 545 Spar- und Darlehnsssen, 2252 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3192 Molkereigenosenschaften, 147 Milchverwertungsgenossenschaften und 779 sonstige Genossenschaften, zusammen 23 915 landwirtschaftliche, dem enossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften.

Rundschau.

Maul- und Klauenseuche. Nach den amtlichen Nachweisungen des aiserlichen Gesundheitsamtes herrschte die Maul- und Klauenseuche am . September in Ostpreußen in 55 Gemeinden 122 Gehöften; in Westpreußen 21 Gemeinden 36 Gehöften; in Brandenburg in 7 Gemeinden 13 Geöften; in Pommern in 41 Gemeinden 105 Gehöften, in Posen in 92 Geeinden 159 Gehöften; in Schlesien in 24 Gemeinden 43 Gehöften; in achsen in 10 Gemeinden 63 Gehöften; im Königreich Sachsen in 5 Geeinden 9 Gehöften; in Baden in 1 Gemeinde 1 Gehöfte. Inzwischen ist die euche auch in der Provinz Hannover ausgebrochen.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten s Inlandes war die Tendenz in der Woche vom 9. zum 16. Oktober keine nheitliche. Auf den großen Märkten in Berlin, Cöln, Essen, sowie in reslau, Leipzig, Zwickau und Stuttgart fielen die Preise, während sie Danzig, Posen, Magdeburg, Hannover, Düsseldorf, Dresden und Nürnrg stiegen. An den übrigen Märkten erfuhr die Notiz keine Änderung.

Auf den meisten ausländischen Schweinemärkten haben nur ganz gerge Preisveränderungen stattgefunden. In Dänemark wurde niedriger handelt.

Empfindliche Bestrafung eines Milchpanschers. Eine empfindliche trafe wegen Milchfälschung erhielt kürzlich der Oberschweizer Johann wiatkowski aus Wiesenfelde vom Schöffengericht Hohensalza. Der Beug und das Vergehen des Angeklagten bestanden darin, daß er die an die olkereibesitzerin Folrynowicz in Amsee gelieferte Milch mit Wasser und lagermilch verdünnt hatte. K. wurde zu 2 Monaten Gefängnis nd 300 ℳ Geldstrafe verurteilt.

Bestrafung wegen zu hohen Wassergehaltes der Butter. In Düsseldorf nd seit einiger Zeit die Gerichte fortgesetzt mit Butterfälschungsprozessen schäftigt. Dortige Butterhändler werden nämlich bei polizeilichen Reionen häufig dabei betroffen, daß die von ihnen feilgehaltene Butter einen großen Wassergehalt besitzt. In diesen Fällen erhebt dann die Behörde gen die betreffenden Butterhändler Anklage wegen vorsätzlicher Nahrungsittelfälschung auf Grund des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes. Die Gutchten der vor Gericht als Sachverständige vernommenen Butterhändler und hemiker stehen meistens im direkten Widerspruch. Während erstere auf m Standpunkte stehen, daß die Butterhändler den zu hohen Wassergehalt t der Butter mit bloßem Auge nicht erkennen können, sind letztere der nsicht, daß die Händler hierzu wohl in der Lage sind.

Mit einem Prozesse dieser Art hatte sich auch am 15. Oktober d. J. r Strafsenat des Düsseldorfer Oberlandesgerichts zu beschäftigen. Ein utterhändler zu Düsseldorf hatte in zwei Fällen Butter verkauft, die einen assergehalt von 24,02, 24,23 und 24,86 Prozent aufwies, während nach ner Verfügung des Reichskanzlers Butter nur einen Wassergehalt von chstens 16 Prozent haben darf. Der betreffende Butterhändler wurde shalb angeklagt, Butter wissentlich verfälscht und unter Verschweigung eses Umstandes verkauft zu haben. (Vergehen gegen § 10 Abs. 2 des ahrungsmittelgesetzes.) Der Angeklagte machte zu seiner Verteidigung ltend, daß er die Butter auf einer Auktion in Holland gekauft und nicht kannt habe, auch nicht hätte erkennen müssen, daß sie einen so hohen assergehalt hatte. Das Schöffengericht zu Düsseldorf hatte den Angeagten im Sinne der Anklage für schuldig befunden und zu einer Geldstrafe n ℳ 200 verurteilt. In der Berufungsinstanz bestätigte die Strafkammer s Landgerichts daselbst das schöffengerichtliche Urteil und stützte ihre Entheidung auf folgende tatsächliche Feststellungen: Der übermäßig hohe assergehalt der Butter bis zu 26 Prozent enthalte objektiv eine Fälschung rselben. Das Gericht sei zu der Überzeugung gelangt, daß der Angeklagte s langjähriger Fachmann den Zustand der Butter erkannt hat, bzw. die öglichkeit besaß, sie zu erkennen. Der Strafsenat des Düsseldorfer Oberndesgerichtes verwarf durch eingangs genannte Entscheidung die von m Angeklagten gegen dieses Urteil eingelegte Revision, weil die Vorstanz in rechtlich einwandfreier Weise die objektive und subjektive Nahngsmittelfälschung durch den Angeklagten festgestellt habe. (530

Der Fälschung verdächtige Kindermilch. Vom Hofe Eich bei Gelnhausen, Besitzer Dr. Th. Schindler, wird an die städtische Kindermilchanstalt Offenbach Milch zu besonders hohem Preise geliefert. Wiederholt ergab e in Offenbach erfolgte Analyse des chemischen Untersuchungsamts einen rzulässig hohen Wassergehalt, der nach Ansicht des Amts nur auf mechanihen Wasserzusatz zurückzuführen war. Stallproben ergaben das gesetzlich rgeschriebene spezifische Gewicht. Es wurde nunmehr Anzeige wegen hrlässiger Nahrungsmittelfälschung gegen Dr. Schindler erhoben, die rzlich vor dem Offenbacher Schöffengericht zur Verhandlung stand. Die nklage stützte sich darauf, daß gerade die unter polizeilicher Aufsicht entmmenen Stallproben, bei denen die Möglichkeit, Wasser zuzusetzen, ausschlossen war, eine normale Zusammensetzung gezeigt hätten. Der Anklagte verteidigte sich damit, daß in der kritischen Zeit infolge Mangels Klee und Biertrebern mit frischem Grase hätte gefüttert werden müssen, d daß dieses Gras wegen der damaligen starken Regengüsse sehr naß wesen sei. Dadurch sei die Ergiebigkeit der Kühe bis zu 50 Liter pro ag zurückgegangen und zugleich die Milch stärker wasserhaltig geworden. Während der als Zeuge vernommene Polizeiwachtmeister Gerhard Angaben ber seine Beobachtungen im Milchhofe machte, aus denen geschlossen erden kann, daß infolge mangelnder Aufsicht und Nachlässigkeit des Pernals bei der Milchkühlung tatsächlich Wasser in die Milchkannen gelangt ist, bestritt sowohl der Angeklagte, wie ein unter Eid vernommener Schweizer desselben die Möglichkeit jeder Verwässerung. Der von der Verteidigung als Sachverständiger geladene Frankfurter Gerichtschemiker Dr. Popp stimmte mit dem gerichtlichen Sachverständigen Dr. Uhl darin überein, daß die Milch tatsächlich verwässert gewesen ist. Er war aber der Meinung, daß wirklich die Fütterung daran schuld gewesen ist. Dieser Meinung schloß sich das Gericht an und sprach den Angeklagten frei.

Geschäftliche Nachrichten. Über das Vermögen des Dr. Alexander Klutmann, Inhabers eines Milchgeschäfts unter der Firma „Cölner Milchhallen Alexander Klutmann" zu Cöln, Rubensstraße 31, ist am 7. Oktober 1910 das Konkursverfahren eröffnet worden. Verwalter ist der Rechtsanwalt Dr. Heinrich Frank in Cöln, Zeughausstraße Nr. 12. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 25. Oktober 1910. Ablauf der Anmeldefrist an demselben Tage. — Die neuerbaute Molkerei in Seebnitz (Schlesien) wurde vergangene Woche eröffnet. — Die Milchhändler von Augsburg und Vororte haben sich zu einer Einkaufsgenossenschaft zusammengeschlossen, um der Preistreiberei entgegenwirken zu können. — In Nendorf (Hannover) hat vor kurzem der Besitzer Cornelius aus Huddestorf eine Molkerei eröffnet. — Herr Johannes Schlüpp aus Schwansdorf hat die Dampfmolkerei Neuhof (Westpreußen) für 45 000 Mark käuflich erworben. — Die bisher von dem Molkereibesitzer Wilh. Schenke betriebene Zentralmolkerei in Eversen (Kr. Celle) ging durch Kauf an den Molkereibesitzer Hoppe in Eversen über. — In Hindenburg (Uckermark) hat sich eine Milchverwertungsgenossenschaft gebildet und daselbst eine Kühlstelle für die nach Berlin zu sendende Milch errichtet.

Ausland.

Zur Lage der italienischen Käsefabrikation. Ueber eine Besserung, die neuerdings in der italienischen Käsefabrikation einzutreten scheint, berichtet die „Schweiz. Milchzeitung", indem sie schreibt:

„Wie wir bereits früher mitteilten, hat sich die kritische Situation in der italienischen Käsefabrikation allmählich gebessert und alles atmet wieder frisch auf, da bessere Zeiten anzubrechen scheinen. Die Nachfrage nach Käse ist gegenwärtig eine lebhafte, so daß auch die Käsepreise langsam anziehen, ohne jedoch auf die schwindelhafte Höhe zu steigen, wie wir sie vor zwei Jahren sahen. Der Parmesaner, der König der italienischen Käsefabrikation, wird jetzt frisch zu 160—170 L. per 100 Kilo verkauft, während man denselben im Herbst 1908 mit 240 L. bezahlte. Immerhin ist eine befriedigende Preissteigerung eingetreten und die Milchproduzenten, welche die Milch 1909/10 unter dem Eindruck der Krisis zu 11—12 L. verkauft hatten, schimpfen jetzt über die Käser und behaupten, sie seien betrogen worden.

Von einem Betrug kann gewiß keine Rede sein, und daß eine Ueberproduktion an Käse vorhanden war, wird wohl niemand bestreiten wollen, der die Verhältnisse nur einigermaßen kennt. Bedenke man doch, daß Italien im ersten Semester dieses Jahres bereits eine Mehrausfuhr von 23 000 Kilozentner Käse aufweist bei einer gleichzeitigen Verminderung der Einfuhr um zirka 4000 Kilozentner. Gleichzeitig wurde eine Unmasse Ausschußware der Produktion 1909 zu Spottpreisen abgesetzt und zudem die Produktion 1910 wesentlich reduziert. Diese Faktoren wie auch der gesteigerte Konsum im eigenen Lande und das langsame Anziehen der Käsepreise bestätigen doch voll und ganz, daß eine Ueberproduktion an Käse vorhanden war, welche sich selbst heute noch fühlbar macht.

Und wenn schließlich die Käser, die letztes Jahr schwere Einbußen erlitten haben, in diesem Jahre sich einigermaßen erholen und vielleicht ein Drittel des letztjährigen Verlustes wieder einbringen, so sollten die Milchproduzenten ihnen diesen Gewinn doch gönnen. Es sollten dieselben der schönen Milchpreise eingedenk sein, die sie in den letzten Jahren eingeheimst haben, und nicht vergessen, daß es auch den Milchproduzenten zugute kommt, wenn der Käserstand wieder erstarkt sein wird."

Sprechsaal.

Erhitzungsfrage und Viehseuchengesetz. In Nr. 71 der Molkereizeitung hat Herr Ph. Eitel, Schwartau, eine sehr interessante Anregung betr. des Viehseuchengesetzes gegeben. Schneller vielleicht, als er selbst es gedacht hat, sind die Befürchtungen, die er aussprach, durch die an verschiedenen Orten des deutschen Reiches ausgebrochene Maul- und Klauenseuche aktuell geworden. Nun hat zwar das Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten die Hauptrichtlinien und Grundzüge, die Eitel fordert, in der Antwort vom 18. Juli 1910 auf die Eingabe des Verbandsvorstandes der Vereine Deutscher Molkereibeamten, -Besitzer und -Pächter eigentlich schon gegeben; denn darin sagt es, daß als ausreichende Erhitzung bei den neuen, noch nicht in Kraft getretenen Ausführungsbestimmungen anzusehen sein wird:

a) die Erhitzung über offenem Feuer bis zum wiederholten Aufkochen,
b) die Erhitzung durch unmittelbar oder mittelbar einwirkenden strömenden Wasserdampf auf 85 Grad C.,
c) die Erhitzung im Wasserbade auf 85 Grad C. für die Dauer einer Minute oder auf 70 Grad C. für die Dauer einer halben Stunde.

Trotzdem aber kann die Erhitzungsfrage augenblicklich noch nicht als genügend geklärt betrachtet werden; denn wie aus der Antwort des Ministeriums hervorgeht, werden in Zukunft Temperaturen über 85 Grad C. aller Voraussicht nach überhaupt nicht mehr verlangt werden. Und das ist sehr richtig. Denn wie die Wissenschaft nachgewiesen hat, daß durch Temperaturen von über 100 Grad C. bei der Vernichtung der Krankheitskeime keine wesentlich günstigeren Ergebnisse erzielt werden als durch Wärmegrade von etwa 85 Grad C., durch die alle in Frage kommenden Krankheitserreger getötet werden, so wissen andererseits wir Praktiker nur zu genau, wie außerordentlich schwierig die hochgradige Erhitzung durchzuführen ist. Und es ist ganz gewiß nicht zu viel gesagt, wenn man behauptet, daß es eine große Anzahl Betriebe gibt, in denen eine Milcherhitzung auf 100 bis 102 Grad C., wie sie nach den jetzt noch geltenden gesetzlichen Vorschriften bei Seuchengefahr gefordert wird, ganz ausgeschlossen ist.

Es wäre daher angemessen, angesichts der Tatsache, daß über kurz oder lang diese praktisch kaum durchführbaren hohen Temperaturen fallen werden, für die Zwischenzeit Übergangsbestimmungen anzuwenden, die einen Ausgleich schaffen. Es kann sich ja doch nur um wenige Monate handeln, daß die hochgradige Milcherhitzung ein überwundener Standpunkt ist. Wenn aber, sagen wir im Aprli 1911, die Erhitzung auf 85 Grad C. bei der Milchbehandlung genügen wird, warum sollten

dann diese Wärmegrade nicht auch schon im Oktober 1910 hinreichend sein? Nach dieser Richtung hin schleunigst zu wirken, wäre meiner Meinung nach eine dankenswerte Aufgabe für die milchwirtschaftlichen Korporationen, die Genossenschaftsverbände und Landwirtschaftskammern. Molkereidirektor J. Gärtner-Görlitz.

Aberglaube in der Vieh- und Milchwirtschaft. Mit großem Interesse wird wohl mancher den Artikel „Die Butterhexe" in Nr. 77 der Molkerei-Zeitung gelesen haben. Wenn man in das Geistesleben des Volkes eindringt, so wird man oft die Beobachtung machen können, daß das Geheimnisvolle, scheinbar Unbegreifliche stets eine große Rolle spielt. In vergangenen Zeiten war dies in weit größerem Maße der Fall, wie in unserer Zeit der Aufklärung, wo der Forscher unermüdlich tätig ist, die Geheimnisse der Natur sowie die damit verbundenen Zufälligkeiten und Vorkommnisse zu klären und zu entschleiern. Es ist deshalb eigentlich zu verwundern, daß man in unserer aufgeklärten Zeit immer noch Reste solchen Aberglaubens vorfindet, auch heute noch bringt man oftmals außergewöhnliche Begebenheiten mit geheimnisvollen Kräften und Mächten zusammen, auch dann noch, wenn der Schein nur vorhanden ist.

Vor einigen Jahren ging der Milchertrag des Viehbestandes eines mir bekannten Landwirtes immer mehr zurück, und, was sich sonst für den Landwirt sehr fühlbar machte, war, weil nach Fettgehalt ausgezahlt wurde, daß auch der Fettgehalt der eingelieferten Milch sich auffallend verringerte. „Das kann nicht richtig zugehen", sagte mir der betr. Landwirt. In aller Stille, wohl gemerkt, wurde nun eine alte Frau benachrichtigt, von welcher man behauptete, daß sie in geheimen Künsten wohl bewandert sei. Diese fand nun heraus, daß das gesamte Milchvieh durch den Blick einer anderen Person behext sei, und daß es schwer halten würde, den „Bann" wieder von den Tieren zu entfernen. Zu diesem Zwecke nahm sie die verschiedensten Manipulationen vor. Sichere Hülfe stellte sie nur dann in Aussicht, wenn über die ganze Sache strengstes Stillschweigen beobachtet würde. Unter anderem mußten sämtliche Milchkühe mit Wasser, in welchem eine Ratte vorher ertränkt war, zu verschiedenen Tages- und Nachtzeiten besprengt werden; auch wurden jeder Kuh Schwanzhaare abgeschnitten und um Mitternacht vergraben. Verschiedene solcher Dummheiten wurden noch ausgeführt, ohne daß Besserung eintrat. Nach langem Zögern wurde endlich ein Tierarzt zu Rate gezogen. Dieser ordnete Ventilation der Stallungen an, ließ einen richtigen Abfluß für die Jauche anbringen und bestand auf gute Fütterung und reichliche Einstreu. Nicht ohne Mißtrauen wurden diese Anordnungen ausgeführt. Man überzeugte sich aber sehr bald, daß nach Ausführung derselben der Gesundheitszustand des Viehes sich besserte und auch der Milchertrag sich wieder steigerte, was ja auch nicht zu verwundern war.

Ein anderer charakteristischer Fall liegt gleichfalls einige Jahre zurück. Ein mir befreundeter Fachmann war damals als Betriebsleiter einer Molkerei angestellt, welche noch nicht eröffnet, also noch im Bau begriffen war. Infolgedessen war für denselben genügend Zeit vorhanden, die milchwirtschaftlichen Kenntnisse und Ansichten der betreffenden Genossen zu bewundern und zu studieren. Er war gezwungen, die Butter für seinen Haushalt bei seinen Genossen zu kaufen. Eines Tages war bei einem derselben, bei welchem er seinen Hausbedarf eindeckte, keine Butter zu erhalten. Auf die Frage, wie dieses zuginge, erhielt er die Antwort, daß morgens während des Butterns eine alte Frau, welche mit einem bösen Blick behaftet wäre, ins Haus gekommen und infolgedessen alles weitere Buttern vergeblich sei, da nun aus dem im Butterfasse befindlichen Rahme keine Butter mehr herzustellen sei. Sollte dieser Rahm noch verbuttert, und sollte das Butterfaß überhaupt wieder benutzt werden, so müßte vorher der Bann entfernt werden, der auf beiden liege, dieses sei erst abends bei völliger Dunkelheit möglich. Es sei nur nötig, daß von einer dem Haushalte des betr. Genossen zugehörigen Person die Schwelle des Hauses, welches die alte Frau bewohne, abgewaschen würde. Man konnte denn auch beobachten, wie die Hausfrau, mit Eimer und Bürste bewaffnet, spät abends nach diesem Hause schlich und die Schwelle desselben abscheuerte, worauf dann auch, wie behauptet wurde, die Butterbereitung wieder mit gewohnter Leichtigkeit erfolgte.

Ein Genosse einer früher von mir geleiteten Molkerei lieferte einmal seit Tagen bedeutend weniger Milch. „Zwischen meinem Milchvieh hat ein schwarzes oder braunes Wiesel gehaust", erklärte er mir. Weiter wurde ich belehrt, daß das Wiesel zu nächtlicher Zeit in den Stall eingedrungen sei und die Milchkühe ins Euter gebissen habe. Da der Biß dieser Tiere giftig wirke, sei ein vollständiges Versagen der Milch die Folge. Die Behandlung der betreffenden Kühe mit einem weißen Wieselfelle sei das einzige Hülfsmittel. Einige Tage später erzählte mir der betreffende Genosse, daß seine Kühe wieder gesund seien, nachdem er ihre Euter mit einem weißen Wieselfelle, das ihm in einer benachbarten Ortschaft geliehen wurde, bestrichen habe. Gar zu gern hätte ich mir das geheimnisvolle Wieselfell einmal angesehen, dieses wurde mir jedoch strickte mit der Begründung verweigert, daß ich ja doch nicht an die Wirkung desselben glaube und eine Besichtigung meinerseits den Verlust der wunderbaren Kraft für das Fell im Gefolge haben würde. Um was handelte es sich aber in diesem Falle? Ganz einfach darum, daß die Tiere an einem stürmischen kalten Wintertage beim Reinigen des Stalles in Zugluft gestanden und sich so das Euter erkältet hatten.

Man sieht aus dem hier Angeführten, daß sich in unserer aufgeklärten Zeit auch in der Milchwirtschaft noch so manches bemerkbar macht, was man nicht für möglich hält. Gänzlich wird solcher Aberglaube schwer auszurotten sein. Zu begrüßen ist es jedoch, daß, hervorgerufen durch weitgehende Aufklärung, hierin ein großer Wandel eingetreten ist, zum Nutzen der Allgemeinheit. Viel Wasser wird jedoch noch bergab fließen, bis solche abergläubische Ansichten gänzlich ausgerottet und zum Verschwinden gebracht sind. H. in Tg. (528

Milchtrocknungs-Anlagen. Von den neuesten Milchtrocknungsverfahren dürfte wohl auch das Verfahren von J. M. Gabler-Saliter erwähnenswert sein. Wie bekannt, wurde Gabler von Hatmaker wegen angeblicher Patentverletzung verklagt, die Klage aber in erster Instanz abgewiesen; auch hat das Gericht ausgesprochen, daß das Verfahren Gabler-Saliter nicht nur nichts mit dem Hatmakerschen Verfahren zu tun hat, sondern daß eine ganz neue Erfindung vorliegt. Das Verfahren von Gabler gehört zu denjenigen Verfahren, die die Milchtrocknung vom milchtechnischen Standpunkte aus einwandfrei vornehmen. Die Trocknungsarbeit geschieht in einer Vortrocknung im Vakuum, einer Zwischenkühlung und einer Fertigtrocknung auf der Trockentrommel. Bei dieser Arbeit wird die größtmögliche Rücksicht auf die leichte Veränderlichkeit der Milch genommen, wodurch es gelingt, ein Trockenprodukt herzustellen, das bis jetzt von keine Verfahren übertroffen wurde.

Gablers vieljähriger Bemühung auf dem Gebiet der Milchtrocknu ist es gelungen, ein Milchpulver zu liefern, das nicht nur von Schokolad fabriken, Bäckereien usw. verwendet wird, sondern auch einen Ersatz die flüssige Milch im Haushalte bietet.

Der Prozeß bei der Herstellung der Trockenmilch ist kurz folgende Die entsprechend gereinigte und evtl. pasteurisierte Milch wird in d Vakuum eingesogen und unter bestimmter Temperatur bis zu der n wendigen Konsistenz eingedickt. Hierauf wird dieses Kondensat auf ein Kühlvorrichtung tief gekühlt und mittels Aufträger auf die Trommel bracht. Die auf die Trommel gebrachte Milch wird während einer U drehung fertig getrocknet und durch eine Abschabvorrichtung von Trommel abgenommen. Ein endloses Förderband nimmt die getrockn Milch auf und fördert sie zur Siebmaschine. Während des Trocknens der Trommel sowohl, als auch während des Transportes auf dem Förd band bewirkt ein trockener Luftstrom ein intensives Kühlen der Milch. ganze Trockenprozeß geht also automatisch vor sich.

Die Sauberkeit und Vorsicht, mit der die ganze Trockenmilch-H stellung geleitet wird, und bei der die Milch in vollständig abgeschlossen Gefäßen vor Verunreinigung durch die Hände der Arbeiter bewahrt blei schützt das Erzeugnis vor Infektion durch Bakterien.

Die Maschinen zur Herstellung des Pulvers sind sehr solid konstrui und ausgeführt und von unbegrenzter Haltbarkeit. Die Ausnützung ist größtmögliche, da der Abdampf der Maschine zur Trocknung verwen werden kann.

Es sind bereits eine große Anzahl Maschinen mit bestem Erfolg Betrieb und das Verfahren ist in allen in Betracht kommenden Staa patentiert. Interessenten steht der Erfinder gerne mit Auskunft zur V fügung. Meister-München

Briefkasten.

W. Sch. in M. Ein Buch, das sich speziell mit der Quarkverarbeitu und Fabrikation von Harz- und Schimmelkäse befaßt, gibt es nicht. W ist in dem „Handbuch für die praktische Käserei" von Eugling in ein kleinen Abschnitt die Fabrikation dieser Käsesorten kurz erläutert. nanntes Buch können Sie zum Preise von 5 ℳ von unserer Expediti beziehen. Einen Apparat zur Untersuchung des Quarks auf Eisen- b Kupfergehalt können Sie beziehen von Carl Mann in Hildesheim z Preise von 20 ℳ. Wir machen Sie übrigens darauf aufmerksam, daß für Sie schwer sein dürfte, aus schriftlichen Anweisungen oder aus Büch die Harzkäsefabrikation zu lernen; es gehören dazu Versuche und, we möglich, Unterweisung im praktischen Betriebe. (2

W. T. in B. Einen normal trockenen Quark erhalten Sie bei gu Ausbeute nach folgender Arbeitsweise: Nach dem Separieren wärmen die Magermilch auf 34—37 Grad C. an oder lassen die Vollmilch bei die Temperatur durch die Zentrifuge laufen und wärmen nachher die Mag milch entsprechend nach. In der kalten Jahreszeit ist ein Ansäuern Magermilch vom voraufgegangenen Tage zu empfehlen, und zwar pro 1 Liter zu verquarkender Milch etwa 40—50 Liter. Diese gießt man dem Anwärmen in die Wanne, die mit dem Deckel verschlossen wird. Milch bleibt in der Wanne stehen, bis sie dick geworden ist. Wenn Temperatur inzwischen erheblich heruntergegangen ist, wärmt man bis etwa 40 Grad nach, entfernt den Deckel und verzieht langsam mit der Ke bis der Bruch die Größe einer Haselnuß angenommen hat. Nachdem Inhalt des Kessels eine halbe Stunde gestanden, hat sich der Quark Boden gesetzt, die obenstehende Molke wird abgeschöpft und der Qu sofort zum Pressen eingefüllt. Bei dem Verquarken der Magermilch rich sich deren Verwertung natürlich nach dem erzielten Preis für Quark, wieder abhängig ist von der jeweiligen Konjunktur im Harzkäsegesch Seit dem Vorjahre unterliegt der Preis erheblichen Schwankungen, Mittel werden Sie auf eine Verwertung von 2½ ₰ pro Liter rech können. 100 Liter Magermilch ergeben zirka 90 Liter Molke, die mit ½ pro Liter zu bewerten ist. (2

P. F. in L. Der dunkle Rand, der sich am Halse Ihrer Milchflasc nach längerer Gebrauchszeit zeigt, kann, vorausgesetzt, daß er nicht di von mangelhafter Reinigung der Flaschen herrührt, nur darauf zurück führen sein, daß die Flaschen in der Halsgegend mit schmutzigen o fettigen Eisenteilen oder sonstigen Gegenständen in Berührung komm Wenn nicht durch die Flaschengestelle so wird der Übelstand vielleicht du die Spülmaschine, Flaschenkasten oder durch Berühren der Flaschen schmutzigen Händen hervorgerufen. Die genaue Ursache der Verschmutz können Sie nur selbst durch gründliche Untersuchung an Ort und St herausfinden. Wir nehmen an, daß der Fehler verschwinden wird, we die Flaschen regelmäßig, nach genügender vorhergegangener Einweich in warmem Sodawasser, wirklich gründlich innen und außen gerein werden. (2

A. B. in B. Es war uns nicht möglich, in Erfahrung zu bringen, welcher Ortschaft Hessens die von Ihnen genannte Motorenfabrik G. Wag & Komp. besteht. Falls wir noch die nähere Adresse erfahren, teilen sie Ihnen gern mit. — Zu der Ausführung Ihrer Absicht, die alte Sta butter mit der frischen Sahne allmählich zu verbuttern und zu verarbeit können wir Ihnen nicht raten, da Sie sich wahrscheinlich dadurch die ga Produktion verderben und auch möglicherweise noch weitere Unannehml keiten bekommen würden. Sie tun wohl am besten, die Standbutter einem annehmbaren Preise zu verkaufen. (2

M. R. Wenn Sie auch nicht zum Anschluß an die städtische Was leitung gezwungen werden können, so möchten wir Ihnen doch auf je Fall zum Anschluß raten. Ihre jetzige Brunnenanlage, die Ihnen genüg Wasser liefert, betreiben Sie natürlich weiter und nehmen aus der städtis Leitung für Ihren Molkereibedarf nur dann Wasser, wenn die Pum einmal nicht funktioniert. Sie sind natürlich nicht gezwungen, ein stimmtes Quantum Wasser aus der städtischen Leitung zu entnehmen, dern es steht Ihnen frei, soviel Wasser zu nehmen, als Sie für Ihren darf nötig haben. Die Bezahlung des Wassers erfolgt gewöhnlich Kubikmetern. (2

C. P. H. Mittels des Dr. Schäfferschen Quarkprobers läßt sich Vorhandensein von gelösten Metallen im Quark sicher nachweisen, doch mit demselben die Feststellung, ob die Verunreinigung durch Eisen Kupfersalze erfolgt ist, nicht möglich. Dieser Umstand ist aber für Praxis ohne Bedeutung. B. 2

R. in A. Zur Alleinverarbeitung ist der aus hocherhitzter Milch genene Quark in den meisten Fällen nicht geeignet, doch ist dessen Verdung zusammen mit dem gleichen Quantum normal hergestellten terials unbedenklich. B. (2265

F. S. Wir nehmen an, daß in Ihrer Anfrage der grüne Kräuterkäse eint ist. Dieser wird in der Schweiz meistens aus Magermilch unter tz von etwas Buttermilch hergestellt. Dem sog. Ziger werden beim mahlen auf etwa 100 Kg. 4—5 Kg. Salz und 2,5 Kg. getrocknete Blätter Zigerklees zugesetzt. Sonstige besondere Zutaten bekommt der Käse t. (2290

H. B. in D. Ob Sie bei Benutzung der Unterrichtsbriefe zum Selbstrnen die Buchführung gründlich lernen werden, hängt hauptsächlich von en selbst ab, von Ihrer Auffassungsgabe und Ihrem Verständnis für hführung. Im Allgemeinen halten wir von der Erlernung der Buchung auf schriftlichem Wege nicht viel, da in sehr vielen Fällen der olg ein mangelhafter ist. Falls es Ihnen nicht möglich ist, eine Molschule zu besuchen, oder eine Stellung in einer Molkerei zur Erlernung Buchführung anzunehmen, können Sie es ja einmal mit den Untertsbriefen versuchen. Die Methode von C. Blank in Berlin-Groß-Lichtere ist an und für sich empfehlenswert. Die Teilnahme an einem Buchungskursus kann Ihnen nur empfohlen werden. (2274

H. B. in Sch. Die erforderlichen Eigenschaften eines Quarks von naler Beschaffenheit sind folgende: Der Feuchtigkeitsgehalt darf 68,5 zent nicht übersteigen. Der Quark soll frei sein von gelösten Metallen, en kaum säuerlichen milden Geschmack haben und den der frischen Ware ntümlichen angenehmen Geruch besitzen. Genügende Bindefähigkeit muß handen sein. — Stellen Sie Ihrem Lieferanten Sendungen, welche die bedungenen Eigenschaften nicht haben, zur Verfügung. B. (2266

M. K. Schriftform für einen Milchlieferungsvertrag ist nicht vorgeieben; es genügt mündlicher Abschluß. Sie geben uns nicht an, wer nens der Genossenschaft den Vertrag mit Ihnen geschlossen hat. Veren wird die Genossenschaft gesetzlich durch den Vorstand; haben Sie mit em den mündlichen Lieferungsvertrag geschlossen, so ist auch die Genenschaft daran gebunden. Haben Sie aber den Vertragsabschluß mit Verwalter oder einem andern Angestellten der Genossenschaft gemacht, st diese daran nur dann gebunden, wenn der Betreffende vom Vorstande Vertragsabschluß bevollmächtigt war oder wenn der Vorstand später en Vertrag ausdrücklich oder stillschweigend genehmigt hat. Eine stillweigende Genehmigung würde z. B. darin liegen, wenn der Vorstand, dem er vom Vertragsabschlusse erfahren hatte, die Lieferungen weiter Sie hat geschehen lassen. Liegt eine Genehmigung durch den Vorstand t vor, so können Sie von demjenigen, der ohne Vollmacht des Vorstandes Vertrag mit Ihnen geschlossen hat, Ersatz des Schadens fordern, der en durch Einstellen der Milchlieferungen entsteht. (2279

D. M. B. Der Quark enthält größere Mengen gelöstes Eisen und ur zur Käsefabrikation zu gebrauchen, indem er einwandfreiem Material leinern Mengen zugesetzt wird. — Die Butter ist in Farbe und Aus- gut, Geruch und Geschmack sind ebenfalls gut, nur ist der Geschmack ach unrein, was wahrscheinlich auf die starke Rübenfütterung zurückhren ist. Ein tieferes Abkühlen des Rahmes nach dem Erhitzen wäre l angebracht, auch ist bei den Lieferanten auf größere Reinlichkeit bei Milchgewinnung Wert zu legen. (2276

M. L. Beim Ausbruch der Maul- und Klauenseuche in dortiger end dürfen Magermilch, Buttermilch und Molken nur nach vorherigem itzen an die Genossen zurückgegeben werden. Wenn Sie die Vollmilch vor dem Entrahmen erhitzen, ist ein nachheriges nochmaliges Er- der Magermilch überflüssig. Die Milch läßt sich auch bei der hohen peratur von 90 Grad ohne Nachteil entrahmen, dem Separator schadet Temperatur an und für sich nichts, nur lassen sich die einzelnen mmelteile nachher schwerer reinigen. Eine Erhitzung auf 90 Grad C. rend ¼ Stunde ist genügend. (2277

M. in B. Wenn Sie kontraktlich verpflichtet sind, dem betr. Liefeen 12 Pfg. für das Liter Milch zu bezahlen, sind Sie nicht berechtigt, selben, wenn er während einiger Tage sehr fettarme Milch liefert, die- nach Fettgehalt zu bezahlen. Wenn Sie dem Lieferanten dagegen andfrei nachweisen können, daß die gelieferte fettarme Milch tatsächlich älscht war, können Sie ihn auf Schadenersatz verklagen. Einwandfreie eise haben Sie aber anscheinend nicht und dürfte daher eine Klage für wenig Aussicht auf Erfolg haben. (2259

A. T. Durch die Untersuchung stellten wir fest, daß bei Käse 1 und 2 rhafte Beschaffenheit des Rohmaterials die Ursache des Mißlingens Bei Käse 3 ließ das Untersuchungsresultat keine absolute Sicherheit Wir vermuten, daß bei der Herstellung dieses Käses einwandsfreies e fehlerhaftes Material Verwendung gefunden hat. B. (2220

A. in G. Quark 1, der im übrigen gut gearbeitet ist, enthält ungenlich große Mengen Kupfersalze, weshalb er als gänzlich unbrauchbar ichnet werden muß. Quark 2 ist leicht bitter, besitzt einen abweichenden ich und geringe Verunreinigung durch gelöstes Metall. Ob dieses terial als die Ursache des fehlerhaften Ausfalls Ihres Fabrikats anzu- ist, konnten wir nicht feststellen. Mit einer Ausnahme fanden wir in Käsen verschieden große Mengen von Metallsalzen. Diese bilden zuinen mit der austretenden Molke die schwarze Schmiere auf der Obere der reiferen Käse. Den dumpfen Geruch und unangenehmen Geack erhält der Käse möglicherweise in den Räumen auf den Hürden oder en Lagerkisten. Eine gründliche Reinigung mit Kalkwasser ist zu empn. B. (2231

F. K. in H. Ein Betrug würde nur dann vorliegen, wenn die Handsweise Ihres Schuldners auf die Absicht, sich durch Vorspiegelung er Tatsachen einen rechtswidrigen Vermögensvorteil zu verschaffen, kzuführen ist. Das ist nach Ihren Mitteilungen nicht anzunehmen. Es t Ihnen also nur übrig, Ihre Forderung auszuklagen und zu ver- n, durch Pfändung etwas zu erreichen, oder die Forderung niederzuzen, wenn die Vermögenslosigkeit des Schuldners feststeht. (2278

W. B. in G. Wenn der Lieferant, auf dessen Hofe die Maul- und enseuche herrscht, die Milch selbst entrahmt und den Rahm verbuttert Ihnen die fertige Butter liefert, so können Sie letztere ruhig anen und weiter verkaufen, ohne gegen die Vorschriften des Gesetzes zu ßen. (2262

L. H. in H. Durch die Untersuchung konnten wir Fehler, die den von Ihnen gerügten Übelstand verursachen, nicht feststellen. In dieser Hinsicht waren beide Quarkproben normal gearbeitet, doch enthielt Quark 2 große Mengen gelöstes Kupfer, weshalb er als unbrauchbar zu bezeichnen ist. Auffallenderweise waren Metallsalze aber nicht nachweisbar bei den aus Quark 2 hergestellten Käsen. Wir nehmen daher mit Bestimmtheit an, daß zur Herstellung dieses Käses nicht das bezeichnete Material Verwendung gefunden hat. Nach dem Befunde liegt ein Materialfehler nicht vor, sondern ein Versehen Ihrerseits bei der Herstellung oder Behandlung. Wir empfehlen, in nachstehender Weise zu verfahren: Der Quark wird mit der halben Salzgabe, 2 Proz., während ca. 24 Stunden vorgesalzen. Die restlichen 2 Proz. Salz und 450 Gr. Natron pro Zentner setzen Sie unmittelbar vor dem Mahlen zu. Das Trocknen soll so langsam erfolgen, daß genügend Feuchtigkeit aus dem Innern verdunsten kann, bevor sich die feste Haut bildet. Hierbei scheint auch gefehlt zu sein. Gestrichen wird der Käse, sobald die Fetthaut fest ist. B. (2237

O. S. in R. Die Butter enthält 18,68 Prozent Wasser. Im Aussehen ist die Butter trübe, die Konsistenz ist etwas schmierig, was von Überbutterung herrührt, daher auch der hohe Wassergehalt. Stark hervortretende Fehler weist der Geschmack der Butter nicht auf, er ist allerdings auch nicht fein, was in Hinsicht auf die erwähnten Fehler leicht erklärlich ist. Die Butter ist eine mittelgute Ware. (2275

B. in H. Wenn erstens die Probeentnahme und zweitens die Untersuchung einwandfrei erfolgt ist, so steht Ihnen bei einer täglichen Milchlieferung von mehr als 20 Liter nach dem Vertrage allerdings eine Konventionalstrafe von 400 ℳ zu und sind Sie berechtigt, diese vom Milchgeld zu kürzen. Nachdem jetzt wegen des Milchgeldes ein Zahlungsbefehl erlassen, gegen welchen Sie Widerspruch erhoben haben, können Sie vorläufig nur abwarten, ob der Kläger einen Termin zur mündlichen Verhandlung beantragen wird. Kommt es dazu, so wird Kläger jedenfalls die Richtigkeit der Probeentnahme oder der Untersuchung bestreiten. Der Ausgang der Klage hängt dann von Ihren Beweismitteln ab. (2280

B. in K. Ihr Dampfentwickler wird wohl ausreichen, um das geringe Magermilchquantum auf 90 Grad zu erwärmen, doch dürften Sie wohl schwerlich imstande sein, die Vollmilch in Ihrem Vorwärmer so hoch zu erhitzen. Es würde Ihnen also als Notbehelf nur die Möglichkeit bleiben, die zurückgehende Magermilch durch Einführen direkten Dampfes zu kochen. Da sie nur als Viehfutter verwendet wird, dürfte diese Art der Erhitzung der Behörde wohl genügen. — Falls Sie Kraftbetrieb einrichten, wird für Sie in Hinsicht auf Ihr geringes Milchquantum ein Dampfsparmotor empfehlenswert sein. Ein solcher von 2—3 Pferdestärken, welche Größe für Ihren Betrieb genügt, kostet neu 1800—2000 ℳ. Beziehen können Sie solche Motore von den verschiedenen Molkereimaschinenfabriken. (2273

O. L. in W. Zwecks weiterer praktischer Ausbildung empfehlen wir Ihnen, einen Kursus an der Molkereischule in Hameln durchzumachen, derartige Kurse dauern 6 Monate, jedoch können Sie sich auch als Hospitant beliebig lange an der Schule aufhalten. (2272

W. 100. Für einen größeren Betrieb ist die Anschaffung einer Quarkmühle mit Steinwalzen und die Traisersche Formmaschine sehr zu empfehlen. Über dieselbe hört man von seiten der Käsefabrikanten nur die günstigsten Urteile. Hürden mit Rohrgeflecht werden den Leistenhürden fast stets vorgezogen. Sie sind dauerhafter und leichter zu reinigen als letztere und gestatten ein schnelleres und gleichmäßigeres Trocknen, weil der Käse nur mit schmalen Flächen aufliegt und überall von der Luft bestrichen werden kann. B. (2256

M. Z. Die Unterzeichnung einer Beitrittserklärung zu einer Genossenschaft bedeutet den Abschluß eines Vertrages. Einseitig kann ein Vertrag nur unter bestimmten Voraussetzungen aufgehoben werden. In dem vorliegenden Falle nur dann, wenn die Unterzeichner durch trügerische Vorspiegelungen über die Vermögenslage der Genossenschaft getäuscht wären usw. Solcher Fall liegt nicht vor. Sie stützen die Anfechtung offenbar auf zwei Punkte: 1. die Aufnahme ist nicht ordnungsmäßig durch Vorstand und Aufsichtsrat erfolgt, 2. die Beitrittserklärung ist dadurch ungültig geworden, daß die betr. Landwirte noch vor der gerichtlichen Eintragung ihre am 2. Januar d. J. schriftlich abgegebene Willenserklärung widerriefen. Beide Gründe sind hinfällig. Nach gerichtlichen Entscheidungen und auch ganz im Sinne des Gesetzgebers ist eine Beitrittserklärung dadurch nicht unwirksam, daß bei der Zulassung der Genossen die Form nicht gewahrt wird, die etwa im Statut oder der Geschäftsordnung vorgesehen worden ist. Es ist also nicht daraus eine Ungültigkeit der Zulassung herzuleiten, daß nur der Vorstand die Aufnahme bewilligt habe, die Zulassung also nicht in gemeinschaftlicher Sitzung vorgenommen sei. Im Gen.-Gesetz § 15 Abs. 2 heißt es: Der Vorstand hat die Erklärung im Falle der Zulassung des Beitretenden behufs Eintragung in die Liste der Genossen dem Gerichte einzureichen. Wenn nun bei der Zulassung ein Formfehler vorgekommen ist, so ist damit dem Dritten, d. i. eben der Beitretende, kein Recht gegeben, seine Willenserklärung als ungültig zu bezeichnen; denn was er wollte, ist ihm ja gewährt worden! Verantwortlich könnte der Vorstand allenfalls von der Genossenschaft gemacht werden, wenn sie Schaden durch die Formverletzung gehabt hätte. — Daß auch das Registergericht den Widerruf nicht berücksichtigt hat, ist ganz dem Gesetze entsprechend. Der Vorstand hat durch die Einreichung der Beitrittserklärung den zwischen dem Beitretenden und der Genossenschaft durch Unterzeichnung der Erklärung geschlossenen Vertrag erfüllt und die erworbene Mitgliedschaft entstehen lassen durch die Eintragung in die Liste der Genossen, die vom Gerichte geführt wird. — Unsere Rechtsauffassung von früher, auf die Sie sich beziehen, ist also auch heute noch dieselbe. Im Molkereikalender S. 115 steht allerdings, daß der Vorstand bei Aufnahme neuer Mitglieder . . . . eine gemeinsame Sitzung mit dem Aufsichtsrat zu veranlassen hat, usw. — Sie übersehen aber, daß das ein allgemeiner Entwurf ist! Und selbst, wenn er in jener Molkerei Geltung hätte, so wäre doch die Beitrittserklärung nicht ungültig, wie wir vorhin auseinandergesetzt haben. Es bleibt also nichts anderes übrig, als daß die Genossen die Pflichten erfüllen, die sie durch ihre Beitrittserklärung übernommen haben und daß sie wieder kündigen, wenn sie zu ihrer alten Genossenschaft zurücktreten wollen. Wir müssen von jeder Klage abraten, da sie aussichtslos ist. — Die Genossen haben übereilt gehandelt, das sehen sie jetzt ein. Es bleibt aber nichts anderes übrig, als mit Ergebung das zu tragen, was sie sich aufgebürdet haben. Wie oft möchte man gerade den Genossen einer Molkereigenossenschaft die alte Mahnung zurufen: „Erst besinns, dann beginns!“ Fr. (2268

L. M. Beide Proben Quark sind von derart fehlerhafter Beschaffenheit, daß es unmöglich ist, aus diesem Material einen guten Käse herzustellen. Der scharfe Geruch und bittere Geschmack weist auf nicht einwandsfreie Milch oder falsche Säuerung hin. Probe B. enthält zudem gelöstes Metall in größeren Mengen, welches eine Verfärbung des reifenden Käses verursacht. Lab ist bei beiden Sorten zur Anwendung gekommen. Als Bezugsquelle für den Quarkprober nennen wir Ihnen die Firma Carl Mann in Hildesheim. Preis ℳ 20. B. (2255

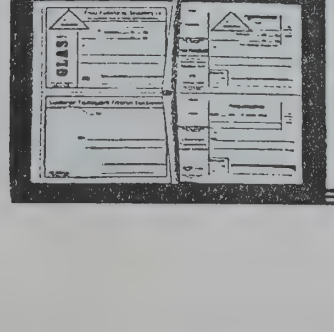
J. B. P. 1. Da der Käufer die Ware, deren Mangel er rechtzeitig angezeigt hat, verarbeitet hat, so kann er nur den Minderwert, den der Quark infolge des Mangels gehabt hat, vom Kaufpreise abziehen. Es wird schwer halten, den wirklichen Wert, den der Quark bei der Ablieferung gehabt hat, zu beweisen; nur diesen Wert könnten Sie vom Käufer fordern. Wir meinen aber auch, daß der Quark, wenn er vom Käufer verarbeitet wurde, zur Zeit der Ablieferung auf alle Fälle als Schweinefutter verwendbar und entsprechend zu bewerten war. Diesen Wert wird Ihnen daher der Käufer zahlen müssen. Wenn Ihnen dieser außer dem Kaufpreise für die fehlerhafte Tonne Quark noch 33 ℳ in Abzug gebracht hat, so verstehen wir die Berechtigung dieses Abzuges nicht. 2. Eine Untersuchung in unserem Laboratorium hat nicht stattgefunden. 3. Die jetzigen Verhältnisse des Sch. sind uns nicht bekannt. (2261

P. in **L.** Ob Sie, wenn Sie in Schlesien eine Käsefabrik errichten, durch Annoncieren in den Fachblättern genügend Quark zur Verarbeitung bekommen werden, können wir Ihnen nicht vorher sagen. Es wird das wesentlich von dem Preise, den Sie für Quark zahlen können, und von Ihrer Geschäftstüchtigkeit abhängen. Wir machen Sie aber im voraus darauf aufmerksam, daß Sie sich mit Ihrer Käsefabrik keine zu großen Hoffnungen machen dürfen, da die Lage der Käsefabrikation augenblicklich durchaus nicht sehr günstig ist und sich auch in nächster Zukunft schwerlich besser gestalten wird, da die Konkurrenz stets größer wird und infolgedessen wegen der stärkeren Nachfrage nach Quark die Preise für letzteren dauernd steigen. Für guten, trockenen Quark zahlt man jetzt schon 13—18 Mark pro Zentner. Aus Ihrem Schreiben scheint überdies noch hervorzugehen, daß Sie in der Käsefabrikation keine oder nur sehr wenig praktische Erfahrung haben. Wenn das der Fall ist, kann man Ihnen von der Verwirklichung Ihres Projektes nur dringend abraten, weil es bei der gegenwärtigen kritischen Geschäftslage nur bei genügender praktischer Erfahrung möglich sein dürfte, die Käsefabrikation so zu gestalten, daß sie einen Gewinn abwirft. (2229

L. in **S.** 100 Liter Milch sind ungefähr 103 Kg. (2253

A. G. Die in Ihrem Schreiben mitgeteilten unerquicklichen Zustände für manche Privatmolkereien und insbesondere Käsefabriken bestehen nicht nur in Bayern, sondern allenthalben auch in den übrigen Teilen Deutschlands. Bei den vielfach sehr hohen Milchpreisen gibt es eine große Anzahl von Privatbetrieben, die aus der Milchverarbeitung selbst, d. h. aus dem Verkauf der fertigen Produkte (Butter und Käse) überhaupt keinen Gewinn mehr erzielen, sondern ein etwaiges Verdienst in der Schweinehaltung oder sonstigen Nebenbetrieben suchen müssen. Ihre Meinung, daß, um dem geschilderten Uebelstand abzuhelfen, die Preise für die fertigen Produkte (Butter und Käse) entsprechend in die Höhe gebracht werden müßten, ist ja zwar ganz richtig, jedoch stehen dem Steigern der Preise eben auch fast unüberwindliche Schwierigkeiten entgegen. Daß die Lage der Quarkkäsefabrikanten bei den stetig steigenden Quarkpreisen immer schwieriger wird, muß man auch zugeben. Auch hier wäre ja im Interesse der Käsefabrikanten zu wünschen, daß das Steigen der Käsepreise mit dem Steigen der Quarkpreise gleichen Schritt hielte. Wenn Sie augenblicklich den Quark, wie Sie angeben, mit dem unglaublich hohen Preise von 22—25 ℳ pro Zentner bezahlen, glauben wir gern, daß Sie an Ihren Käsen nichts verdienen. (2218

Molkerei O. Ihr fest angestellter Milchfuhrmann hatte während seiner Krankheit, die noch nicht 14 Tage gedauert zu haben scheint, einen Anspruch auf Fortzahlung des Gehalts gegen Sie (§ 616 BGB.). War während der Erkrankung dieses Fuhrmanns ein Vertreter für ihn nötig, so müssen die Kosten des Vertreters von Ihnen als Arbeitgeber getragen werden. Wenn der erkrankte Fuhrmann die Vertretungskosten für Sie bezahlt hat, so würden Sie zur Rückerstattung an ihn aus dem Gesichtspunkte der ungerechtfertigten Bereicherung verpflichtet sein. — Sie mußten den erkrankten Fuhrmann, da ein dauerndes Arbeitsverhältnis vorlag, zur Krankenkasse anmelden. Mit dem Tage, an dem er in die Beschäftigung bei Ihnen trat, wurde er Mitglied der Krankenkasse und hatte von diesem Zeitpunkte an einen Anspruch auf die gesetzlichen Unterstützungen der Kasse gegen diese. Hierbei ist es unerheblich, ob er während der Erkrankung seinen Lohn weiter bezog oder nicht. Die Unterstützungspflicht der Kasse bestand auch, wenn der Erkrankte zur Kasse nicht angemeldet war. Bei unterbliebener Anmeldung hat die Kasse gegen den Arbeitgeber einen Anspruch auf Erstattung aller Aufwendungen, welche die Kasse für die nicht angemeldete Person gemacht hat (s. §§ 1, 19, 26, 49, 50 Krankenversi.-Gesetz). Wendet sich also in Ihrem Falle der Fuhrmann noch an die Kasse, so wird diese das Krankengeld sowie die Kosten für den Arzt und die Heilmittel an den Fuhrmann zahlen und die betreffenden Beträge von Ihnen zurückfordern. Zahlen Sie also, um dies zu vermeiden, schleunigst dem Fuhrmann die geforderten Vertretungskosten und melden Sie ihn zur Krankenkasse an. (2245

Grütter's Postpaket-Versand-Block
nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370

50% Zeitersparnis
und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.
Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von
Josef Grütter, Hannover.

M. Sch. Lehrlinge unter 16 Jahren sind gegen Invalidität nicht v sicherungspflichtig. Nach erreichtem 16. Lebensjahre tritt eine Versi rungspflicht nur ein, wenn sie gegen Lohn oder Gehalt beschäftigt werd Wenn als Entgelt nur freier Unterhalt (als solcher gelten freie K Wohnung, Kleidung und Taschengeld) gewährt wird, so liegt eine V sicherungspflicht ebenfalls nicht vor. Ihre Lehrlinge brauchen also ge Invalidität nicht versichert zu werden. (2

Sch. in R. Sie lassen durch zwei Milchverkaufswagen Vollmilch Buttermilch sowie Butter und Käse in den umliegenden Ortschaften Umkreise bis zu 3 Kilometer verkaufen. Die Vollmilch kaufen Sie von Gütern; die Verarbeitung erfolgt in Ihrer Molkerei. Jetzt sind Sie Anzeige gebracht worden, weil Sie keinen Wandergewerbeschein hab Ob ein solcher nötig ist? — Sie selbst bedürfen keines Wandergewer scheins, da Sie nicht persönlich den Verkauf im Umherziehen besorg dagegen müssen Ihre Beauftragten, die diesen Verkauf besorgen, e Wandergewerbeschein haben. Eine Befreiung würde nur eintreten, w Sie *selbstgewonnene* und *rohe* Erzeugnisse der Landwirtschaft Umherziehen feilbieten. Da Sie die Milch selbst aufkaufen, so ist d nicht selbst gewonnen. Buttermilch zählt nicht zu den rohen Erzeugni nur Vollmilch. Sie finden dies alles in unserem Molkereikalender S. und 17. Veranlassen Sie umgehend die Ausstellung eines Wandergewer scheins vom Bezirksausschuß für Ihre Leute, die den Verkauf im Um ziehen ausführen. Sie selbst werden auf die erhobene Anzeige hin r aussichtlich wegen Vergehens gegen § 151 Abs. 1 Gew.-O. bestraft werd weil das Vergehen, das Hausieren ohne Gewerbeschein, mit Ihrem W wissen erfolgt ist. (2

M. F. Wenn sich die Butter auf der Bahn wieder auffindet und Empfänger, wozu er berechtigt ist, die Annahme infolge verspäteter Li rung verweigert, so müssen Sie die Butter von der Bahn wieder abnehm Zeigt es sich hierbei, daß die Butter infolge des bahnseitig verzöger Transportes minderwertig geworden ist, so muß Ihnen die Bahnverw tung diesen Minderwert als Schaden ersetzen. Ist die Butter aber g verloren gegangen, so muß Ihnen die Eisenbahn den vollen Handelsw der Butter zahlen; dieser Wert wird unter Zugrundelegung des Prei den Sie zurzeit bei Ihren übrigen Abnehmern erzielen, auf 1 ℳ 33 ₰ Pfund anzugeben sein. Wir empfehlen, sofort von der Nichtankunft Sendung der Bahnverwaltung Mitteilung zu machen, damit diese nötigen Ermittelungen anstellen kann. Gegenwärtig läßt sich eine stimmte Schadensersatzforderung noch nicht feststellen. (2

J. R. 1. In den Versicherungsvertrag, den Ihr Vorgänger mit Haftpflicht-Versicherungsgesellschaft geschlossen hat, brauchen Sie nicht zutreten. Dieser Vertrag ist nur für den Vorgänger, nicht aber für bindend. Der Agent, der Ihnen das Gegenteil gesagt hat, hat Ihnen et vorgeflunkert. 2. Die Lietzmannstraße in Berlin gehört zum Amtsger Berlin-Mitte. (2

Rohdes Schweinezucht 5. Auflage vom Domänenpäc Schmidt mit 33 Textabbild. 31 Rassebildern. — Dieses, ganze Gebiet der Schweinez umfassende Werk gibt auf alle wichtigen Fragen, die beim Betriebe der Schweinez hervortreten können, Auskunft. Auch der erfahrene Schweinezüchter wird aus dem reic Inhalte des Buches viel Anregung und manchen guten Rat schöpfen können. Außer Abschnitten über die Rassen des Schweines und über die Schläge des Hausschweines besonders die praktischen Fragen der Zucht und Ernährung eingehend behandelt. Wer sind auch die Abschnitte über die Rentabilität der Schweinehaltung, die Krankheiten Schweines und die Verwertung des Mastschweines. Preis des elegant gebundenen Bu 12,— Mk. Zu beziehen von der **Molkerei-Zeitung, Hildesheim.**

Chem. Laboratorium der Molkerei-Zeitu
unter Leitung des Chemikers Dr. Friedrich Mann
besorgt die
Untersuchung von Milch und Molkerei-Produkten
Milchuntersuchungen auf Fettgehalt und Verfälschung kosten gleichzeitiger Einsendung

bis zu 5	Proben	à 1,—	ℳ
von 6—10	„	à —,80	„
„ 11—20	„	à —,60	„
„ 21—50	„	à —,50	„
von mehr als 50	Proben	à —,40	„

Zur Einsendung der zu untersuchenden Milchproben geben zweckentsprechend eingerichtete Körbe mit Flaschen ab. Beim Bestellen Flaschen ist anzugeben, ob Untersuchung der Milch auf Fettgehalt auf Fettgehalt und Verfälschung gewünscht wird. Die Anzahl der wünschten Probegläser wolle man ausdrücklich angeben. Eine Leihgeb wird nicht berechnet, bei Einsendung von mindestens 5 Proben wird das Porto für Zusendung der Körbe und Flaschen nicht berechnet.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den anstalten für die Monate Oktober, November und Dezember 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputat der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierun kommission:

15. Oktober. Ia 124—126 Mk., IIa 118—123 Mk., IIIa 110—118 abfallende 98—110 Mk. Tendenz: ruhig.

Berlin, 18. Oktober. Auktionsverkaufsstelle Mecklenbur Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Bu Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 130 Mk., 25 Faß 128 12 Faß 127 Mk., 24 Faß 126 Mk., 7 Faß 125 Mk., 26 Faß 124 10 Faß 123 Mk., 3 Faß 122 Mk., 2 Faß 121 Mk., 1 Faß 120 Mk., 2 119 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 125,60 Mk. Zugeführt 112 Faß

Privatberichte über Butter.

Berlin, 18. Oktober. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Geschäft ist keine Änderung eingetreten. Es räumen sich nach wie vor erste Sorten, während alles übrige dringend angeboten bleibt.

Berlin, 18. Okt. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion r den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg 18—126 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis Mk.

Berlin, 15. Oktober. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze Sohn. Die Hoffnung, daß wir im Oktober einen besseren Absatz und flotteres Geschäft bekommen würden, blieb bisher unerfüllt; denn die mmung ist ruhig und die Kauflust schwach. Die hohen Butterpreise letzten Jahre haben den Bedarf recht eingeschränkt und hat hierdurch Konsum in Margarine und Kokusfetten stark zugenommen. Diese ikel machen der Butter empfindliche Konkurrenz. Wenngleich in letzter t eine Abnahme der Produktion zu merken und demzufolge die Zufuhren ner waren, genügten dieselben doch vollständig zur Deckung des momentan achen Bedarfs. Feinste, reinschmeckende Qualitäten konnten zu unänderten Preisen verkauft werden, wogegen geringere und fehlerhafte ten angeboten bleiben, ohne Nehmer zu finden.

Hamburg, 18. Okt. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. dieswöchige Markt eröffnete in ruhiger Haltung. Der Oktober pflegte Butterhandel immer der beste Monat zu sein; in diesem Jahre daen haben wir über ein lustloses Geschäft zu berichten. Überall macht die Überproduktion bemerkbar; denn wenn sich auch feinste frische gänge schlank räumen, so bleibt doch ein großer Bestand an minderrtigen Qualitäten und Kühlhausbutter, wofür die Konsumenten kein teresse zeigen, und welcher somit den Absatz erschwert. Man kann die mmung als unentschieden bezeichnen. Einstweilen dürfte sich der ndel in diesen ruhigen Bahnen ohne nennenswerte Preisveränderung iter bewegen.

Leipzig, 17. Oktober. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf ichaelis & Co. Die seit Mitte voriger Woche eingetretene flaue immung hält immer noch an. Obwohl die Einlieferungen nach wie t knapp sind, müssen doch Preiskonzessionen gemacht werden, zumal die sichten auf einen festeren Markt vorläufig in weitere Ferne gerückt sind.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter)—129 Mk., für geringere Ware 114—123 Mk. pro Zentner.

London, 15. Oktober. Die Schwierigkeit, wirklich auserlesene Qualität erlangen, sowie das starke Angebot von untergeordneter Ware verhindert Entwicklung eines flotten Geschäfts auf dem hiesigen Buttermarkt. inste dänische Butter trug zu 117—119 Schill. Festigkeit zur Schau. Holdische wird zu 116 bis 118 Schill .als viel zu teuer erachtet und findet er keinen nennenswerten Absatz. Sibirische Butter bester Qualität geht 104—106 Schill. flott ab. Für australische Ware besteht wenig Meinung, h dürfte die Ankunft von etwa 15 000 Kisten in der nächsten Woche das teresse für sie etwas anregen. In Liverpool fand allerfeinste dänische tter zu 117—120 Schill. bereitwillige Käufer, während minderwertige rten schleppten. In Manchester herrschte ein ruhiger, aber stetiger Ton. inische erzielte daselbst 118—120 Schill., irische 114—117 Schill. und irische 107—109 Schill. Auf dem Glasgower Markt fand eine allgemeine eiserhöhung um 2 Schill. pro Zentner statt.

Käse.

Berlin, 18. Oktober. Preisfeststellung der ständigen Notierungsmmission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ostd Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., mburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 18. Oktober. Marktbericht der städtischen Markthallenirektion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., larner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer —88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk. Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro o 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., oldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kaembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro tzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück - Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 12. Oktober. Monatskäse, die in jungem, noch nicht rsandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. ngros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 13. Oktber. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	43	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	61	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 12. Okt. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse) mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 42,— Mark pro Zentner

„	35	„	„	„	„	47,—	„	„	„
„	40	„	„	„	„	52,—	„	„	„

Bodegraven (Holland), 18. Oktober. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 288 Partien Käse, welche flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 4—6 kg 30—31 fl., 8—12 kg 31—32,50 fl., schwerere 33,50—34,50 fl., 2. Qualität 6—10 kg 26—30 fl., Ia Edamer 34 fl., Geheimratskäschen 35—36 fl. Für wirklich Ia Lagerkäse bleibt starke Nachfrage, und bezahlt man diese mit 35—37 fl. Für feine Maiware fordert man jetzt 38—42 fl.

Schweine.

Hannover, 17. Oktober. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 898 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 69—72 Mk., Klasse V 65—67 Mk., Klasse VI 65—68 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: gut.

Hamburg, 18. Oktober. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5050 Stück. Preise: Schwere 67,00—69,00 Mk., leichte 66,00 bis 68,00 Mk., Sauen 54,00—60,00 Mk., Ferkel 61,00—63,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Magerviehhof Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt am 12. Okt. Auftrieb 2819 Stück. Ueberstand — Stück. Ferkel: Auftrieb 3138 Stück. Ueberstand — Stück. Es wurde gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine 6—8 Monate alt, 1 Stück 44—63 Mk., 4—6 Monate alt, 1 Stück 33—43 Mk., Ferkel, mindestens 8 Wochen alt, 1 Stück 14—17 Mk., unter 8 Wochen alt, 1 Stück 9—13 Mk. Verlauf des Marktes: Läufer langsames Geschäft; Ferkel lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Oktob.	Auf-getr. Stück	Ia			IIa			für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	15.	11739	72	bis	63				Schlachtgew.	ruhig
			58	bis	50				Lebendgewicht	
Hamburg	15.	2902	67,50	bis	60				20—24 % Tara	recht flau
Bremen	17.	1017	71	bis	63				Schlachtgew.	langsam
Hannover	17.	898	72	bis	65				„	gut
Magdeburg	18.	1711	71	bis	66				„	mittelm.
Leipzig	17.	3102	70	bis	64				„	mittelm.
Dresden	17.	1982	73	bis	65				„	mittel
Chemnitz	17.	2097	77	bis	70				„	—
Duisburg	17.	570	72	bis	68				„	—
Essen	17.	4540	70	bis	65				„	mittel
Barmen	17.	1061	70	bis	68				„	—
Köln a. Rhein	17.	5650	69	bis	66				„	ruhig
Mainz	17.	571	75	bis	73				„	lebhaft
Frankfurt a. M.	17.	1940	74	bis	71				„	rege
Mannheim	17.	2002	74	bis	73				„	—
Stuttgart	18.	1252	73	bis	70				„	mäß. bel.
Augsburg	13.	898	76	bis	71				„	—
Nürnberg	17.	2200	73	bis	70				„	flau
Breslau	17.	1326	72	bis	68				„	—
Königsberg, Pr.	15.	466	51	bis	40				Lebendgewicht	—
Danzig	18.	1418	53	bis	48				„	matt
Posen	17.	139	55	bis	51				„	flott
Mülhausen i. E.	17.	251	76	bis	74				Schlachtgew.	—
München	17.	1239	74	bis	62				„	—

Futtermittel.

Hannover, 18. Okt. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste erfreut sich einer solch starken Nachfrage, daß sich trotz der ziemlich großen Ankünfte nirgends große Läger bilden können. Die Ware kommt auch jetzt in sehr guter Beschaffenheit an und ist bei den außergewöhnlich billigen Preisen ein Ankauf sehr zu empfehlen. Ob Rußland die ganze Saison hindurch solche große Quantitäten verschaffen kann, ist noch sehr die Frage; ein Nachlassen der Leistungsfähigkeit Rußlands würde sofort eine merkliche Preissteigerung zur Folge haben. Wir notieren heute: loco 100 Mk., Oktober 1910 98,50 Mk., Oktober bis Dezember 1910 99 Mk., Januar bis August 1911 104 Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais aus ca. in 14 Tagen fälligem D. „Wittekind" 105,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Mixed-Mais: Infolge des starken Preisrückgangs wird der Artikel von dem Konsum ziemlich lebhaft begehrt. Wir notieren für: Lieferung November 1910 106,— Mk., Dezember 1910 107,— Mk., Januar bis April 1911 101,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 8,40 Mk., Januar bis Juli 1911 8,70 Mk. franko hiesigen Stationen. Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mk. 8,50 ab hier ab.

Eier.

Hamburg, 17. Oktober. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,50 Mk. netto.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, nächsten nnabend voraussichtlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation r Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notengskommission:

19. Oktober. Ia **124—126** ℳ, IIa **120—124** ℳ, IIIa **110—118** ℳ, abende **95—110** ℳ. Tendenz: etwas besser.

Hamburg, 19. Oktober. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meiereibände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:

Klasse 352 Drittel zu 121,00 bis 130,50 ℳ, im Durchschnitt 127,25 ℳ, Klasse 23 Drittel zu 108,00 bis 120,50 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ, osten 1½ Proz. für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Einer. Vorige Woche 330 Drittel, im Durchschnitt 128,84 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 19. Oktober 18 683 Stück. a) 68 ℳ, b) 66—67 ℳ, c) 64—67 ℳ, 61—65 ℳ, e) 59—62 ℳ, f) 60—62 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. ndenz: Überstand.

Die zahlreichen Anerkennungen

sind ein guter Beweis für die Vorzüglichkeit der Pixol-Farben als

Anstrich für Molkereien

Pixol-Farben werden streichfertig geliefert, sind ein sicherer Schutz gegen Rost, Fäulnis und Verwitterung.

Farbentafel u. Preise auf Wunsch.

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Drucksachen!

Briefbogen
Mitteilungen
Briefumschläge
Kuverts
Postkarten
Konto-Auszüge
Quittungen
Aufklebeadressen
Paket-Begleitadressen

Alle im täglichen Gebrauch des Molkerei-Gewerbes vorkommenden Drucksachen liefern wir zu besonders niedrigen Preisen bei bester und saubersten Ausführung

Nachnahme-Karten
Kolli-Anhänger
Frachtbriefe
Milch-Abrechnungs-Karten
Genossenschafts-Statuten
2c. 2c.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Chiffre-Inserate
werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

In Chiffre-Inseraten
wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 7032 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Junger, angeh. Gehülfe
sucht für alle vorkommenden Arb. **A. Schubiger,** Molk. **Kuhlhausen** b. Sandau a. Elbe, Bez. Magdeburg. Lohn in den Wintermon. 25 Mk., Sommermon. 35 Mk. (6870

Jungen Gehülfen
sucht zum 1. November Molkerei **Prauß,** Kreis Nimptsch. Gehalt 25 bis 30 Mk. monatlich. (7128

Junger Gehülfe
der auch mit einem Pferd umgehen kann, sofort gesucht. Gehalt 30 Mk. und freie Kassen. (7117
Ehrenfelder Molkerei **F. Tibor Köln-Ehrenfeld,** Platenstr. 12

Suche zu sofort einen tüchtigen **Gehülfen**
für Annahme und Kontor. Gehalt 35 Mark und fr. Station. Off. erb.
Molkerei-Verwalter **Penner Neuhaus a. Elbe** (Hannover).

Junger, kräftiger Gehülfe
der keine Arbeit scheut, kann bei monatlich 30 Mk. und Kassen frei sofort antreten. (7121
R. v. d. Osten, Walbeck Kr. Gardelegen.

Wir suchen zum 1. November ein. jungen, zuverlässigen **zweiten Gehülfen**
für Butterei und □-Käserei. Derselbe muß auch mit Milchuntersuch. nach Gerber vertraut sein. Gehalt 30 Mk. und fr. Station. Off. nebst Zeugnisabschriften erbittet (7116
Molkerei-Genossensch. **Pyritz,** Pom.

Zum 1. November suche für uns. Molkereiladen eine tüchtige **Verkäuferin.**
Meierin bevorzugt. Anfangsgehalt 25 Mk. und fr. Kassen, sowie einen tüchtigen **Buttermeier.** Anfangsgeh. 35 Mark und fr. Kassen. (7118
M. Lüdemann, Zentralm. **Thorn.**

Wegen Einziehung eines Gehülfen zum Militär suchen wir zum sofort. Antritt tüchtigen, jungen (7084 **Gehülfen**
welcher sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht. Gehalt monatl. 40 Mk. nebst fr. Station ohne Wäsche. Offert. sind Zeugnisabschriften beizufügen.
Friedrichs, Molkerei-Gen. **Neuende** (Bant-Wilhelmshaven).

Suche zum 1. Nov. oder einige Tage früher einen tüchtigen **Gehülfen**
für die Molkerei **Usedom.** Anfangsgehalt monatl. 35 Mk. bei freien Kassen. Zeugnisabschr. mit Altersangabe erbittet (7074
Molkereiverwalter **R. Walter Berlin O. 27,** Schillingstr. 12.

Wegen Betriebserweiterung **junger Gehülfe**
der schon in größ. Betrieb tätig war, **keine Arbeit scheut** und gerne die Wartung u. Pflege von 50—60 Mastschweinen (gute Stall- und Futtereinrichtg.) übernimmt, bei gut. Geh. u. 1 Mk. Trinkg. pro Schlachtschw., z. Eintr. p. 1. Nov. ges. Ang. mit Zeugnisabschriften an Dampfmolk. **Walsdorf i. T.,** Reg.-Bez. Wiesbaden.

Erster Gehülfe
an selbst. Arb. gew., i. all. Teilen eines mod. Betr. gewandt u. erf., absolut zuverl. i. Fabrikat. von Ia Weichkäsen n. frz. Art, Kenntn. i. Sahnekäs. erwünscht, bei hoh. Gehalt z. Eintr. p. 15. Nov. ges. Nur Leute m. best. Zeugn., die auf gute dauernde Stell. reflekt., woll. sich m. Zeugnisabschr. u. Angabe der Gehaltsanspr. melden u. **F. W. 4276** an **Rudolf Mosse, Wiesbaden.** (7136

Suche zum 1. Nov. einen tüchtig. **jungen Gehülfen**
der seine Lehrzeit beendet. Gefl. Offert. mit Gehaltsanspr. bei freien Kassen sind zu richten an (7133
H. Kosahl, Gr. Sottrum, Bez. Bremen.

Wir suchen zum 1. Nov. ein. jung., kräftigen, evangelischen (7100 **zweiten Gehülfen**
für Kessel, Maschinen und kleine Käserei. Gehalt 30 Mk., fr. Stat. und Kassen.
Molkerei **Boberröhrsdorf, e. G.** b. Hirschberg (Schlesien).

Suche zu sofort einen jungen **tüchtigen Gehülfen**
für Butterei u. Kontor. Anfangsgehalt 25 Mk., fr. Kassen. Offert. mit Zeugnisabschr. erbittet (7160
Molk.-Genossensch. e. G. **Mutzenow.**
M. Papke, Verwalter.

Suche zu sofort einen ordentlichen **Gehülfen.**
Offerten unter **Z. 7165** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort jungen, tüchtigen **Gehülfen**
für Butterei und Kontor. Anfangsgehalt 25 Mark und freie Kassen. Offert. mit Zeugnisabschriften erb.
Molk.-Gen. **Mützenow** b. Saleske, Pomm. **M. Papke.**

Zum sofortigen Antritt event. 1. November suche ich ein. noch jungen **Molkereigehülfen**
der keine Arbeit scheut, in leichte und bequeme Stellung. Anfangsgehalt 24 Mark. (7155
Dampf-Molkerei **Kammendorf** b. Neumarkt i. Schles.

Wir suchen zum baldig. Antritt einen zuverlässigen, fleißigen **Gehülfen**
zur Bedienung des Kessels, der Maschinen u. Zentrifugen (Eismaschine Schlüter & Gsell). Außerdem muß der junge Mann jede im Betriebe vorkommende Arbeit willig verrichten. Anfangsgehalt monatlich 40 Mk. ohne Abzüge. Es wollen sich nur Leute melden, denen an dauernder Stell. gelegen ist. Zeugnisabschriften, welche nicht zurückgesandt werden, erbittet die (7123
Senftenberger Molk.-Genossenschaft Senftenberg (Niederlausitz).

Suche jüngeren, fleißigen **Gehülfen** eventuell (7196
Lehrling möglichst katholisch, zum baldigen Antritt.
H. Kampmeier, Wadersloh in Westf.

Junger Gehülfe
der mit Tilsiter Käse- und But Fabrikation vertraut sein m findet vom 1. Novbr. bei 30 M monatlich dauernde Stellung in Molkerei **Lappienen,** Ostpr. Ni

Suche zu sof. einen jungen, pr **fleißigen Gehülfen.**
Gehalt im ersten Monat 30 M im ersten weiteren 35 Mk. (7
Lohmann, Schliebecker Molker **Grefrath,** Kreis Kempen, Rhe

Tücht., angehender Gehülfe
kann sofort od. später bei ein. fangsgehalt von monatl. 25 M freier Stat. u. Kassen hier eint Molkerei-Gen. **Geestenseth,** e. m. u. H. **Mieth,** Verwalter

Suche zum 31. d. M. für die M kerei-Genossenschaft **Roman i.** P einen jungen, tüchtigen (7
Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Gehalt Mark. Offerten nebst Altersang und Zeugnisabschriften erbittet
Kolberger Molkerei, E.

Tüchtigen Molkereigehülfen
der in der Käserei bewandert, su bei einem Anfangsgehalt von 30
G. Valtinat, Dampfmolk. Langfu

Suche zum 1. November ei kräftigen, strebsamen (7
Molkereigehülfen
welcher sich auch in der Mühle beschäftigen muß. Gehalt 35 *M* natlich. Offerten erbittet
Fr. Winkelmann, Verwalter, **Hemslingen** b. Brockel in Hann

Zum 1. November suche ei ehrlichen, jungen (7
Gehülfen
der im Ausformen kundig, sich a sonst allen Arbeiten willig unt zieht. Gehalt 30 *M*, bei Zufried heit später Zulage.
Gustav Ullmann, Bischofswerda Sachsen, Süßmilchstraße 3.

Junger, solider (7
sauberer Gehülfe
kann zu sofort in dauernde Stellu treten. Guter Rechner bevorzu Im Winter vollständige Sonnta ruhe. Zeugnisabschr. erbittet
Dampfmolk. **Espeln,** Kr. Paderbo

Wegen Eintritts meines Sohr zum Militär suche zum 1. Novem einen jungen, sich vor keiner Arb scheuenden (7
Gehülfen.
Gehalt 30 Mark. Offert. an
Gust. Sommer, Dampf-Molker **Casabra,** Post Naundorf b. Osch

Suche zum 15. Okt. od. 1. Nov **kräftigen Gehülfen**
der sich vor keiner Arbeit sche zweimal täglich Milch fahren u Pferde mit besorgen muß. Anfang gehalt 30 Mk. Offert. an (7
A. Knobel, Dampf-Molkerei **Alt-Jauer,** Kr. Jauer.

Zum möglichst sofortigen Eintr tüchtiger, fleißiger, sauberer u durchaus williger (7
angehender Gehülfe
bei 20 Mk. Anfangsgehalt u. frei Kassen gesucht. Solcher, der m Pferden umgehen kann, bevorzug
Dampfmolkerei **Maua** b. Göschw (Saale).

Junger, exakter Gehülfe
zum 25. d. Mts. gesucht. Sicher Rechnen und Kenntnisse im elekt Betriebe erwünscht. Gehalt 50— Mark, Wohnung, Produkte u. fre Kassen. Offerten mit Zeugniss und Altersangabe erbeten. (69
Dampfmolk. **Saalburg a. S.,** Neu

Suche zu mögl. sofort einen sau **Gehülfen**
der sich jed. vorkomm. Arbeit unte zieht. Beschr. Betrieb. Anfang gehalt 25 Mk. ohne Abzug. (69
P. Wollmuth, Verwalt., **Dannese** Post Miesterhorst (Altmark).

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung
jeint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag t. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, sendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenim „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

83. **Hildesheim, den 21. Oktober 1910.** **24. Jahrgang.**

Inhalt.

ng des Interesses an den Generalversammlungen durch Vorträge. Von Generalsekretär Bussen, Hannover.
ihrsmängel bei Schweinen.
ilungen. Weitere Beiträge zur Untersuchung von Käse.
ne, Verbände und Genossenschaften. Die außerordentliche Mitgliederversammlung des Schweineversicherungs-Vereins zu Hannover.
schau. Beachtenswerte Ratschläge für den Versand von Käse. — Käseprüfungen in Elsaß-Lothringen. — Milchpreisbewegungen in den Städten. — Unlautere Machenschaften im Futtermittelhandel. — Behandlung der hochträchtigen Milchkühe. — Ein aufregender Kampf zwischen einem Schutzmann und einer Milchhändlerin. — Der französische Eisenbahnerstreik und die Milchversorgung von Paris. — Die Qualität australischer und neuseeländischer Butter. — Die Entwicklung der brasilianischen Schweinezucht. — Der Handel von Eiern.
hsaal. Der Kampf um die Margarine.
kasten.

ebung des Interesses an den Generalversammlungen durch Vorträge.

Von Generalsekretär Bussen, Hannover.

Die Generalversammlungen der landwirtschaftlichen Genossenften sind in den meisten Fällen nur äußerst schwach besucht. Von oft nach Hunderten zählenden Genossen der Molkereigenossenften ist gewöhnlich nur ein geringer Bruchteil in der Generalsammlung anwesend. Man kann tatsächlich die Behauptung aufien, daß mit dem Steigen der Genossenzahl die Anzahl der Generversammlungsbesucher abnimmt. Der eine verläßt sich eben auf anderen, und jeder sagt sich, daß bei der großen Genossenzahl sein rtbleiben nicht in Betracht kommt. Das Endergebnis ist dann s eine schlecht besuchte Generalversammlung.

Wer mit dem landwirtschaftlichen Genossenschaftswesen nicht her bekannt ist, wird eine solche Gleichgültigkeit und Interessegkeit kaum begreifen können, denn die Rechte, welche den Gessen in den Angelegenheiten der Genossenschaft, insbesondere in ug auf die Führung der Geschäfte, die Prüfung der Bilanz und Verteilung von Gewinn und Verlust zustehen, können doch nur der Generalversammlung durch Beschlußfassung der erschienenen nossen ausgeübt werden.

Hat man aber durch seine dienstliche oder geschäftliche Stellung legenheit, jährlich einer großen Anzahl von Generalversammgen beizuwohnen, dann kann man die Interesselosigkeit der Gessen sehr wohl verstehen. Rein maschinenmäßig werden die Jahr Jahr wiederkehrenden gesetzlich vorgeschriebenen Punkte der gesordnung erledigt.

1. Jahresbericht.
2. Genehmigung von Jahresrechnung und Bilanz.
3. Entlastung des Vorstandes.
4. Verteilung von Gewinn bzw. Verlust.
5. Wahlen für ausscheidende bzw. ausgeschiedene Mitglieder des Vorstandes und Aufsichtsrats.

Hat seit der letzten Generalversammlung eine gesetzliche Revision ttgefunden, so erscheint als weiterer Punkt auf der Tagesordnung: Beschlußfassung über die durch den Verbandsrevisor vorgenomene gesetzliche Revision.

Sind diese rein geschäftlichen Angelegenheiten an und für sich cht wenig geeignet, zahlreiche Versammlungsbesucher anzulocken, trägt noch ganz besonders die Art, wie diese Punkte ihre Erdigung finden, dazu bei, den Genossen den Besuch der Generalrsammlung zu verleiden.

Der Jahresbericht besteht meistens aus einigen Mitteilungen er den Mitgliederstand, der monotonen Vorlesung von Jahreschnung und Bilanz und des Revisionsberichtes, vorausgesetzt, daß eine Revision im Berichtsjahre stattfand. Ganz besonders ermüdend wirkt die Vorlesung des Revisionsberichts, wenn er, wie dies bei verschiedenen Verbänden noch üblich ist, in Frage und Antwort gehalten ist. Darauf werden mit größter Geschwindigkeit Jahresrechnung und Bilanz genehmigt und dem Vorstande wird einstimmig Entlastung erteilt. Die Verteilung von Gewinn und Verlust ist meistens eine leere Formsache, da sie durch das Statut genau festgelegt ist. Auch die Wahlen finden, wenn es sich um statutenmäßig ausscheidende Mitglieder der Organe handelt, [illegible] das Interesse an der schnelle Erledigung.

Was kann [illegible] zu heben? Zunächst kann er ohne große Mühen die rein gesetzlichen Erledigungen in eine schmackhaftere Form kleiden. Dem Verlesen der Jahresrechnung und Bilanz kann das langweilige genommen werden, wenn man den toten Zahlen Leben einflößt durch eingehende Erläuterungen und durch geschickte Vergleichungen mit früheren Jahresergebnissen. Als besonders anregend ist zu empfehlen, bestimmte Gegenstände aus der Jahresrechnung herauszunehmen, zu erläutern und zum Gegenstande einer Besprechung zu machen. Sehr interessant sind Mitteilungen von Maßnahmen und Erscheinungen, welche fördernd auf den Geschäftsverkehr, auf die Herstellung und Verwertung der Produkte eingewirkt haben, Zusammenstellungen über Milchlieferung, Fettgehalt, Rentabilitätsberechnungen. Die Jahresrechnung und auch der Revisionsbericht bieten viele derartige Anknüpfungspunkte, welche ebenso interessant wie lehrreich sind.

Nach dem Genossenschaftsgesetz ist der Generalversammlung als der unmittelbaren Interessentin am Ergebnis der Revision der Bericht über diese zur Beschlußfassung vorzulegen, und jedes Mitglied hat das Recht, zu verlangen, daß der auf der Tagesordnung stehende Revisionsbericht zur Kenntnis der Generalversammlung gebracht wird. Das Gesetz verlangt nicht, daß der Revisionsbericht verlesen wird, und der Vorsitzende des Aufsichtsrats wird zweckmäßig aus dem großen Revisionsberichte diejenigen Punkte, die er für richtig und geeignet hält, herausschälen und sie in einem zusammenhängenden Berichte der Generalversammlung mitteilen. An diese einzelnen Punkte kann er Mitteilungen und Erläuterungen anknüpfen, welche sich auf die Abstellung der gerügten Mängel und auf die vom Verbandsrevisor vorgeschlagenen Verbesserungen beziehen.

Mag der Vorstand sich auch noch so viel Mühe geben, diese Punkte interessant zu gestalten, so wird er doch noch viele Genossen finden, die der Generalversammlung gegenüber vollständige Gleichgültigkeit zeigen. Das beste Mittel, die Gleichgültigkeit vieler dieser Genossen zu heben, besteht unzweifelhaft darin, daß auf die Tagesordnung der Generalversammlung ein passender Vortrag gesetzt wird. Gerade für Molkereigenossenschaften ist es nicht schwer, ein geeignetes Thema zu finden. Zunächst kommen Vorträge in Betracht, die sich auf den Gegenstand des Unternehmens beziehen, z. B. die Behandlung der Milch vom Melken bis zur Ablieferung; die Winterfütterung des Rindviehes; Anwendung von Kraftfuttermitteln bei der Milchviehhaltung; Haltung und Pflege des Rindviehes; Ursachen und Abstellung von Milchfehlern; Einfluß der Rindviehhaltung auf die Rentabilität des Wirtschaftsbetriebes; vorteilhafte Verwendung der Magermilch; Aufzucht des Jungviehes; Wie soll ein guter Rindviehstall beschaffen sein?; Vorteile des gemeinschaftlichen Bezugs von Futtermitteln und Düngemitteln durch die Molkereigenossenschaften; Nebenbetriebe bei Molkereigenossenschaften. Dann kommen in zweiter Linie Vorträge über andere noch nicht am Orte bestehende Genossenschaftsarten als Anregung zur Begründung solcher, oder allgemein landwirtschaftliche Themata mit Berücksichtigung und Einflechtung genossenschaftlicher Gesichtspunkte, ferner Vorträge aus dem Gebiete der ländlichen Wohlfahrtspflege oder Heimatpflege.

Namentlich in Ortschaften, wo kein landwirtschaftlicher Verein besteht, wo also keine Gelegenheit zur Belehrung auf landwirtschaft-

637.05
M73

lichem Gebiete gegeben ist, sind Generalversammlungen, in denen allgemein interessierende Vorträge gehalten werden, von größter Bedeutung.

Die Teilnahme von Frauen an den Generalversammlungen ist bei vielen Genossenschaften durch statutarische Bestimmung ausgeschlossen. Bei Kreditgenossenschaften, Bezugs- und Absatzgenossenschaften und ähnlichen Genossenschaften mag diese Beschränkung vielleicht angebracht sein, da den Frauen für diese Gegenstände in den meisten Fällen das nötige Verständnis fehlt; bei Molkereigenossenschaften aber dürfte die Teilnahme von Frauen an den Generalversammlungen sehr erwünscht sein, vorausgesetzt, daß es eben lehrreiche Vorträge, namentlich Fachvorträge sind, die gehalten werden. Die Milchwirtschaft gehört in den überaus meisten Fällen zum Ressort der Hausfrauen, und es ist daher nicht mehr als recht und billig, ihnen die Teilnahme an der Generalversammlung — natürlich ohne Stimmberechtigung — zu gestatten.

Ist man sich darüber klar geworden, daß das Halten von Vorträgen im Interesse der Molkereigenossenschaft erforderlich ist, dann kommt die wichtige Frage, wer diese Vorträge halten soll. Manche Molkereigenossenschaften zählen zu ihren Mitgliedern Landwirte, die in der Lage sind, ihre Erfahrungen auf milchwirtschaftlichem und viehzüchterischem Gebiete in allgemein verständlicher Form vorzutragen. Auf elegante Redewendungen und stilistische Feinheiten kommt es bei solchen Vorträgen durchaus nicht an; das Vorgetragene findet bei den Landwirten viel mehr Verständnis und Eingang, wenn ein Berufsgenosse in erzählender Form seine Erfahrungen mitteilt und dementsprechende Vorschläge macht. Der Grundsatz muß stets sein: „Aus der Praxis für die Praxis!“ Auch die Geistlichen, Tierärzte und Lehrer des Genossenschaftsbezirks sind meistens gern bereit, passende Vorträge zu übernehmen.

Verfügt die Molkereigenossenschaft aber nicht über geeignete Kräfte, oder erscheint unter Berücksichtigung des alten Spruches: „Der Prophet gilt nichts im eigenen Vaterlande!“ die Heranziehung eines fremden Referenten als wünschenswert, so stehen entweder umsonst oder gegen ganz geringe Vergütung — Reisekosten — die Beamten der Genossenschaftsverbände, die Wanderlehrer der Landwirtschaftsschulen und zweckverwandter Organisationen, die Direktoren und landwirtschaftlichen Schulen, Ackerbau- sonders gern übernehmen die Direktoren der [illegible] Verfügung. Beiden Molkereigenossenschaften, da sie hierbei eine günstige Gelegenheit haben, mit den Landwirten ihres Bezirks Fühlung zu bekommen und neue Schüler anzuwerben.

Wenn in der vorstehend angegebenen Art und Weise auf die Belebung der Generalversammlungen hingewirkt wird, dann werden allmählich die Klagen über den schlechten Besuch der Generalversammlungen verstummen. Die Genossen werden dann in der Abhaltung der Generalversammlung nicht eine lästige Bestimmung des Genossenschaftsgesetzes erblicken, sondern werden sich auf die Darbietungen ihrer Generalversammlung freuen.

Gewährsmängel bei Schweinen.

Als Gewährsfehler kommen gemäß der Kaiserlichen Verordnung vom 27. März 1899 in Betracht:

A. bei Zuchtschweinen.

1. Rotlauf mit einer Gewährfrist von 3 Tagen.
2. Schweineseuche (einschließlich Schweinepest) mit einer Gewährfrist von 10 Tagen.

B. bei Schlachtschweinen.

1. Tuberkulöse Erkrankung mit einer Gewährfrist von 14 Tagen.
2. Trichinen mit einer Gewährfrist von 14 Tagen.
3. Finnen mit einer Gewährfrist von 14 Tagen.

Bei diesen Hauptmängeln tritt nach Ablauf der Gewährfrist in jedem Falle eine Verjährungsfrist von 6 Wochen ein. Die ersten beiden Tage dieser Verjährungsfrist sind die Anzeigefrist.

Zur Klageerhebung bleibt nach Ablauf der Gewährfrist noch die Verjährungsfrist (6 Wochen), nach deren Ablauf die Klage verjährt ist. Der von dem Vorhandensein des Fehlers in Kenntnis gesetzte Verkäufer kann ebenfalls gerichtliche Beweisaufnahme beantragen.

Wenn der Käufer mit dem Kaufgeld ganz oder teilweise im Rückstand ist, so hat er beim Auftreten eines Fehlers zwar die Pflicht, dieses dem Verkäufer rechtzeitig anzuzeigen; er braucht jedoch weder das Geld zu bezahlen, noch Klage zu erheben.

Die Gewährsfrist beginnt mit Ablauf des Tages, an dem die Gefahr auf den Käufer übergeht, d. h. mit der Übernahme des Tieres durch den Käufer oder dessen Beauftragten. Wenn das Tier zwar vom Käufer übernommen wurde, aus gewissen Gründen aber noch beim Verkäufer stehen bleibt, so ist der Verkäufer für zufälligen unverschuldeten Untergang des Tieres nicht verantwortlich; der Verlust trifft vielmehr den Käufer, sofern der Verkäufer das Risiko nicht ausdrücklich übernommen hat.

Die Gewährfrist tritt nicht ein, wenn sie durch besondere Verabredung ausgeschlossen wird, oder der Käufer den Mangel nachweislich gekannt hat, oder ihm derselbe aus grober Fahrlässigkeit unbekannt geblieben ist.

Die Klage kann in der Hauptsache nur auf Wandlung, d. h. Rückgabe des Tieres gerichtet sein; indessen ist auch in gewissen Fällen, z. B. bei Garantie für das Vorhandensein einer bestimmten Eigenschaft, die sich nachher als nicht vorhanden erweist, die Schadenersatzklage möglich. In diesem Falle erhält der Verkäufer das mangelhafte Tier nicht zurück und muß noch einen Geldbetrag herauszahlen.

Das strittige Tier kann während des Rechtsstreites auf Antrag einer Partei versteigert werden, damit die Kosten der Erhaltung den Wert des Tieres nicht aufzehren; der Erlös wird hinterlegt. Stirbt das Tier während des Rechtsstreites zufällig oder an den Folgen des Mangels, ohne daß den Käufer ein Verschulden trifft, so hat der Verkäufer den voll Schaden zu tragen.

Wenn das Tier innerhalb der Gewährfrist geschlachtet wird, so h der Verkäufer den Kaufpreis, der Käufer an Stelle des geschlachteten Tie den Wert zu erstatten, den das mangelhafte Tier kurz vor dem Schlacht gehabt hat.

Bei der Rückgabe des Tieres sind etwaige Nutzungen zu ersetzen. T Kosten der Ernährung und Pflege der Tiere sind nach ortsüblichen Preis festzustellen.

Tiere, die durch Bearbeitung, z. B. Kastration, in solche anderer A umgewandelt wurden, können nicht zurückerstattet werden.

Übernimmt der Verkäufer die Gewährleistung wegen eines nicht den Hauptmängeln gehörenden Fehlers, oder sichert er eine Eigenschaft des Tieres zu, so finden, wenn noch eine Gewährfrist verei redet wird, dieselben Vorschriften wie bei den Hauptmängeln Anwendu Wird keine Gewährfrist vereinbart, so beginnt die Verjährungsf (6 Wochen) mit Ablieferung des Tieres.

(Mitteilungen der Vereinigung deutscher Schweinezüchter.)

Mitteilungen.

über „Neutroxyd“, ein neues Mittel zum Aufarbeiten v dorbener Butter und Margarine. Von K. Fischer und K. Alper (Zeitschr. f. Unters. d. Nahrgs.- und Gen.-Mittel 1910, Bd. 19, 651.) Von einer Hamburger Firma werden unter dem Nam leichtes und schweres Neutroxyd zwei Präparate in den Handel bracht, die geeignet sein sollen, verdorbener Butter und Margari fast alle freie Säure zu entziehen und den ranzigen Geruch und schmack zu nehmen. Die Analyse ergab:

	Leichtes Neutroxyd.	Schweres Neutrox
Wasser	1,22 %	0,71 %
Magnesiumoxyd	88,54 „	91,39 „
Eisen- und Aluminiumoxyd	0,21 „	0,12 „
Kohlensäure	6,78 „	2,53 „
Kieselsäure	2,96 „	5,50 „
Schwefelsäure	— „	Spuren.

Also gebrannte Magnesia.

Den Verfassern gelang es tatsächlich, durch Behandlung „Neutroxyd“ in 2 Proben verdorbener Butter den Säuregrad auf bis 0.8 herabzudrücken und den üblen Geruch zu beseitigen; bei T und Schmalz versagte jedoch das Präparat vollständig. Die V schließen mit folgenden Worten:

konnte bisher [illegible] festgestellt werden. Es ist aber wohl an nehmen, daß auch das Neutroxyd wie so viele derartige Mittel gl bige Abnehmer findet. Zum Glück gelingt es leicht nachzuwei ob ein Fett mit Neutroxyd behandelt ist, in allen Fällen konnte bei den mit Neutroxyd behandelten Proben die Magnesia nach in den Ausführungsbestimmungen zum Fleischbeschaugesetz gegeben Vorschrift für den Nachweis von Alkali und Erdalkali-Hydroxy und -Karbonaten leicht nachgewiesen werden. S

Weitere Beiträge zur Untersuchung von Käse. Von P. Bu tenberg und W. König. (Ztschr. f. Unters. d. Nahrgs.- u Gen.-M. 1910, Bd. 19, S. 475.) Zu den Nahrungsmitteln, die meisten in nicht einwandfreier Beschaffenheit in den Handel komm gehören Milch und Butter. Beide sind leicht dem Verderben a gesetzt und lassen sich am Orte der Produktion, sowie im Zwisch handel, jederzeit mühelos und recht gewinnbringend verfälsch Beim Käse können Verfälschungen an der fertigen Ware nicht m vorgenommen werden; hier besteht der Grund zu Beanstandun meist darin, daß an Stelle der fettreichen Käse minderwertige P dukte in einer zur Täuschung geeigneten Form in den Handel gebr werden. Die Verfasser untersuchten im ganzen 143 Proben v schiedener Käsesorten des Hamburger Marktes. Es waren von verschiedenen Käsesorten:

	Gesamtzahl	überfett über 60 %	vollfett 60-45 %	fett 45-35 %	halbfett 35-25 %	mage unter 25
Gervais	3	3	—	—	—	—
Kamembert	24	—	11	6	5	2
Brie	3	—	3	—	—	—
Neufchatel	2	—	2	—	—	—
Liptauer	2	1	1	—	—	—
Limburger	4	—	—	1	—	3
Romadour	5	—	—	—	—	5
Emmentaler	6	—	5	1	—	—
Gouda	15	—	9	2	3	1
Edamer	9	—	—	6	3	—
Holstein. Lederkäse	2	—	—	—	—	2
Tilsiter	24	—	16	6	—	2
Gorgonzola	3	—	3	—	—	—
Roquefort	2	—	2	—	—	—
Stilton	1	1	—	—	—	—
Parmesan	2	—	—	1	1	—
Münster	1	—	1	—	—	—
Chester	3	—	3	—	—	—
Harzer	3	—	—	—	—	3
Kümmelkäse	2	—	—	—	—	2
Sahnenschichtkäse	1	—	—	1	—	—
Kräuterkäse	21	—	—	4	2	15
Margarinekäse	5	—	1	4	—	—

Der angegebene Fettgehalt bezieht sich auf die Trockensubsta Um zu zeigen, welchen Fettgehalt man bei den einzelnen Käsesort zu erwarten hat, sind die diesbezüglichen Literaturangaben zusa mengestellt:

Bezeichnung der Sorten	Fleischmann	Kirchner	Klein	König	Martiny	„Vereinbarungen“	Deutsches Nahrungsmittelbuch
Gervais	Vollmilch oder Vollmilch mit Rahm	möglichst fettreiche Milch, am besten nach Zusatz von Rahm	fettreiche Vollmilch oder Vollmilch mit Rahmzusatz	Rahmkäse (überfett)	überfett	Vollmilch oder Vollmilch mit Rahm	vollfett
Brie	ganze Milch oder auch schwach und stärker entrahmte Milch	Vollmilch, dann aber auch aus halb- und ganz entrahmter Milch	Vollmilch mit und ohne Rahmzusatz	Rahmkäse (überfett)	—	—	vollfett
Neufchatel	Vollmilch oder Vollmilch mit Rahm	meist aus nicht entrahmter Milch	ähnlich wie Gervaiskäse	Rahmkäse (überfett)	fett oder mager	—	vollfett
Liptauer	—	—	—	—	—	—	—
Limburger	fett, halbfett und mager	gewöhnlich ganze Milch, auch halbfette Milch	Voll- und helbentrahmte Milch	fett	fett	fett und halbfett	fett
Backsteinkäse	fett, halbfett und mager	Magermilch	Magermilch	—	—	mager	—
Romadur	ganze Milch	Vollmilch oder Gemisch von Vollmilch u. entrahmter Milch	wie Limburger und Backsteinkäse	—	ganze Milch	fett	—
Emmentaler	Vollmilch oder Gemisch von Vollmilch mit schwach abgerahmter Milch	Vollmilch im Winter, zuweilen halbfette Milch	Vollmilch, Imitationen auch aus halbentrahmter Milch	fett	fett	fett	fett
Gouda	fett	früher nur Vollmilch, jetzt vereinzelt halbfette und Magermilch	Vollmilch, teilweise entrahmte Milch, selten Magermilch	—	ganze Milch	fett und halbfett	fett
Edamer	fett	früher nur Vollmilch, jetzt vielfach halbfette, selten Magermilch	—	fett	fett und halbfett	fett und halbfett	fett
holst. Lederkäse	Magermilch	Magermilch	Magermilch	—	Magermilch	mager	—
Tilsiter	meist fett	ganze, mehr oder weniger entrahmte und Magermilch	Vollmilch, halbentrahmte u. Magermilch	—	fett	fett und halbfett	—
Gorgonzola	fett	Vollmilch	—	fett	fett	halbfett, fett und mit Rahm	fett
Roquefort	Vollmilch u. schwach entrahmte Milch	Morgenmilch mit abgerahmter Abendmilch	—	fett	mehr oder weniger fett	—	fett
Stilton	fett oder überfett	Vollmilch mit Rahm	—	Rahmkäse (überfett)	überfett	fett	vollfett
Parmesan	halbfett	halbfett	—	halbfett und mager	halbfett	halbfett	halbfett u. mager
Münster	—	in der Regel Vollmilch, selten teilweise entrahmte Milch	—	—	fett	—	—
Chester	Fettkäse	Vollmilch	—	fett	nicht ganz fett	fett	fett

Die Beurteilung der Käse nach dem Fettgehalt bietet manche Schwierigkeiten, da verschiedene Sorten aus fettarmer und fettreicher Milch hergestellt werden. Um Uebelstände zu vermeiden, sollte die fettarme Ware nur unter genügender Kennzeichnung in den Handel gebracht werden. S.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Die außerordentliche Mitgliederversammlung des Schweine-Versicherungs-Vereins zu Hannover. Mit dem üblichen akademischen Viertel eröffnete am 14. September der erste Vorsitzende des Schweine-Versicherungsvereins, Herr Kollege Wilh. Henning-Schwanebeck, die außerordentliche Mitglieder-Versammlung. Er konstatierte, daß dieselbe ordnungsmäßig einberufen sei und begrüßte herzlich die leider nur wenig erschienenen Mitglieder, worauf sofort zur Erledigung der Tagesordnung geschritten wurde.

Den Bericht über den bisherigen Verlauf des Geschäftsjahres übernahm in Abwesenheit des Geschäftsführers der stellvertretende Vorsitzende, Kollege Pfannenberg, Magdeburg.

Nach dessen Ausführungen waren am 1. Januar 1910 für die Provinzen Hannover, Schleswig-Holstein, Sachsen, Herzogtum Anhalt und Braunschweig . . . . . 118 Mitglieder mit 20 749 Schweinen,
„ Schlesien . . . . . 22 „ „ 2 715 „
„ Westpreußen . . . . . 11 „ „ 1 352 „
versichert, während am 1. September für die Provinzen Hannover, Schleswig-Holstein, Sachsen, Herzogtum Anhalt und Braunschweig 110 Mitglieder mit 20 567 Schweinen,
Schlesien . . . . . 28 „ „ 3 839 „
Ostpreußen . . . . . 12 „ „ 1 753 „
Westpreußen . . . . . 11 „ „ 1 576 „
Mecklenburg . . . . . 15 „ „ 772 „
176 Mitglieder mit 28 507 Schweinen
verbucht stehen.

Der Kollege Pfannenberg konnte daher konstatieren, daß ohne jede Agitation der Verein um 25 Mitglieder mit 3691 Schweinen gewachsen sei, was als ein erfreuliches Zeichen insofern aufzufassen ist, daß mehr und mehr Kollegen vor materiellen Verlusten zu schützen versuchen. Kollege Pfannenberg erstattete auch gleichzeitig den Kassenbericht und trug vor, daß seit dem 1. Januar 1910 an Vorprämien ℳ 16 356 und an Nachschußprämien ℳ 107 963,80 gezahlt seien, wovon leider bisher nur ℳ 92 577,13 eingegangen seien, sodaß ein Außenstand lt. Aufstellung von ℳ 31 743,30 verbliebe. Für effektive Schäden hat der Verein ℳ 108 657,40 zu zahlen, während für Impfstoffe ℳ 6200 und für Verwaltungs-Unkosten ℳ 5042,60 verausgabt wurden. Die Verwaltungs-Unkosten setzen sich aus dem Gehalt an den Geschäftsführer in Höhe von ℳ 1800 pro Jahr und ℳ 200 für Wohnungsmiete für die Geschäftsräume zusammen, während der Rest für Porti, Depeschen, Drucksachen, Schreibmaterial sowie für Reisespesen des Vorstandes, der Vertrauensmänner und Schiedsrichter anzusehen ist.

An Vor- und Nachschußprämien wurden insgesamt ℳ 124 320,43 ausgeschrieben, während die gesamten Schäden inkl. verbrauchter Impfstoffe und Verwaltungskosten sich auf ℳ 119 900 belaufen, sodaß noch für schwebende Schäden und Schiedsgerichte ℳ 4420,43 zur Verfügung stehen. Es sind also mit anderen Worten bis 1. September pro angemeldetes Schwein 60 ₰ Vorprämie erhoben und ℳ 3,30 Nachschußprämie, Gesamtprämie in Summa ℳ 3,90 oder, wenn man berücksichtigt, daß die meisten Molkereibesitzer und Schweinemäster jährlich 2½ Mal umsetzen, so würde es pro umgesetztes Schwein ℳ 2,60 Gesamtprämie betragen.

Wenngleich nun auch diese Summe gegen die vorjährige infolge der kolossalen Entschädigungen wesentlich höher ausfällt, so ist dieselbe doch immer noch wesentlich billiger, als wenn die Molkereibesitzer bei Erwerbsgesellschaften wie der Perleberger, Uelzener, Dresdener Viehversicherung oder überhaupt jeder anderen Lebend-Viehversicherung versichert gewesen wären, denn nach dem vorliegenden Material erheben diese Lebend-Viehversicherungen die Prämien nach dem Wert der Schweine und zwar in Höhe von 4—10 Prozent des Wertes der versicherten Schweine oder ℳ 4 bis 10 pro umgesetztes Schwein. Selbstverständlich kann der Mäster eine derartig hohe Prämie nicht zahlen, weil er heute infolge der teuren Ferkel- und Läufer-Einkaufspreise schon an und für sich einen dem Risiko der Schweinemast entsprechenden Gewinn nicht erzielen kann.

Nicht zu übersehen ist indessen, daß die anderen Versicherungs-Gesellschaften auch nur 75 Prozent entschädigen, während der Schweine-Versicherungs-Verein nach wie vor eingegangene oder lebende Schweine mit 90 Prozent des lokalen Marktwertes vergütet, d. h., es werden nicht nur die Marktpreise der jeweiligen Gegend, sondern außerdem auch noch die Rasse und die Größe der Schweine im Preise berücksichtigt.

Hierfür folgendes Beispiel:

20	pfündige	hannoversche	Ferkel	wurden mit	Mk. 1,—	pro Pfund
20	„	Altmärker	„	„ „	0,75	„ „
30—40	„	hannoversche	„	„ „	0,80	„ „
30—40	„	pommersche	„	„ „	0,75	„ „
50—60	„	hannoversche	„	„ „	0,70	„ „
50—60	„	pommersche	„	„ „	0,62	„ „
ca. 100	„	hannoversche	Stangen	„ „	0,62	„ „
100—120	„	pommersche	Läufer	„ „	0,58	„ „
100—120	„	Altmärker	Läufer	„ „	0,58	„ „
120—150	„	hannoversche	Futterschweine	„ „	0,57	„ „
120—150	„	Altmärker	„	„ „	0,55	„ „
120—150	„	pommersche	„	„ „	0,55	„ „

vergütet.

Fette Schweine, ob Pommersche, Altmärker oder Hannoveraner im Gewicht von 200—300 Pfund wurden mit ℳ 50—52 pro Zentner Lebendgewicht, nüchtern auf der Molkerei gewogen, bezahlt. Dadurch stehen sich also die Mitglieder des Schweine-Versicherungs-Vereins nicht nur bezüglich der Prämien, sondern auch namentlich bezüglich der Entschädigung wesentlich besser wie bei den Konkurrenz-Erwerbs-Versicherungs-Gesellschaften, denn die Erwerbs-Gesellschaften berücksichtigen durchaus nicht die Rasse, und lassen namentlich erst, ehe sie sich zur Herausnahme von seuchenverdächtigen Schweinen entschließen, die Schweine abmagern und abzehren, wodurch, wie jeder praktische Mäster ohne weiteres weiß, auch den Versicherten noch indirekte Schäden durch Gewichtsverluste entstehen. Selbstverständlich hat diese gegen das Vorjahr höhere Gesamtprämie bei den verschiedenen Mitgliedern Unzufriedenheit erregt, die wohl menschlich erklärlich, aber durchaus nicht gerechtfertigt ist, denn keinem Mäster fällt es ein, auch nur ein Wort zu verlieren, wenn die Ferkel und Einstellschweine ℳ 3, 4, 5 auch 10 pro Zentner im Einkauf teurer sind, aber wenn sie Versicherungsprämien von 2, 3 ℳ pro Stück zahlen sollen, dann wird natürlich schwadroniert.

Eine ziemlich umfangreiche und längere Diskussion entspann sich nun über die laut Statut vorgesehene Vorprämie in Höhe von 20 ₰ pro Vierteljahr. Allgemein war man der Ansicht, daß eine Vorprämie von 20 ₰ pro Vierteljahr viel zu niedrig sei und daß unbedingt eine höhere Vorprämie für das Jahr 1911 erhoben werden müßte, und zwar deshalb, weil die Höhe der Nachschußprämien nicht im Verhältnis zu der Höhe der Vorprämien ständen, denn naturgemäß müßten doch die Vorprämien höher als die Nachschußprämien sein, eine Gepflogenheit, wie sie namentlich bei Hagelversicherungen, die auf Gegenseitigkeit gegründet sind, zutage tritt.

Es wurde von den Versicherten Steiniger-Jävenitz und Amon-Bedenbostel der Antrag gestellt, die vierteljährliche Vorprämie auf ℳ 1 pro angemeldetes Schwein zu erhöhen, womit sich auch die anwesenden Mitglieder einstimmig einverstanden erklärten.

Da indessen dieser Punkt nicht auf der Tagesordnung stand, so kann dieser Beschluß selbstverständlich nur als Antrag für die Generalversammlung angesehen werden.

Da im übrigen nur 40 Mitglieder an der außerordentlichen Mitglieder-Versammlung teilnahmen, so soll gerade über diesen Punkt auch noch die Ansicht der anderen Kollegen gehört werden. Es sollen aus diesem Grunde noch in den verschiedenen Bezirken außerordentliche Mitglieder-Versammlungen stattfinden und bleibt es dem Vorstande noch überlassen, die Termine zu bestimmen.

Des längeren wurde auch über die hohen Außenstände debattiert und wurde dem Vorstand empfohlen, alle ihm gerichtlich zur Verfügung stehenden Mittel energisch gegen die säumigen Zahler in die Hand zu nehmen, damit für die Zukunft die Schadenregulierung prompter erfolgen könne, es sollen also mit anderen Worten sämtliche säumigen Mitglieder nach entsprechender Aufforderung sofort verklagt werden. Im übrigen wurde der Vorstand auch beauftragt, beim Reichsaufsichtsamt für Privatversicherungen anzufragen, ob es zulässig sei, den Schweine-Versicherungs-Verein in eine eingetragene Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht umzuwandeln.

Zu Punkt 3 der Tagesordnung: „Erfahrungen des Vorstandes während der Dauer der Versicherung und wie helfen wir den beobachteten Schäden ab“ referierte der stellvertretende Vorsitzende, Kollege Otto Pfannenberg-Magdeburg und führte ungefähr folgendes aus: Der Schweine-Versicherungs-Verein besteht seit ca. 3 Jahren, wo er mit 33 Mitgliedern und ca. 8000 Schweinen gegründet wurde, während er heute, wie schon ausgeführt, 176 Mitglieder mit ca. 28 000 Schweinen besitzt, so daß man die Entwicklung in der kurzen Spanne Zeit wohl als eine außerordentlich günstige bezeichnen kann. An der Spitze stehen immer noch die Mutterprovinzen mit ca. 21 000 Schweinen, während die neu gegründeten Sektionen erst einen versicherten Schweinebestand von 8000 Schweinen aufweisen, was eigentlich noch recht bedauerlich ist, indessen aber nur auf die schwache Agitation seitens des Reichsverbandes zurückzuführen ist. Die Erklärung für die schwache Betätigung und schwache Beteiligung seitens der Reichsverbands-Mitglieder liegt aber nach meinem Dafürhalten klar zu Tage und ist dadurch begründet, daß noch viele Mitglieder 1. nicht das nötige Solidaritätsgefühl besitzen und 2. ihnen die Institution des Schweine-Versicherungs-Vereins nicht genügend bekannt ist. Der Vorstand kann selbstverständlich, weil er zu Hause selbst noch eigene Geschäfte hat, nicht überall agitierend tätig sein, sondern es muß schon mit der Unterstützung seitens der Mitglieder gerechnet werden, denn die Agitation von Mund zu Mund ist bekanntlich bisher immer die beste und intensivste gewesen und hat speziell in den Mutterprovinzen Sachsen, Hannover, Herzogtum Anhalt und Braunschweig dem Schweine-Versicherungs-Verein die meisten Mitglieder gebracht. Es muß daher nicht nur den Mitgliedern der Mutterprovinzen, sondern auch namentlich den Mitgliedern der neuen Sektionen eine rege Verwendung dieser Form und Art der Agitation immer wieder warm genug ans Herz gelegt werden. Es ist ja allerdings eine feststehende Tatsache, daß sich etwas wirklich gutes nur langsam Bahn bricht und mitunter recht lange Zeit dazu gehört, daß alle Schweinemäster zu der Erkenntnis kommen, daß ihnen durch den Schweine-Versicherungs-Verein wirkliche Vorteile geboten werden. Wie ich des öfteren schon ausgeführt habe, und wie die menschliche Erfahrung lehrt, gibt es immer noch die bekannten drei Kategorien von Menschen, als da sind: 1. die Optimisten, die sich sofort einer neuen Sache anschließen, 2. die Klugen, die erst abwarten wollen, wie sich eine Sache entwickelt, 3. die Pessimisten. Der Vorstand verkennt nun zwar nicht die Schwierigkeit bei der leider großen Interesselosigkeit der Molkereibesitzer, für ihre eigene Institution Interesse zu erwecken, glaubt aber trotzdem, daß durch eine intensive Ausdauer und schriftliche und mündliche Agitation noch viele dem Schweine-Versicherungs-Verein fernstehende Mäster bei einigem guten Willen gewonnen werden können. Aus diesem Grunde, so führt nämlich der Kollege Henning aus, soll durch regelmäßig öfter abzuhaltende Bezirks-Versammlungen des Schweine-Versicherungs-Vereins kräftiger agitiert werden und sollen namentlich die noch fernstehenden Kollegen eingeladen werden. Ferner auch soll der Reichsverband sowie die wirtschaftliche Vereinigung ersucht werden, in ihren Sektions- und Bezirks-Versammlungen eifriger für den Schweine-Versicherungs-Verein einzutreten, denn gerade die großen Schäden beweisen doch zur Genüge, daß es wirklich an der Zeit ist, seinen Schweinebestand gegen Seuchengefahr zu versichern. Im übrigen wurde Herr Pfannenberg mit der Agitation betraut. Ganz besonders aber muß darauf aufmerksam gemacht werden, daß es noch immer viele Mitglieder gibt, die den Inhalt ihrer Statuten nicht kennen und die bei Seuchenausbrüchen recht säumig in der Anzeige an den Vorstand sind.

Es ist des öfteren vorgekommen, daß manche Mitglieder bereits 40—5 Schweine habe krepieren lassen, ehe sie dem Vorstande von dem Seuchenausbruche Kenntnis gegeben haben. Selbstverständlich hat der Vorstan nach geschehener Anzeige die nach § 28 vorgesehene Sachverständigen-Kommission sofort einberufen und nach dem erkrankten Bestande gesandt. Di Kommission hat dann sofort energisch gehandelt und meistenteils den restlichen Bestand geräumt, um dadurch den Versicherten sowie den Schweine Versicherungs-Verein vor weiterem Schaden zu bewahren. Selbstverständ lich konnte die Kommission eine Entschädigung für die vorher eingegangene Schweine, die sie nicht gesehen hatte, nicht mehr gewähren; auch der Vor stand konnte auf den Antrag des Versicherten gleichfalls eine entsprechend Entschädigung nicht zubilligen. Selbstverständlich waren dadurch die Ver sicherten unzufrieden und beriefen das nach § 33 vorgesehene Schiedsgerich ein, das dann noch über einzelne derartige Verluste zu entscheiden habe wird. Es ist aber nicht anzunehmen, daß das Schiedsgericht zu Gunste dieser Herren entscheiden wird, wo der Versicherte selbst in grob-fahr lässiger Weise gegen die Statuten verstoßen hat. Es ist namentlich die seit dem Bestehen des Schweine-Versicherungs-Vereins eine oft gemachte Er fahrung, auf deren Abstellung im Interesse des Vereins und des Ver sicherten aber nicht genug gedrängt werden kann und immer und imme wieder darauf hingewiesen werden muß.

Viel gesündigt wird dann auch noch mit der Übersetzung und Über füllung der Bestände, namentlich haben darüber die schlesischen Sektione geklagt. Es muß daher immer und immer wieder darauf hingewiesen wer den, daß man, wenn man gute Schweine mästen will, die Stallungen nich zu dick belegen, das heißt, nicht eine zu große Stückzahl in den einzelne Stallungen unterbringt. Die Auffassung mancher Mäster, daß die Schwein sich beim Fressen drängen müßten, kann nicht arg genug bekämpft werden sondern es muß immer und immer wieder gesagt werden, daß wenigsten so viel Trogfläche vorhanden ist, daß die in den Stallungen untergebrachte Schweine bequem fressen können. Jeder erfahrene Mäster weiß doch, da es Schweine gibt, die langsamer fressen, und daß es wieder Schweine gibt die schneller fressen; wenn nun die, die langsamer fressen, abgedrängt wer den, dann braucht man sich natürlich nicht zu wundern, wenn mit der Zeit selbst wenn man ganz egale Schweine in den Stall hineingesetzt hat, sich Unterschiede im Gewicht herausbilden. Diese Gewichtsunterschiede sind aber sämtlich auf die zu starke Besetzung der Stallungen zurück zu führen Ganz besondere Aufmerksamkeit ist aber den Kümmerern und Schnellzüglern zu widmen, dieselben sind unbedingt und auf alle Fälle aus dem gesunde Schweinebestande heraus zu nehmen und zu isolieren, denn diese sogenannte chronisch-schweineseuchenkranken Kümmerer sind in den meisten Fällen di Seuchenträger für den ganzen Bestand. Wissenschaftlich steht fest, und di Praxis bestätigt es, daß bei derartigen Tieren durch jede neue Erkältung und Zugluft die vorhandene chronische Schweineseuche wieder akut werde kann, wodurch die Schweine des anderen Bestandes angesteckt werde können, die infolge der zu starken Einpferchung und naturwidrigen Haltung für die Schweineseuchen prädestiniert sind.

Um nun dieser Mängel Herr zu werden, wurde beschlossen, namentlich die Stallungen der Mitglieder öfter zu kontrollieren, die gewohnheitsgemäß ihre Stallungen zu überlegen pflegen und öfter Schaden hatten. Die Vertrauensmänner sind daher angewiesen, alle Mitglieder, bei denen sich überlegte Stallungen und Kümmerer befinden, unverzüglich dem Vorstande zu melden, damit derselbe auf Grund der Statuten diesen Mästern die Verpflichtung auferlegt, ihren Schweinen eine sorgfältige Pflege und Wartung wie sie im § 22 des Statuts verlangt wird, zuteil werden zu lassen.

Damit möglichst viele Mitglieder auch einen Begriff von der Art und Weise der Schadenregulierung bekommen, wurde der Vorstand beauftragt bei Seuchenfällen nach der Reihe alle Mitglieder zur Sachverständigen-Kommission hinzuzuziehen.

Ferner wurde eine Kommission aus den eigenen Sektionen gewählt die demnächst durch Einberufung des Vorstandes in Berlin zusammentreten soll. Diese besteht aus den Vorstandsmitgliedern: Henning-Schwanebeck, Pfannenberg-Magdeburg, Domko-Kneitlingen, sowie den Sektionsvorstehern: Demelt, Rathe bei Oels, sowie Herrn Lechens aus Borsum für den Bezirk Hannover, Herr Alfred Domke-Hedeper für den Bezirk Braunschweig, Herr Nicolaus für die Provinz Sachsen, Herr Max Lettau für den Bezirk Königsberg, Herr Dr. Wyrsch für den Bezirk Westpreußen. Diese Herren werden auf Grund der in den einzelnen Sektionen gemachten Erfahrungen Verhaltungsmaßregeln ausarbeiten, die den versicherten Mitgliedern zugestellt werden sollen und ähnlich, wie die Unfall-Versicherungs-Vorschriften der Berufsgenossenschaften, in den einzelnen Schweinestallungen oder Kontoren der Versicherten ausgehängt werden müssen.

Ferner sollen den Mitgliedern des Schweine-Versicherungs-Vereins in den einzelnen Bezirks-Versammlungen aufklärende Vorträge über Schweinehaltung, Schweinerasse, Schweinefütterung, Schweinekrankheiten, Impfungen, Schweinestall-Neubauten und -Entlüftungsanlagen regelmäßig gehalten werden, um nicht nur größeres Interesse bei den Mitgliedern, sondern auch bei den noch fernstehenden Mitgliedern zu erregen.

Eine längere Debatte erzielte auch der Antrag des Vertrauensmannes Puhlmann-Aken: „Wie schützen wir die Kommission vor Bestrafungen bei evtl. Übertretung des Reichs-Viehseuchen-Gesetzes“. Dieser Antrag wurde deshalb gestellt, weil bereits in letzter Zeit gegen den Vorstand und verschiedene Kommissionsmitglieder Strafanträge von seiten der Staatsanwaltschaft vorlagen, die zumeist mit der Freisprechung endeten. Der Vorstand glaubt indessen, um immer Kommissionsmitglieder zur Stelle zu haben, Vorkehrungsmaßregeln treffen zu müssen, damit die Kollegen nicht noch für ihren guten Willen vielleicht bestraft werden. Es wurde nun in der Versammlung beschlossen, von den betr. Vorstandsmitgliedern, sobald sich irgend eine anmeldepflichtige Erkrankung des Bestandes zeigt, sofort der Ortspolizeibehörde sowie dem Kreistierarzt Anzeige zu machen, resp. einen sachverständigen Tierarzt hinzuzuziehen. Der Schweine-Versicherungs-Verein wird allerdings dadurch vielleicht eine etwas schlechtere Verwertung der Bestände erzielen, aber bei der allgemeinen derzeitigen liberalen Handhabung der Reichs-Viehseuchen-Gesetze kann dieser kleine materielle Nachteil in Anbetracht der evtl. Bestrafungen nicht in die Wagschale fallen, um so weniger, als heute schon viele Kreistierärzte schlachtreife Tiere zwecks Abschlachtung in den freien Verkehr geben. Wenn dann Schweine in den freien Verkehr kommen, so hat es dann allerdings kaum einen Nachteil auf den zu erzielenden Erlös, wohl aber verursachen die Schweine regelmäßig einen großen Verlust, die unter Kontrolle abgeschlachtet und verwertet werden müssen.

Der Antrag des Kollegen Stephan Lehmann-Aerzen, allen Versicherten zwecks prophylaktischer Impfungen die Impfstoffe vom Verein gratis zu geben, konnte leider, so gut er gemeint ist, nicht zur Annahme gelangen, weil dadurch dem Verein ungeheure Kosten erwachsen würden. So würden z. B. die Kosten der Impfung bei einem Bestande von 28 000 Schweinen bei 2½ maligem Umsatz und bei einmaliger Impfung sich auf jährlich 42 000 ℳ stellen, eine Summe, die die Prämien wesentlich erhöhen müßte. Auch dieser Punkt der Tagesordnung hatte eine lebhafte Debatte nach sich und wurde schließlich beschlossen, namentlich regelmäßig die Bestände auf Kosten des Vereins zu impfen, bei denen der Verein bereits größere Verluste erlitten hat.

Im übrigen aber wurde besonders darauf hingewiesen, daß doch der Verein sofort jedes gewünschte Quantum Serum zur Verfügung stellt, sobald eine Erkrankung des Bestandes gemeldet wird und der Vorstand eine Impfung desselben für erforderlich hält.

Auch der Antrag des Kollegen Wolf, Dreileben, alle Schweine, die eingehen, zu entschädigen, erregte starken Widerspruch, und zwar deshalb, weil die Mitglieder durch diesen Antrag glaubten, daß dann der Mäster nicht mehr so gewissenhaft bei dem Ankauf von Schweinen vorgehen würde. Die Abstimmung über diesen Antrag ergab auch die Ablehnung mit der Motivierung, daß es zur Zeit in anbetracht der finanziellen Verhältnisse unseres Vereins noch nicht angängig sei, heute schon dieser Frage näher zu treten.

Der Vortrag des Dr. Burow vom bakteriologischen Institut in Halle mußte leider ausfallen, weil Dr. Burow telegraphisch sein Nichterscheinen infolge Erkrankung mitgeteilt hatte. Sehr angeregt verlief noch der Punkt 7 — Verschiedenes, worunter noch viele Erfahrungen der Versammelten ausgetauscht wurden.

Jedenfalls steht fest, daß die Mitglieder-Versammlung außerordentlich interessant war und daß keiner der Anwesenden die weite Reise und die lange Sitzung bereut hat, im Gegenteil, es wurde gerade der Wunsch laut, öfter derartige Aussprachen auf außerordentlichen Mitglieder-Versammlungen herbeizuführen, eine Anregung, die vom Vorstande liebend gern entgegengenommen wurde.

Rundschau.

Beachtenswerte Ratschläge für den Versand von Käse. Der niederländische Verein der Käsehändler ließ vor kurzem den bedeutendsten in- und ausländischen Eisenbahngesellschaften, Dampfschiffrhedereien, Schiffsmaklern und Spediteuren ein Rundschreiben zugehen, das wegen der darin enthaltenen, beherzigenswerten Ratschläge auch die Beachtung der deutschen Molkereien, die sich mit der Herstellung und dem Versande von Käse beschäftigen, verdient. Das Rundschreiben hat folgenden Wortlaut:

„Der niederländische Verein der Käsehändler (der 170 Großhändler in holländischem Käse vertritt), lenkt ihre Aufmerksamkeit auf die Tatsache, daß viele seiner Mitglieder wiederholt von ihren Abnehmern, in und außerhalb Europas, Klagen über Beschädigungen ihrer Käsesendungen auf dem Transport erhielten. Der den Waren zugefügte Schaden ist häufig erst nach der Empfangnahme durch die Abnehmer zu konstatieren, ohne daß festgestellt werden kann, wo oder durch wen der Schaden entstanden oder zugefügt ist. Bei Partien Käse, die in Papier verpackt und durch Schiff oder Eisenbahn nach Plätzen im Inlande oder nach England, Deutschland, Belgien oder Frankreich versandt sind, besteht die Beschädigung meistens darin, daß der Käse am Bestimmungsorte geborsten oder gebrochen ankommt. Die Ursache davon ist immer dem Umstande zuzuschreiben, daß die Käse Sonne und Wind ausgesetzt sind, wogegen die Rinde nicht widerstandsfähig ist, oder daß sie im Waggon oder im Boot zu hoch aufeinander gestapelt werden, wodurch die untersten Käse infolge des Gewichts der auf ihnen lagernden ihre ursprüngliche Form verlieren und auseinanderbersten. Wir ersuchen Sie daher höflich, aber dringend, Ihrem mit der Verladung, Umladung oder Entladung der Güter betrauten Personal ausdrücklich dahin Auftrag geben zu wollen: 1. Käse stets gegen Wind, Regen und Sonne zu schützen, 2. Käse niemals höher als drei übereinander zu stapeln, 3. bei Umladung, besonders an den Grenzen, für schnelle Weitersendung Sorge tragen zu wollen. — Bei Posten Käse, der in Kisten verpackt mit Boot oder Eisenbahn nach Orten innerhalb und außerhalb Europas versandt ist, besteht die Beschädigung meistens darin, daß er an dem Orte der Bestimmung in unansehnlichem Zustande ankommt, weil die runde Form ganz verunstaltet ist. Die Ursache ist stets der, besonders an Bord der transatlantischen Dampfer befolgten Verladungsmethode zuzuschreiben, wobei die Kisten teilweise auf die Seitenkante gestellt werden, wodurch die Käse während des Transportes an einer Seite die viereckige Form der Kiste annehmen und somit die gewünschte runde Form verlieren. Besonders häufig wird diese Verladungsmethode bei dem zu Packeten von 5 oder 6 Kisten zusammengepackten Goudakäse angewandt. Wir ersuchen darum höflich, aber dringend, besonders die Herren Schiffsmakler und Spediteure und ihre Agenten im In- und Auslande darauf ausdrücklich ihre Aufmerksamkeit richten zu wollen, daß die Kisten und Kollis stets mit der flachen Seite nach oben gestellt werden, so daß der darin verpackte Käse immer auf der flachen Seite liegen kann, und daß beim Ein- und Umladen am Kai und in den Schuppen die Kollis stets trocken und möglichst kühl gehalten werden. In Anbetracht dessen, daß Käse ein Konsumartikel ist, für den die höchsten Frachten bezahlt werden, sind wir der Überzeugung, daß Sie zur Verhütung von unnötigem Schaden, der zum Nachteile sowohl des Käufers als auch des Verkäufers entstehen kann, unserm Ersuchen die nötige Aufmerksamkeit schenken werden."

Käseprüfungen in Elsaß-Lothringen. Da die erste Käseprüfung in Elsaß-Lothringen, die zusammen mit der 4. Butterprüfung veranstaltet wurde, sehr günstig beschickt war, soll mit der voraussichtlich im Februar 1911 stattfindenden 5. Butterprüfung wiederum eine Käseprüfung verbunden werden. Gleich der 1. verfolgt auch die 2. Prüfung den Zweck, durch eine von unparteiischen Sachverständigen vorgenommene Prüfung der in den Käsereien Elsaß-Lothringens erzeugten Käse und daran anschließende Besprechung der Prüfungsergebnisse, belehrend und fördernd auf die Käseerzeugung einzuwirken, und insbesondere soll durch Erstrebung einer möglichst einheitlichen und gleichartigen Fabrikationsweise die Förderung des Absatzes der renommierten elsaß-lothringer Käsesorten bezweckt werden.

Zur Beteiligung an der Käseprüfung bzw. zur Beschickung derselben sind alle Käsereien in Elsaß-Lothringen, sowohl Genossenschafts- wie Privatunternehmungen, also auch jeder einzelne Landwirt, in dessen Betrieb Käse zum Verkauf hergestellt wird, berechtigt. Zum Wettbewerb zugelassen sind alle Käsesorten, welche in Elsaß-Lothringen für den Verkauf hergestellt werden, also vor allem Weichkäse, wie Münster-, Brie- und Camembert-Käse. Die 2. Käseprüfung verfolgt auch weiter den wichtigen Zweck, den elsaß-lothringer Käseproduzenten als Vorbereitung für die, wie bekannt, im Jahre 1913 zu Straßburg stattfindende große Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu dienen. Auf dieser Ausstellung ist durch Aufstellen eines guten Produktes Gelegenheit gegeben, sich weitere Absatzgebiete in Deutschland zu verschaffen. Zwecks Einleitung der mit der Käseprüfung verbundenen schwierigen Vorarbeiten und zwecks Feststellung der Frage, ob sich wiederum eine Käseprüfung mit Aussicht auf Erfolg durchführen läßt, werden die Interessenten gebeten, bis spätestens am 15. Dezember 1910 ihre Anmeldung dem Milchwirtschaftlichen Verein für Elsaß-Lothringen zu Straßburg i. E., Wasselnheimerstraße 25, II, mitzuteilen.

Die auf die Butterprüfung bezüglichen Bekanntmachungen werden später erfolgen.

Milchpreisbewegungen in den Städten. Die am 1. Oktober in München eingetretene Erhöhung des Milchpreises von 20 auf 22 Pfg. scheint jetzt von der Mehrzahl aller Milchgeschäfte durchgeführt worden zu sein, da diese nicht mehr imstande sind, bei einem Einkaufspreise von 17 Pfg. eine Deckung ihrer Spesen zu finden. die Erhöhung erstreckt sich indessen nur auf zugestellte Milch; für im Laden selbst abgeholte Milch sind nach wie vor nur 20 Pfg. pro Liter zu bezahlen. Im Gegensatz zu anderen Lebensmittel-Preiserhöhungen kann wenigstens diese dadurch umgangen werden, daß man auf die bisherige Bequemlichkeit verzichtet und die Milch selbst abholt bzw durch Kinder oder Dienstboten abholen läßt. —

Aus Miesbach (Bayern) wird berichtet: Bisher nahmen viele an, daß die Milchpreiserhöhung um 2. Pfg. am 1. Oktober wenig Staub aufwirbeln und von der Bevölkerung ruhig hingenommen werde. Der 30. September belehrte die Leute eines andern. Die Milchverteuerung war in Konsumentenkreisen allenthalben Tagesgespräch. Ueberall machte sich eine scharfe, mißbilligende Stimmung gegen die Milchverteuerung geltend. Noch am Abend des 30. September wurde die ganze Umgebung von Schliersee bis Holzkirchen und von Gmund bis Wörnsmühl mit 4000 Flugblättern überschwemmt, in denen die Konsumvereine Hausham und das Gewerkschaftskartell Miesbach zum Einkauf von kondensierter Milch auffordern. —

Die vereinigten Landwirte von Frankfurt (Main) und Umgegend haben vor kurzem beschlossen, mit Rücksicht auf die hohen Fleischpreise vorläufig von einer Erhöhung des Milchpreises abzusehen. Entgegen diesem Beschluß hat nun aber, wie Frankfurter Zeitungen melden, die Dampfmolkerei der Vereinigten Landwirte ihren Lieferanten durch Zirkular bekanntgegeben, daß sie den Einkaufspreis für das Liter Milch von 16 auf 16½ Pfg. erhöht hat. Das soll nun aber, nach Ansicht der „Frankfurter Zeitung", der erste Schritt auf dem Wege zu einer allgemeinen Verteuerung der Milch sein. Denn die Lieferanten der Dampfmolkerei — fast ausnahmslos Mitglieder der Vereinigten Landwirte von Frankfurt und Umgegend — liefern auch an andere Händler in Frankfurt, von denen sie natürlich gleichfalls höhere Sätze verlangen. Sollten diese Lieferanten mit ihren höheren Forderungen durchdringen, so würde, wie vorgenanntes Blatt folgert, zweifellos die unmittelbare Folge die sein, daß auch alle übrigen Landwirte aufschlagen. Eine allgemeine Milchpreiserhöhung für die Konsumenten würde dann von selber folgen. —

Der Versuch, den seit Jahren in Kiel und den Vororten bestehenden Milchpreis vom 1. Oktober ab zu erhöhen, scheint mißlungen zu sein. Eine Kieler Großfirma verkauft die Milch nach wie vor für 16 Pfg. und ein größerer Hofbesitzer in Neumühlen-Dietrichsdorf hat denselben Preis festgesetzt. —

Auch in Würzburg steht ein Milchkrieg bevor. Die Großgrundbesitzer drängen darauf, daß der Preis für das Liter Milch um 2 Pfg. erhöht wird, die Milchproduzenten-Vereinigung hat einen dahingehenden Beschluß gefaßt und dies den Milchhändlern mitgeteilt. Letztere sind aber nicht gewillt, darauf einzugehen und beabsichtigen, in Gemeinschaft mit den Konsumenten die Preiserhöhung der Produzenten zu vereiteln.

Am 1. Oktober ist auch in Meiningen der Milchpreis von 18 auf 20 Pfg. für das Liter erhöht worden.

In Schwerin ist der Milchpreis von der dortigen Zentralmolkerei von 16 auf 18 Pfg. für das Liter erhöht worden.

Unlautere Machenschaften im Futtermittelhandel. In der Landwirtschaftlichen Genossenschafts-Zeitung für die Provinz Brandenburg heißt es über „Unlautere Machenschaften im Futtermittelhandel" wie folgt: „Es scheint, als ob wir unter dieser Spitzmarke eine ständige Rubrik einrichten müssen. Heute haben wir über einen Fall zu berichten, in dem ein Händler im Havellonde neben anderen billigen Futtermitteln auch doppelt gesiebtes und entfasertes Baumwollsaatmehl, wofür er 56/60 Prozent garantiert, in kleinen Posten ab Lager zu einem Preise verkauft, der den Hamburger Forderungen zuzüglich Fracht bis zu seiner Station gerade entspricht. Seine Fürsorge, die Landwirte mit billiger Ware zu versehen, geht also so weit, daß er nicht nur auf jeden Verdienst verzichtet sondern auch noch die Abfuhrkosten, Lagergeld usw. aus seiner Tasche bezahlt. Eine derartige selbstlose Handlungsweise kam uns etwas verdächtig vor. Wir veranlaßten eine Nachuntersuchung der gelieferten Ware bei der Agrikulturchemischen Versuchsstation Berlin und diese ergab dann auch nicht einen Mindestgehalt von 56 Prozent, sondern 31,69 Prozent Protein, 9,29 Prozent Fett, zusammen 40,98 Prozent, mithin 15,02 Prozent weniger, als garantiert! So erklären sich also oft die billigen Preise der Händler. Diese stecken den großen Gewinn in die Tasche; der vertrauensselige Landwirt ist der Geschädigte, die Zentralgenossenschaft aber muß noch Vorwürfe über sich ergehen lassen, daß sie nicht leistungsfähig sei. Angesichts der sich immer mehr häufenden Fälle von unreellen Lieferungen ist die Frage zu erwägen, ob nicht in Zukunft sämtliche Händler, welche auf diese oder ähnliche Weise die Interessen der Landwirtschaft und des Genossenschaftswesens schädigen, öffentlich namhaft gemacht werden sollten. Auf jeden Fall werden wir von jetzt ab weit schärfer als bisher die Lieferungen des Zwischenhandels überwachen."

Behandlung der hochträchtigen Milchkühe. Nicht selten begegnet man, namentlich in den Ställen kleinerer Grundbesitzer, Kühen, deren Besitzer ihnen nachrühmen, daß sie nie trocken stehen, sondern bis zum Kalben Milch geben, ja schon unmittelbar vor dem Kalben noch gemolken wurden. Diese Art der Ausnutzung einer Milchkuh ist durchaus verkehrt und entschieden nicht zu billigen. Tragende Kühe dürfen unter keinen Umständen bis zum Kalben gemolken werden, wenn sie auch fortgesetzt Milch liefern. Wo es

törichterweise geschieht, da wird die Milch allzu sehr geschächt, weil sie sehr viel Nahrung zur Erhaltung und weiteren Ausbildung der in der Entwicklung bedeutend vorgeschrittenen Leibesfrucht hergeben muß. Außerdem schließt das fortgesetzte Melken noch den weiteren, nicht zu unterschätzenden Nachteil in sich, daß die Tätigkeit des Euters niemals so kräftig wieder einsetzt, wenn ihm vor der Geburt des Kalbes nicht die erforderliche Ruhe und Erholung gewährt worden ist und daß die Kuh aus dem Grunde in der nächsten Laktationsperiode erheblich weniger liefert, als sie andernteils liefern würde. Diesen letztern Nachteil kann und darf man — und das ist wohl zu beachten — auch durch die kräftigste Fütterung nicht ausgleichen wollen. Denn man würde, wollte man durch reichlichere Fütterung in den letzten Wochen vor dem Gebären einen Ausgleich zu schaffen versuchen, möglicherweise Fehler von unberechenbarer Tragweite begehen, beispielsweise das Kalbefieber und andere Krankheitszustände der Mutter und Krankheiten des Jungen heraufbeschwören.

Etwa sechs bis acht Wochen vor der Geburt des Kalbes soll die Milchabsonderung zur Ruhe gebracht werden. Die Natur zeigt dies durch das allmähliche Nachlassen der Milchergiebigkeit von selber an, indem sie unter sonst normalen Verhältnissen etwa zwei bis drei Monate vor dem Kalben die Milchabsonderungstätigkeit des Euters zum Stillstand bringt. Schlechte Milchkühe sind es, bei denen schon vier bis fünf Monate vor dem Ende der Trächtigkeit die Milchabsonderung aufhört. Wenn im Gegensatze hierzu bei milchreichen Kühen sechs bis acht Wochen vor der Geburt des Kalbes die Milchabsonderung nicht mindern will, was, je kräftiger die Fütterung, um so eher vorkommt, so ist man gezwungen, durch Futterabbruch und in der Weise außerdem einzugreifen, daß man in immer länger werden Pausen — anfänglich zweimal täglich und nach acht Tagen nur etwa einmal am Tage — die Milch abnimmt, aber jedesmal rein ausmelken läßt, damit nicht käsige Gerinnsel in der im Euter zurückgebliebenen Milch entstehen können. Man beobachte unausgesetzt und verlängere je nach dem Maße, in welchem die Milchproduktion abnimmt, die Zwischenräume zwischen den Melkzeiten weiterhin auf 36 Stunden und von dann auf 48 Stunden. Auf solche Weise wird man erreichen, daß spätestens vier Wochen vor dem Kalben die Tätigkeit der Milchdrüse vollständig zum Stillstand kommt. Ein Zeitraum von vier Wochen ist unter allen Umständen das Minimum der Dauer des Trockenstehens. (Landw. Zeitschr. f. d. Rheinpr.)

Aufregender Kampf zwischen einem Aachener Schutzmann und einer Milchhändlerin. Zu einem der Komik nicht entbehrenden Auftritt zwischen einem Beamten der Nahrungsmittelpolizei und einer gewohnheitsmäßigen Milchfälscherin kam es kürzlich in Aachen am Adalbertsteinwege. Die wegen Milchfälschung schon viermal erheblich bestrafte 52jährige Ehefrau des Ackerwirtes Peter Schmitz stand im Verdacht, die Milchfälschungen weiter zu betreiben. Ein Kriminalschutzmann lauerte der Frau deshalb auf. Sie kam mit drei großen Milchkannen, sah aber den Schutzmann und flüchtete mit den Kannen in ein Haus, wo sie eine der Kannen in einen Pumpenstein ausgoß. Der nacheilende Schutzmann entriß der Frau Kanne und Litermaß und schöpfte etwa 5 Liter der Milch wieder aus dem Pumpenstein in die Kanne. Dann trat er mit der Kanne auf die Straße und wollte von der Milch etwas in eine mitgebrachte Flasche gießen. Die darob in Wut geratene Frau versuchte, dem Beamten die Kanne zu entreißen, und als dies nicht gelang, hob sie die Kanne, die der Schutzmann am Henkel hielt, in die Höhe, so daß sich die ganze Milch über den Beamten ergoß. Dabei war aber auch etwas Milch in das Litermaß gekommen, und hiermit lief der Schutzmann in einen Laden. Auch dorthin folgte ihm die aufgeregte Frau, und nur mit Unterstützung des Ladeninhabers gelang es, sie abzuwehren. Es stellte sich heraus, daß die als Vollmilch verkaufte Milch zur Hälfte mit Wasser versetzt war. Das Schöffengericht in Aachen verurteilte am 15. Oktober die Frau Schmitz wegen Widerstandsleistung zu zwei Wochen und wegen Milchfälschung zu zwei Monaten Gefängnis und 150 ℳ Geldstrafe.

Ausland.

Der französische Eisenbahnerstreik und die Milchversorgung von Paris. Der Eisenbahnerstreik in Frankreich hat auch seinen Einfluß auf die Milchversorgung von Paris und die Zufuhr der Milchprodukte nach dort geltend gemacht. Die Milch, das am schnellsten verderbliche Nahrungsmittel, das jeden Tag frisch, sowohl morgens als auch abends, zum Versand für den Konsum kommt und das schon zu gewöhnlichen Zeiten bei unregelmäßigem Bahnbetrieb, bei Blockierung einer Strecke, die nach irgend einem Hauptproduktionsgebiet führt, in erster Linie in Mitleidenschaft gezogen wird, brachte die Pariser Geschäfte während der Streiktage in nicht geringe Verlegenheit.

Der Stadt Paris werden durchschnittlich pro Tag zirka 9000 Hektoliter Milch durch die verschiedenen Bahnen zugeführt. Die Hauptmenge bringt die Westbahn (Ouest), die auf dem Bahnhof Saint-Lazare ankommt, und zwar die Linien von Mantes und Evreux nach der Normandie zu. Es werden auf dieser Strecke durchschnittlich pro Tag 2300 Hektoliter befördert. Am ersten Streiktag betrug der Ausfall auf dieser Strecke ungefähr 1000 Hektoliter.

Die Nordbahn, die die Milch aus der Picardie nach Paris bringt, und zwar aus einer Entfernung bis zu 130 Kilometer, versagte am ersten Streikabend ebenfalls mit zirka 900 Hektoliter. Am vorigen Freitag abend wurde ein Spezialmilchzug von 11 Waggons unter militärischer Bedeckung auf dieser Strecke befördert. Man kann von Glück sagen, daß in der Streikzeit das Wetter kühl war und keine sommerliche Hitze herrschte, sonst wären sehr große Quantitäten Milch total verdorben.

Die meisten Milchhandlungen erhielten nur die Hälfte der gewöhnlichen Anlieferungen, und die Kundschaft konnte nur mit großer Mühe einigermaßen befriedigt werden. Die Maggi Milchgesellschaft ließ einen Teil der Milch durch Automobile holen. Die bedeutendsten Geschäfte hielten vorigen Freitag eine Versammlung ab, um evtl. gemeinsam einen Automobildienst einzurichten. Einige der größten Milchviehhaltungen der weiteren Umgegend von Paris fuhren die Milch mit eigenem Fuhrwerk in die Stadt, um auch gleichzeitig ihre leeren Gefäße wieder mitnehmen zu können

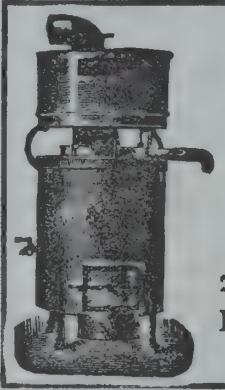
Am schmerzlichsten machte sich das Ausbleiben der Milch in den großen Krankenhäusern und öffentlichen Anstalten bemerkbar. Anstelle der gewöhnlichen Tageslieferungen erhielten auch diese nur die Hälfte, und auch die konnte nur mit großer Mühe und sehr verspätet herbeigeschafft werden. Vorigen Samstag kamen mit der Nordbahn wieder 22 Waggons Milch an und die Anlieferungen waren wieder etwas besser, wenn auch immerhin noch große Verzögerungen stattfanden.

Wer Traisers Käseformmaschinen
und **Quarkmühlen** kennt, kauft keine andern. Nur allein zu bezieh. von der Ersten Deutschen Käseformmaschinenfabrik
Peter Traiser II, Gross-Gerau (Hessen).

Kistenteile
aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

„Magnetine“ (Becker & Co.)
Kesselsteinverhütungs- und Lösungsmittel, D. R.-Pat. Nr. 204 794.
Worms, den 8. November 1909.
Wir tragen uns mit dem Gedanken, einen Speisewasserreinigungsapparat aufzustellen, erfahren jedoch, daß die Firma M. & W. ihren Reinigungsapparat außer Betrieb gesetzt hat und dagegen das von Ihnen bezogene Kesselsteinlösungsmittel mit gutem Erfolge anwendet. — — —
Prospekte, Offerten, Referenzen durch die Gen.-Depositäre für Deutschland
Firnhaber & Braun, Mannheim.



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

O. Thonack, Berlin 36 Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

In Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt

Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.
Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!
Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.
Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Nach einer Veröffentlichung der Halles centrales werden augenblick-
h in Paris im Durchschnitt täglich 870 000 Liter Milch, 20 000 Kilo
eisch, zirka 12 700 Kilo Butter und 64 000 Kilo Eier gebraucht. Am 13.
M. fand bei den täglichen Versteigerungen der Butter ebenfalls eine
usse statt. Jeder glaubte, der Generalstreik sei im Anbruch, und suchte
) mit größerem Vorrat einzudecken, so daß für die einzelnen Butterkörbe
n 10 Kilo bis zu 4 Francs mehr erzielt wurden wie tags vorher. Doch
len die Preise am folgenden Tage wieder, da genügend Ware vorhanden
r.

Auf den Käsehandel hatte die ganze Bewegung keinen Einfluß. Die
er dagegen gingen im Preise sehr stank in die Höhe, was leicht erklärlich
da Paris darin ganz auf das Ausland, hauptsächlich auf Rußland ange-
esen ist. Man sieht aus Vorstehendem, daß durch einen derartigen Streik
n Handel sofort ganz gewaltiger Schaden zugefügt wird, der sich bei der
ilch bis in die ärmsten Familien hinein bemerkbar macht. (533

Die Qualität australischer und neuseeländischer Butter. Die Regie-
ng des australischen Staatenbundes beauftragte unlängst einen Ausschuß
n Sachverständigen mit Ermittlungen über die Butter- und Käseexport-
chältnisse, auf Grund deren sie verschiedene Vorschläge zur Förderung der
olkerei-Industrie des Landes machte. Es ist indeß sehr fraglich, ob die
tterproduzenten und Exporteure auf jene Vorschläge, wie z. B. die Fest-
ung der äußersten Grenze des Wassergehaltes der Butter auf 14 Prozent,
gehen werden, denn im allgemeinen widersetzen sie sich von jeher sehr
rgisch jeglicher Einmischung der Regierung, selbst wenn sie dadurch die
enen Interessen schädigen.

Anders liegen die Dinge indeß in Neuseeland, wo die Landwirte
nd in Hand arbeiten, und das Resultat eine bemerkenswerte Entwick-
ng der Butterindustrie sowie des Exporthandels bildet. Die Qualität der
useeländischen Butter ist bekanntlich ungleich besser als die der übrigen
stralischen Staaten, und wiewohl in einigen Teilen von Victoria Butter
rzüglicher Beschaffenheit produziert wird, so ist die Durchschnittsqualität
h nicht annähernd so gut wie die der neuseeländischen. Einen Beweis
für liefern bereits die auf dem Londoner Markt erzielten Preise, denn
hrend australisches Produkt in der unlängst beendeten Saison durch-
nittlich mit nur 111 Schilling bezahlt wurde, kostete neuseeländische 115
hilling. Im vorigen Wirtschaftsjahr war der Unterschied sogar noch
ßer, denn er betrug da 6 Schilling.

Den höchsten Standpunkt, den neuseeländische Butter je berührte, war
5 Schill. 6 D. Sie erreichte ihn im letzten März, wo die Butterpreise
olge großer Knappheit in so bemerkenswerter Weise emporschossen, und
nzösische Butter auf 133 Schill. anlangte. Die Butterausfuhr Neusee-
nds erreichte in 1909/10 mit 16 705 T. den größten je dagewesenen Um-
ng, während der australische Export von 28 770 T. zwar wesentlich größer
s in den beiden vorhergegangenen Jahren, aber fast 5000 T. kleiner als
1906/07 ausfiel. Die neuseeländischen Exporteure befanden sich aber
ilich den australischen gegenüber bisher insofern im Nachteil, als von
useeland aus nur alle 14 Tage regelmäßige Dampfer nach Europa gehen,
hrend Australien einen achttägigen Dampferdienst hat. Zwei große
mpfergesellschaften beschlossen indeß, fortab während der beiden Butter-
rtmonate Dezember und Januar achttägige Verschiffungen aus Neu-
land zu bewirken. (525

Die Entwicklung der brasilianischen Schweinezucht. Angesichts der
chsenden Knappheit von Schweinefleisch auf dem Weltmarkt dürften
ige Einzelheiten über die Schweinezucht in Brasilien von Interesse sein.
e klimatischen Verhältnisse dieses Landes verhinderten bis vor kurzem
e größere Entwicklung der Fleischindustrie, doch seit der Vervollkommnung
s Gefrierwesens hat diese einen mächtigen Aufschwung genommen. Be-
ders erfolgreich war man in dem Staate Parana, wo das Räuchern von
weinefleisch in bedeutendem Umfange betrieben wird. Die Bevölkerung
ses Staates beträgt etwa 400—500 000 Personen, die sich teils mit der
pflanzung von Matéteesträuchern, und teils mit der Viehzucht beschäf-
en. In einigen Teilen des Staates hat sich die Schweinezucht neuer-
gs zu der leitenden Industrie emporgeschwungen, und zwar, weil die
rmer sie lohnender als den Getreideanbau finden. Mais, Weizen und
deres Getreide wird zwar ebenfalls noch kultiviert, doch größtenteils
r als Schweinefutter.

Die Farmer haben bisher der Auswahl besonderer Rassen keine Auf-
rksamkeit gewidmet, sie kennen lediglich ganz große, große, mittlere und
ine Schweine. Erstere werden vielfach gezüchtet, bis sie fünf Jahre alt
d ungeheuer fett sind. Man hat schon Schweine von 1000 Pfund Gewicht
üchtet. Die Mehrzahl der brasilianischen Schweine ist schwarz, doch gibt
auch sandfarbige, roetliche und gefleckte, was damit zusammenhängen soll,
z man Hausschweine mit wilden gekreuzt hat. Letztere dürften in Bälde
ng ausgerottet sein, weil sie ihres sehr schmackhaften Fleisches wegen,
ann aber auch wegen der großen Verheerungen, die sie an den Feldern
richten, eifrig erlegt werden.

In ganz Brasilien ist eine lebhafte Nachfrage nach Schweinefleisch und
chmalz vorhanden, was daher kommt, daß daselbst viel Bohnen und Reis-
isen gegessen werden, die mit ersterem zubereitet, sehr wohlschmeckend
d. Die Herstellung von gesalzenem Schweinefleisch in Brasilien wird
ht in derselben Weise wie in Europa betrieben. Nach dem Schlachten
nnt man die Borsten ab und breitet die Rümpfe auf getrockneten Häuten
Erdboden aus, doch wird zuvor das Rückgrat und die Hirnschale aus-
chnitten. Alsdann teilt man die Rümpfe in zwei Hälften, schneidet die
ppen, Beine, Schultern und das fette Fleisch an den Lenden aus und läßt
ei 3—6 Zoll breite Fettstreifen am oberen Ende der letzteren. Diese
rden mit dem Messer an der Innenseite, ohne Verletzung der Haut,
hrmals geritzt, und die Einschnitte mit Salz gefüllt, worauf man das
eisch zusammenrollt. Dies bildet das sogenannte Touchinho, das sehr
nackhaft ist, wenn es in frischem Zustande gegessen wird, doch hält es
nicht lange, und wirkliche Erfolge hat man nur mit geräuchertem
weinefleisch erzielt. In Curityba befindet sich eine bedeutende Räucherei,
nach modernem Muster angelegt und mit englischen Maschinen ausge-
ttet ist. Außer geräuchertem Schinken produziert die Fabrik auch Schmalz
d verschiedene Wurstsorten. Derartige Unternehmungen sind natürlich
r größter Bedeutung für das Land, und es steht zu erwarten, daß der
folg, den die Räucherei in Curityba erzielt, weitere Gründungen solcher
Folge haben wird, so daß Brasilien in nicht allzu ferner Zukunft eine
lle als Lieferant von Schweinefleisch und Schweineprodukten spielen
rfte. (526

Bekanntmachung!

Kennen Sie schon das neueste System, wodurch Sie **viel Geld** sparen können? Das ist ganz einfach: Sie bestellen von jetzt ab Ihre **Roststäbe** und halbrunde **Feuerbrücken** nur durch eine Postkarte

für 5 Pfennig

direkt bei der alten bekannten Firma

E. Holzapfel, Berlin W. 15.

Diese läßt jetzt **nicht mehr reisen** und spart daher viel Geld an Reisespesen und Provisionen, die sie an ihre Reisenden zahlen mußte. Diese Ersparnisse läßt die Firma allen direkten Bestellern als Rabatt zugute kommen. In den meisten Fällen besitzt diese Firma die Maße der alten Panzerrosten und der halbrunden Feuerbrücken, genannt „Flammenverteiler", noch von früher her, weil die Firma davon an die meisten Molkereien bereits geliefert hat. Diese Firma kann daher wieder alles „wie gehabt" liefern und zwar sowohl dieselben Modelle, durch welche bereits **bis 25 Proz.** nachweisbar an **Kohle gespart** wurde, als auch in derselben seit **18 Jahren bewährten Qualität.** Bei neuen Kesseln sind die Maße bezw. Länge und Breite der Feuerung anzugeben. Verlangen Sie nun von der Firma **E. Holzapfel, Berlin W. 15,** auf Grund des neuen Systems den billigsten Kostenanschlag gratis und franko.

Lassen Sie sich aber keinerfalls beirren, sondern fragen lieber jedesmal direkt bei der genannten Firma an, sobald Sie neue Spar-Roste und halbrunde Feuerbrücken **anschaffen wollen.**

Baechler & Co.

Molkerei-Ingenieure

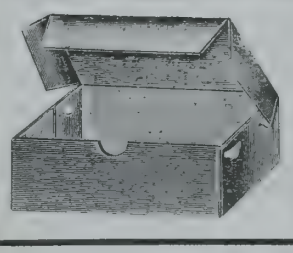
Zürich (Schweiz)

Eigene Maschinenfabrik

Spezialität:
Maschinen und komplette Anlagen zur Herstellung von **kondensierter** und von **Trockenmilch, von Kasein, Milchalbumin, Milchzucker, Molken-Essig.** Eigene Verfahren und Konstruktionen.

Bau und Einrichtung von Molkereien, Käsereien, Milchversorgungs-Anstalten.

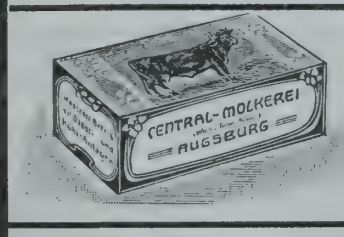
Pläne ❖ Gutachten ❖ Expertisen.



Butter-Schachteln

in 7 verschiedenen Verschlussarten.
Geruchfreie, zähe Pappe.

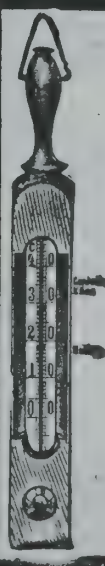
Massenfabrikation ▪ Billigste Preise.



Butter-Karton **„Bavaria".**

Für feinere Buttersorten empfiehlt sich saubere Packung, die den Inhalt vor Licht und Wärme schützt.

Kartonnagenfabrik am Kreuz, Augsburg.



Milchfettbestimmungs-Apparate

nach Soxhlet, Gerber, Marchand ꝛc.

Buttermessröhren, Flach- u. Rund-
:: Butyrometer, Lactodensimeter ::
sowie sämtliche
Glas-Instrumente
□ Thermometer und Aräometer □
Apparate zur Milchuntersuchung
liefert zu billigsten Preisen in exakter Ausführung die
Thermometer- u. Glasinstrumenten-Fabrik von
Keiner, Schramm & Co.
Ges. m. b. H., Arlesberg, b. Elgersburg i. Th.

Molkerei-Buchführung entworfen von **Dietrichs & Mertens,** Hannover.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.

Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die
Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik
W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

Sprechsaal.

Der Kampf um die Milchpreise in den Städten. Seit Wochen schon tobt in verschiedenen Gegenden Deutschlands neben dem Kampf um die Fleischpreise auch wieder der Kampf um die Milchpreise. In den verschiedensten Tagesblättern findet man fast täglich kürzere oder längere Artikel, die sich mit der Erhöhung der Milchpreise in den einzelnen Städten beschäftigen und sich zu derselben, je nach der Richtung, der das betr. Blatt angehört, zustimmend oder ablehnend verhalten. Und da sind es besonders die der Landwirtschaft feindlich gegenüberstehenden Blätter, die stets gleich bei der Hand sind, auch wegen der Steigerung der Milchpreise den Landwirten die heftigsten Vorwürfe zu machen, ohne sich der Mühe zu unterziehen, nachzuforschen, inwieweit denn die Milchpreiserhöhungen überhaupt berechtigt sind. Besonders die sozialdemokratischen Blätter zeichnen sich hier, wie immer, durch Schimpfereien und grobe Wortausfälle, wie „Milchwucher" und „agrarische Raub- und Beutegier", aus.

Daß mancherorts die Milchproduzenten infolge der steigenden Preise der Futtermittel, der Erhöhung der Arbeitslöhne sowie der Verteuerung der ganzen Lebenshaltung tatsächlich gezwungen sind, die Milch zu erhöhten Preisen zu verkaufen, wenn sie aus der Milchviehhaltung überhaupt noch ihren Lebensunterhalt sich verdienen sollen, kommt diesen Gegnern der Landwirtschaft überhaupt nicht zum Bewußtsein. Wie jeder andere Unternehmer aus dem, was er an Kapital und Arbeit einsetzt, einen entsprechenden Gewinn erzielen muß, so auch der Milchproduzent. Bleibt dieser Gewinn aus, müssen die Milchwirtschaft treibenden Landwirte sogar ohne Verdienst oder mit Verlust arbeiten, dann wird die natürliche Folge davon sein, daß immer mehr Landwirte der Milchviehhaltung und der Milchlieferung in die Stadt den Rücken kehren und sich einem anderen Zweig der Landwirtschaft zuwenden. Und was wird wieder die Folge davon sein? Die Milchnot in den Städten wird immer größer werden und der Milchpreis immer mehr steigen.

Es ist deshalb durchaus ungerechtfertigt, jede Steigerung der Milchpreise ohne weiteres auf „agrarische Raub- und Beutegier" zurückzuführen, während man sonstige Preissteigerungen von Gebrauchs- und Genußmitteln, mögen sie auch durch noch so gewissenlose Spekulationen herbeigeführt sein, als etwas Selbstverständliches und Unabwendbares hinnimmt.

„Petroleum wird teurer," „die Kaffeepreise sind gestiegen," — solche und ähnliche Notizen findet man täglich in den Zeitungen, ohne daß darüber irgendwelche Entrüstung laut wird, und ohne daß große Protestversammlungen dagegen veranstaltet werden und Magistrat und Stadtverordnete dagegen Entschlüsse fassen. Derartigen Preisschwankungen unterwirft man sich blind; sobald es sich aber um landwirtschaftliche Erzeugnisse handelt, in diesem Falle um die Milch, wird jede Preissteigerung von der gegnerischen Presse als ein Unrecht beutegieriger Landwirte gegenüber der notleidenden Gesamtbevölkerung verschrien, ohne, wie gesagt, zu berücksichtigen, ob die Preissteigerung gerechtfertigt sein könnte oder nicht und ohne überhaupt die von den Produzenten vorgebrachten Gründe für ihr Vorgehen zur Geltung kommen zu lassen.

Es wäre im Interesse der städtischen Bevölkerung, besonders der ärmeren Volksklasse und deren Kinder, ja gewiß wünschenswert, daß die Milch, die im Haushalte unentbehrlich ist, von den Preissteigerungen der übrigen Gebrauchsgegenstände und Nahrungsmittel verschont bliebe und stets zu einem wohlfeilen Preise verkauft werden könnte. Das ist aber eben ein Ding der Unmöglichkeit, denn wenn die Milchproduzenten alles das, was sie in ihrem Haushalte und in ihrer Viehhaltung benötigen, mit stets höheren Preisen bezahlen müssen, ist die notwendige Folge davon, daß sie die Milchpreise, aus denen sie eben ihren Lebensunterhalt bestreiten müssen, auch entsprechend erhöhen müssen, wenn die Milchlieferung in die Stadt für sie überhaupt noch rentabel sein soll.

Ueberdies werden heute an die Molkereien und an die Landwirte, die ihre Milch in der Stadt verkaufen, immer größere Anforderungen gestellt hinsichtlich der Stalleinrichtungen, der Fütterungsweise usw. Daß die Erfüllung dieser Forderungen mit erheblichen Kosten verknüpft ist, und daß die erhöhten Aufwendungen nur gemacht werden können, wenn in der Stadt ein entsprechender Preis für die Milch erzielt wird, liegt klar auf der Hand und könnte doch allmählich auch in Konsumentenkreisen eingesehen werden. Wird ein den Herstellungskosten entsprechender Preis nicht erzielt, so liegt die Gefahr nahe, daß immer mehr Landwirte der Milchlieferung in die Stadt den Rücken kehren und daß die Milchnot immer größer wird.

Ungerechtfertigte Milchpreiserhöhungen, die nur vorgenommen werden, um sich auf Kosten der arbeitenden Bevölkerung zu bereichern, kann man allerdings nicht scharf genug verurteilen, doch wäre, wie zu Anfang dieses Artikels gesagt, zu wünschen, daß man in den der Landwirtschaft fernstehenden Kreisen nicht jede Milchpreissteigerung ohne weiteres als „landwirtschaftliche Raub- und Beutegier" bezeichnete, sondern daß man zunächst auch die Vertreter der Landwirtschaft zu Wort kommen ließe und danach erst in sachlicher Weise beurteile, ob die Preissteigerungen wirklich notwendig sind oder nicht. L.

Aufbewahrung von Eiern. Anfrage: Wie alt dürfen Eier im Frühjahr, Sommer und Winter sein, um noch als „gut und frisch" verkauft werden zu können? In welcher Packung und in welchen Räumen halten sich dieselben am besten? Molk. A. (2223

Antwort: Wenn man Eier als garantiert frisch verkauft, so dürfen sie eigentlich nicht älter als acht Tage sein. Daß sich die Eier noch länger frisch erhalten und daß man Eier, die 14 Tage alt oder auch noch älter sind, von frischen Eiern oft nicht unterscheiden kann, ist eine Sache für sich.

Auch die hannoverschen Eierverkaufsgenossenschaften haben es sich, um das Zutrauen der Abnehmer zu gewinnen, zum Grundsatz gemacht, die Eier bis zum Versand nicht älter als acht Tage werden zu lassen. Wenn in der warmen Jahreszeit die Eier bei guter Aufbewahrung vielleicht bis zu 14 Tagen ihren frischen Geschmack behalten, so kann im Winter der frische Geschmack noch nach 3 Wochen und noch länger vorhanden sein.

Werden Eier zum Zweck späterer Lieferung aufbewahrt, so muß der Abnehmer darüber aufgeklärt werden. Falls nicht eine Konservierung der Eier auf längere Zeit beabsichtigt ist, sondern vielleicht für den eigenen Verbrauch nur eine Aufbewahrung von einigen Wochen, so ist es am besten, sie in einem luftigen und kühlen, aber frostsicheren Raume zu lagern. Man legt die Eier dabei auf Gestelle, entweder Latten- oder Lochgestelle. In dem Raume dürfen keine stark- oder scharfriechenden Stoffe vorhanden sein, da die Eier außerordentlich leicht beim Lagern einen üblen Geschmack annehmen. Obwohl in dem Raum für ausgiebige Lüftung gesorgt sein muß, so darf aber doch keine Zugluft herrschen, da sonst der Einhalt einen zu raschen Schwund zeigt. Z.

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in

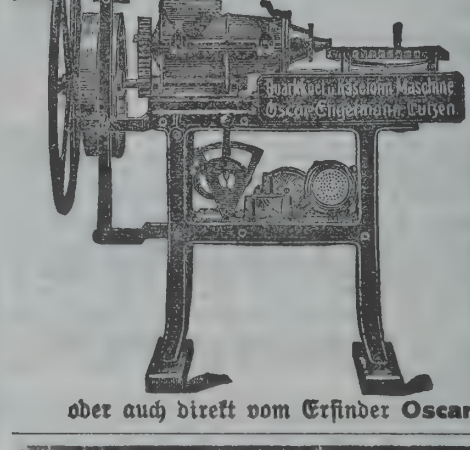
Molkerei-Buchführung

einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20

Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich



Engelmanns Pat. Quarkknet- u. Käseform-Maschine
für runde und lange Käse aller Art

Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betrieb. Ganz neu: „allerfeinsten Speisequark erzeugen". — Nur ff. Zeugnisse.

Zu beziehen durch: Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G., Bergedorf. — Eduard Ahlborn, Hildesheim. — Dirks & Mühlmann, Osnabrück. — Ewald Nos, Magdeburg. — Carl Mann, Hildesheim. — A. Jepsen Sohn, Flensburg. — Fr. Maager, Breslau. — Zentral-Annahmestelle, Halle a. S. — Rich. Schoen & Co., Erfurt. — Friedr. Jaeger, Halle a. S. — F. Peters, Leipzig. — A. Moritz, Dresden. — Gebr. Bayer, Augsburg. — Joh. Deiring, Weiler i. Algäu. — Nos Molkerei-Zentral-Büro, Stuttgart. — A. Schönemann & Co., Schöningen. — Ferd. Kothe & Co., Braunschweig. — Alfa-Separator, Wien. — Astra, Pan und Wien. — Jurany & Wolfram, Wien. — A. de Saint-Moulin, Verviers. — Zentral-Molkerei-Büro, München. — Misu Weinberg, Bukarest. — C. Wes & Co., Rotterdam 2c. 2c.

oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

Beste Verzinnung für Molkerei-Geräte.

Epicassit A

Prospekte gratis und franko.

Metallanstrich-Syndikat G. m. b. H.

Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5 II.

Steinschrotmühle

„Rentablit"

mit selbstschärfenden Patent-Mahlsteinen v
650—1200 mm Durchmesser.
Dauerhafteste und leistungsfähigste all Steinschrotmühlen.
Vorzüglich als Nebenbetrieb für Molkereien 2c. geeignet.
Größ. Anlagen in modernst Ausführung zu bill. Preise

Fr. Schöttler
Maschinenfabrik
Diepholz i. H.

Neuzeitliche Maschinen und Apparate zur **Reinigung von Milchflaschen**

BOLDT & VOGEL m. b. H., HAMBURG.

Briefkasten.

W. in W. 1. Die Genossen müssen so lange liefern, bis sie infolge schriftsmäßiger Kündigung aus der Genossenschaft ausscheiden. Welche ndigungsfrist innezuhalten ist, geht aus dem Statut hervor. Das Gesetz immt, daß die Aufkündigung nur zum Schluß eines Geschäftsjahres statt- det und mindestens 3 Monate vorher schriftlich erfolgen muß, daß aber ch das Statut eine längere, jedoch höchstens zweijährige Kündigungs- t festgesetzt werden kann. — 2. Die Kündigugn muß schriftlich geschehen n Einschreibebrief ist nicht nötig, zum Nachweis der Kündigung aber pfehlenswert); eine mündliche Kündigung ist ungültig. — 3. Der Sohn dadurch, daß er die Wirtschaft vom Vater übernommen hat, während ser noch Genosse war, nicht Genosse geworden und braucht daher an die nossenschaft nicht zu liefern. Dagegen ist der Vater, da ihn der Verkauf ner Wirtschaft nicht von der Lieferungspflicht und Mitgliedschaft ent- det, so lange zur Lieferung verpflichtet, bis er durch ordnungsmäßige fkündigung aus der Genossenschaft geschieden ist. 4. Die Mitgliedschaft unvererblich. Stirbt ein Genosse, so gilt er mit dem Schluß des Ge- iftsjahres, in dem der Tod erfolgt ist, als ausgeschieden. Bis zu diesem tpunkte wird die Mitgliedschaft des Verstorbenen durch seine Erben fort- etzt. 5. Die Kündigung und der Austritt eines Genossen hat mit der Ge- alversammlung und dem Zeitpunkt, zu welchem diese stattfindet, nicht s Geringste zu tun. (2282

M. in W. Den Gewichtsverlust auf dem Transport hat der Käufer zu gen. Dies folgt schon aus der Bestimmung des B. G.-B. (§ 447), daß m Versendungskauf die Gefahr mit der Absendung auf den Käufer über- t. Im vorliegenden Falle haben Sie weiter aus dem Grunde für den wichtsverlust, auch wenn man diesen auf den natürlichen Vorgang des trocknens zurückführen will, nicht aufzukommen, weil Sie dafür den ufer von vornherein schon durch die Gewährung von 2 % „Globen" ent- idigt haben. (2287

K. in W. Dafür, daß der Uebertragungsvertrag später als am 18. gust geschlossen ist, ergeben sich keine Anhalte. Der Beglaubigungs- merk bedeutet, daß die Ihnen zugesandte Abschrift mit dem Vertrags- iginal übereinstimmt. Ueber die betr. Firma ist uns nichts Näheres be- nt. Da wir nicht wissen, ob es sich um eine Schiebung handelt, so nen wir Ihnen auch nicht raten, es auf einen kostspieligen Interven- nsprozeß ankommen zu lassen. Empfehlen würden wir, den Anwalt zu- hst zu ersuchen, Ihnen durch Einsendung einer eidesstattlichen Versiche- ig die Höhe der Summe, welche die Firma K. von Ihrem Schuldner zu dern hat, glaubhaft nachzuweisen. Unter Umständen ließe sich, wenn der ufpreis für die Sachen noch nicht voll gedeckt ist, der Anspruch Ihres uldners an die Firma K. auf Erfüllung der restlichen Verbindlich- ten aus dem Vertrage pfänden. Die Antwort des Anwaltes wollen Sie s dann einschicken, wenn Sie unsern weiteren Rat wünschen. (2298

T. B. Ob es ratsam für Sie ist, in Schleswig-Holstein oder Mecklen- rg eine Molkerei zu errichten, um darin dänischen oder schwedischen Rahm verarbeiten? Das ist eine Frage, die sich nicht gut beantworten läßt, da n jetzt noch nicht weiß, ob nach Ablauf der zurzeit bestehenden Handels- träge mit Dänemark und Schweden auch fernerhin der Rahm aus diesen ndern noch zollfrei nach Deutschland wird eingeführt werden können. r Gerechtigkeit und den Interessen der deutschen Milchwirtschaft ent- äche es jedenfalls, wenn, ebenso wie auf Butter, auch auf Rahm ein nfuhrzoll kommen würde. Ganz abgesehen von dieser offenen Frage, ist der Nähe der betr. Grenzen die Zahl der Betriebe, die dänischen resp. wedischen Rahm verarbeiten, schon so groß, daß man Ihnen in Hinsicht f die dadurch sich geltend machende starke Konkurrenz kaum zur Aus- rung Ihres Planes raten kann. (2251

M. C. Besondere Apparate, die es dem Praktiker ermöglichen, den sergehalt des Quarkes genau festzustellen, gibt es nicht. Eine genaue stellung des Wassergehaltes ist vielmehr nur in einem chemischen boratorium möglich. (2303

C. H. Erst vor einigen Monaten wurde im Sprechsaal unserer Zei- ng die Frage, ob Spiritusglühlichtlampen für Molkereien zu empfehlen en, eingehend besprochen. Die damals aus dem Leserkreise eingelaufenen tworten sprechen sich im großen und ganzen für das Spiritusglühlicht günstigem Sinne aus, allerdings wird in einigen Antworten darauf gewiesen, daß das Licht sich infolge der häufig notwendig werdenden neuerung der Glühstrümpfe ziemlich teuer stelle. Wir senden Ihnen die r. Ausschnitte aus unserer Zeitung zu. (2304

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden nnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Post- lten für die Monate November und Dezember 40 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe Seite 1575.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation r Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungs- mmission:

19. Oktober. Ia **124—126** *M*, IIa **120—124** *M*, IIIa **110—118** *M*, ab- lende **95—110** *M*. Tendenz: etwas besser.

15. Oktober. Ia **124—126 Mk.**, IIa **118—123 Mk.**, IIIa **110—118 Mk.**, fallende **98—110 Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 20. Okt. Die Notierungen des von der Grossistен- sellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 99 Kronen . 111,50 Mk.). Tendenz: stetig.

Kempten, 19. Okt. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und oduzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der gäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der rma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., ißrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche berpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität olkereibutter 116—118 Mk. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 20. Oktober. Preisnotierung der Notierungs-Kommission r vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahm- tter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise mmen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 20. Oktober. Preise der Notierungskommission des Milchw. reins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 116 Mk., Vorbruchbutter 3 Mk.

Voll- und Magermilchbassins
Rahmkippbassins
Metallkäsewannen, doppelwandig, D. R. G. M.
Bassin-Doppelsiebe
Milch-Leitungsteile
fabriziert und liefert als langjährige Spezialität
Carl Nebel
Klempnerei und Molkereigerätefabrik
Schöningen, Braunschweig.

Pergamentpapier
empfehlen
Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

Bares Geld!
sparen Sie,
wenn Sie in Ihrem
MOLKEREI-BETRIEBE

„SENGA" Käsewannen Milchbassins Vorwärmer benutzen!
Fordern Sie sofort Preisliste vom
METALLWERK H. SENGEWEIN MEHLE HANNOVER

Kartoffelflocken!!
liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggonladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in **Magdeburg, Bremen, Hannover, Berlin, Posen und Oldenburg.**
S. Priwin & Cie., Magdeburg.

Undehnbare Trommelringe
für Alfa- und Germania-Separatoren
:: :: Westfalia-Zentrifugen :: ::
Carl Mann · Hildesheim

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Gründliche theoretische und praktische Ausbildung von Molkereipersonal.
Beginn des Kursus am **1. Oktober** und **1. April.** Aufnahme von Hospitanten zu jeder Zeit. Anm. u. Ausk. d. d. Leiter **Dr. Hesse, Güstrow.**

Butter-Auktionen.

Hamburg, 19. Okt. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
12 Drittel 130,50 Mk., 39 Drittel 130 Mk., 10 Drittel 129,50 Mk., 43 Drittel 129 Mk., 14 Drittel 128,50 Mk., 74 Drittel 128 Mk., 9 Drittel 127,50 Mk., 37 Drittel 127 Mk., 9 Drittel 126,50 Mk., 40 Drittel 126 Mk., 11 Drittel 125,50 Mk., 17 Drittel 125 Mk., 2 Drittel 124,50 Mk., 8 Drittel 124 Mk., 3 Drittel 123 Mk., 24 Drittel 121 Mk.

1. Klasse: 352 Drittel zu 127,25 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 23 Drittel zu 117,13 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 20. Oktober. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Das Geschäft zeigt keine Änderung. Eine rege Nachfrage besteht nur nach feinsten, reinschmeckenden Qualitäten, während 2. und abfallende Qualitäten reichlich vorhanden und wenig gefragt sind.

Berlin, 20. Okt. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 118—126 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 19. Oktober. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Mit Beginn dieser Woche trat eine bessere Stimmung ein und zeigte sich nach feinsten reinschmeckenden Qualitäten gute Nachfrage; aber auch zweite Sorten waren besser beachtet. Die Produktion hat abgenommen und sind die Zufuhren kleiner.

Berlin, 19. Okt. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter hat das Geschäft ebenfalls eine Änderung nicht erfahren und waren speziell nur allerfeinste Qualitäten gefragt, welche jedoch auf dem Markte so gut wie garnicht vorhanden waren. In voriger Woche gelangten zur Verschiffung:

	von Windau:	von Riga:	von St. Petersburg:
nach London	3232 Faß	3831 Faß	799 Faß
„ Kopenhagen	2995 „	— „	— „
„ Hamburg	1716 „	116 „	49 „
„ Stettin	2793 „	— „	100 „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 114—116 Mk., IIa 110—114 Mk.

Hamburg, 20. Oktober. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Unsere letzte Notierung blieb glücklicherweise unverändert auf 131 ℳ bestehen. Die Lage des Marktes blieb bis zum Schluß der Woche eine freundlichere. Bestände allerfeinster Ware wurden geräumt. Das Geschäft ist in dieser Woche in der bisherigen Tendenz verlaufen, obgleich die auswärtigen Märkte im Laufe der Woche etwas abfielen und ihre Forderungen ermäßigten. Den einlaufenden Nachrichten entsprechend haben alle inländischen Plätze ihre bisherige Haltung aufrecht erhalten, die Preise blieben bestehen, doch beschränkt sich die Nachfrage auf allerfeinste Qualitäten, dagegen sind zweite und abfallende Marken wieder gänzlich vernachlässigt. Unser eigenes Platzgeschäft verlief ruhig, größere Umsätze wurden nicht erzielt, selbst unsere Detaillisten kauften nicht über den notwendigsten Bedarf und sind in der Auswahl der Qualität peinlich genau. Leider ist es bis heute noch nicht gelungen, die frischen Einlieferungen sämtlich zu begeben, man ist aber überzeugt, diese noch bis Schluß der Woche leicht unterbringen zu können. Der heutigen Marktlage entsprechend wird man unsere Notierung unverändert auf 131 ℳ bestehen lassen und kann auch überzeugt sein, daß alle anderen Hauptmärkte ihre Notierungen nicht veränderten. Das Geschäft mit russischer Butter verlief zufriedenstellend, doch verlangten Käufer auch hier feinste, frische Ware. Für alle anderen Sorten bleibt der Handel nach wie vor schleppend. Neu zugeführt wurden uns in dieser Woche ca. 3000 Tonnen. Die Preise behielten die bisherige Höhe. Kopenhagen meldet soeben eine unveränderte Notierung (notiert 99 Kr. gleich 111,50 ℳ). Der Markt schließt ruhig.

Hildesheim, 21. Oktober. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Den Erwartungen entsprechend ist das Geschäft in dieser Woche weiter abgeflaut, um zu räumen, mußten die Preise sich anderen dringenden Angeboten anpassen und herabgesetzt werden. Für prima Molkereibutter zahlen wir 118—122 Mk., netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 20. Okt. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 129 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 118—110 Mark. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit — Mark. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 21. Oktober. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Geschäftslage ist unverändert und dürfte wohl auch für die nächste Zeit eine gleiche bleiben. Wenn sich auch feinste Marken räumen, so ist doch das rechte Leben im allgemeinen zu vermissen.

Preise für feinste Tafelbutter 124—126 Mk., II. Sorten 114—123 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 19. Okt. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Etwas neues vom Markte ist nicht zu berichten und liegt derselbe wie vorige Woche unverändert ruhig. Die Qualitäten haben sich noch nicht gebessert, so daß dadurch das Geschäft kolossal erschwert wird.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 131—— Mk., feinste 128—130 Mk., II. Qualität 122—126 Mk., III. Qualität 115 bis 118 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 20. Oktober. Bericht von Gebr. Rößler. In der vergangenen Woche war hier wie überall ein ruhiges Geschäft.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 121—126 Mk., Ia 117 bis 120 Mk., IIa 115—116 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 19. Okt. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die Marktlage ist entgegen unserm vorwöchigen Bericht wieder ruhiger geworden. Die erhöhten Preise haben demnach doch nicht die erhoffte dauernde Belebung gebracht, da die Kauflust bereits in dieser Woche erheblich nachließ. Unter diesen Umständen konnten selbst feinste Qualitäten nur mit Mühe und zu verlustbringenden Preisen untergebracht werden. Abweichende Qualitäten blieben ohne nennenswerten Umsätze zu ganz irregulären Preisen dringend angeboten.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 114—118 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 19. Oktober. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die Total-Zufuhr betrug vorige Woche ca. 1400 Faß. Darunter konnten aber kaum 10 Proz. feinste Qualitäten gehandelt werden, denn es ist recht bedauerlich, daß die Molkereien selbst spekulieren und nun bei Schluß der Schiffahrt ihre Lagerware losbringen wollen. Leider gibt es immer noch eine Anzahl Käufer, die dann Abnehmer für solch abfallende Qualitäten sind. Die Preise hielten sich für feinste Sache auf Rubel 13,30 bis 13,60.

b) Omsk. Von Omsk wird die vorwöchige Zufuhr mit ca. 150 Tonnen gemeldet. Es befand sich aber auch hier recht wenig erstklassig Qualität darunter, sondern schlechte, abschmeckende Sachen wurden zu hohen Preisen aus dem Markte genommen, trotzdem auch England ruhig Tendenz meldet. Die Preise schwankten zwischen Rubel 14,10 bis 14,3

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 20. Okt. Bericht von J. Themans Izoon. Es läßt sich diese Woche wenig neues vom Butterhandel berichten. Die Notierung ist Freitag unverändert 53,50 fl. geblieben und wird hierin auch für morgen keine Änderung erwartet. Die Einlieferungen von feinster frischer Butter ließen sich zu zwar voll behaupteten Preisen räumen, aber die ganze Stimmung hat doch etwas unsicheres und schleppendes und ist Nutzen nicht zu erzielen.

Budapest, 19. Oktober. Bericht von M. Düsing jr. Bei abnehmender Produktion versteifte sich das Buttergeschäft einigermaßen und war namentlich auch Sekunda-Ware besser placierbar, so daß Molkereibutter etwas höher notiert. Ansonsten hat sich die Marktlage nicht wesentlich geändert.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbuttere Butter) Kleinpackung 3,00—3,40 Kr., Blockpackung 3,05—3,15 Kr., Sekunda Molkereibutter Kleinpackung 3,00—3,10 Kr., Blockpackung 2,80—2,90 Kr Kochbutter 2,00—2,20 Kr. Tendenz: stetig.

Käse.

Berlin, 20. Oktober. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk

Berlin, 20. Oktober. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk. Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kammembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 19. Oktober. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger fein Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fe 45—46 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Wangen, 20. Oktber. Preise der Notierungskommission des Milchw Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalt. Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 38 Mar

„	„	30	„	„	„	„	42	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	51	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehalt prozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierunge verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustand

Kempten, 19. Okt. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäue Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse)

mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse)						42,—	Mark	pro	Zentn
„ 35	„	„	„	„		47,—	„	„	„
„ 40	„	„	„	„		52,—	„	„	„

Schweine.

Hannover, 20. Oktober. Bericht der Preisnotierungs-Kommission de Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1205 Schwein Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 67—70 Mk., Klasse V 60—64 Mk Klasse VI 60—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 20. Oktober. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1871 Stück. Preise: Schwere 66,00—67,00 Mk., leichte 66,00 bi 00,00 Mk., Sauen 52,00—58,00 Mk., Ferkel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd Handel: flau.

Futtermittel.

Magdeburg, 20. Okt. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg

Russische Donau-Gerste 59/60 kg Oktober-Dezember 100,— Mk
Januar-August 1911 104,— Mk.

La Plata-Mais Oktober-Dezember 105 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Oktober-Dezember 115,— Mark
Februar-September 121 Mk.

Rund-Mais Oktober-Dezember 138,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa prompt 135 Mk., Okt.-Dezember 135 Mk
pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg
ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 8,20 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Okt.-Dezbr. 8,20 „ „ „ „ „ „ „ „

smehl 24/28 Proz. 9,20 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 9,60 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Hamburg, 20. Okt. Mixed-Mais cif Oktober 100,00 Mk., La Plata-Ms cif Oktober 97,50 Mk., russ. Gerste cif Oktober 94,50 Mk.
– (Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Oktob.	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
in	19.	18683	68	bis 59		Schlachtgew.	schlepp.
			54	bis 47		Lebendgewich	
burg	20.	1871	68	bis 60		20—24 % Tara	flau
nen	20.	1081	71	bis 63		Schlachtgew.	langsam
nover	20.	1205	70	bis 67		„	schlecht
zig	20.	1827	70	bis 64		„	mittel
den	20.	2020	73	bis 68		„	langsam
nitz	20.	514	76	bis 74		„	—
tmund	20.	521	70	bis 65		„	mittel
i a. Rhein	20.	1532	69	bis 60		„	ruhig
nheim	20.	1170	74	bis 73		„	mittel
ttgart	20.	1018	72	bis 70		„	mäß. bel
slau	19.	2370	71	bis 67		„	mittel
tin	20.	1485	67	bis 64		„	ruhig
en	19.	569	60	bis 50		Lebendgewicht	—
	20.	1032	54	bis 47		„	gut
lhausen i. E.	18.	818	76	bis 74		Schlachtgew.	—
nchen	19.	3205	74	bis 60		„	—

Für den Post-Versand der Molkereien!

Postpaket-Versand-Blocks zum Durchschreiben

4 Stück und 2 Stück untereinander, 46:16 cm und 23:16 cm groß, fertige ich in eigener Druckerei sehr billig. Preise auf Anfrage.

Carl Mann, Hildesheim.

lle milchwirtschaftlichen Bücher

orgt schnellstens und preiswert

Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Lager-Katalog umsonst.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

B	6801	54 Br.		6549	8 Br.		6619	2 Br.	GH	7027	2 Br.
	6693	2 „		6531	1 „		6626	7 „		6895	3 „
	6690	38 „	LMR	8000	2 „	J	6665	6 „		6871	2 „
W	6721	53 „		6686	3 „		6650	1 „	EM	6920	1 „
S	6657	5 „	M	6691	3 „		6716	2 „		6869	5 „
	6814	67 „		6641	11 „	H	6719	6 „		6854	3 „
W	6633	9 „	MU	6623	9 „	BH	6756	8 „	MR	6901	5 „
	6743	6 „	MB	6739	8 „	Hess.	6747	3 „		6952	2 „
	6564	3 „	FB	6734	3 „	H	6417	1 „		6954	7 „
	6804	10 „		6715	5 „		6723	1 „		6935	1 „
	6839	11 „		6751	2 „	HH	6181	3 „		6944	1 „
	6669	8 „	K	6729	2 „		6761	5 „		6848	10 „
	6692	1 „	AE	6511	4 „		6672	2 „	ZA	6984	4 „
hl.	6316	2 „	MB	6402	5 „		6649	5 „	MF	6857	1 „
	6646	2 „	WQ	4866	3 „		6675	8 „	AB	5078	2 „
	6820	1 „	WT	2921	5 „		6435	9 „		6849	6 „
JK	6840	1 „		6942	9 „		6416	1 „		6731	1 „
W	6795	3 „		6881	1 „		6422	1 „		6888	3 „
hr	6776	6 „	MH	7003	1 „		6760	6 „	AZ	6998	9 „
B	6712	1 „	MM	7009	6 „	A	6174	1 „	ZT	6851	10 „
	6841	3 „		6953	3 „		6395	17 „		6850	2 „
	6749	1 „		6902	1 „	W	6278	2 „		6914	10 „
	6745	3 „		6861	1 „		6448	3 „	HC	6933	4 „
	6620	1 „	HS	7011	2 „		6396	4 „		6943	3 „
M	6622	5 „		6986	1 „	AO	6505	4 „		6916	1 „
Sch	6644	8 „		6873	3 „		4279	1 „		6894	1 „
AH	6687	12 „	AB	6900	4 „	QQ	4556	1 „			

Neueste Depesche.

Hamburg: heute unverändert.

Hamburg, 21. Okt. Notierungen vereinigter Butterfleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für ter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **128—131** ℳ, IIa **110** bis ℳ. Tendenz: ruhig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 7201 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Fachmann

unverheiratet, zur Leitung eines Molkerei-Produkten-Geschäftes zum 1. Nov. gesucht. Etwas Kaution erforderlich. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten unter Fm. 503 an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Dortmund.**

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jüngeren, tüchtigen (7292
Buchhalter
welcher mit der Monatsabrechnung durchaus vertraut ist und auch etwas Erfahrung im praktischen Betriebe hat. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung bei freier Station erbittet
Neue Molkerei-Genoss. Stralsund, E. G. m. u. H.

Sofort oder 1. November suche tüchtigen, sauberen (7285
Gehülfen
für alle Arbeiten und Milchverkauf. Gehalt 35—40 ℳ.
Engelhard, Bodenfelde a. Weser.

Junger, tüchtiger (7266
Gehülfe
für alle vorkommenden Arbeiten bei 30—35 ℳ zum baldigen Antritt gesucht.
Dampfmolkerei Lelm in Braunschw.

Zum 1. November kann ein tüchtiger, keine Arbeit scheuender, militärfreier (7249
Gehülfe
für Maschinen und □-Käserei antreten. Stellung leicht und dauernd. Gehalt 35 ℳ ohne Abzug.
Wegner, Dampfmolkerei **Laßwitz,** Kreis Lissa, Posen.

Angehender Gehülfe
zu 20 ℳ für beschr. Betrieb gesucht.
L. Heinrichs, Bertkow b. Goldbeck, 7323) Altmark.

Suche einen jungen, fleißigen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut und guter Pferdepfleger ist. Desgleichen kann sich ein (7296
Lehrling
welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, zum baldigen Antritt melden.
Zentralmolkerei Frankenstein, Schl.

Suche für den hiesigen Vollbetrieb zum baldigen Antritt einen fleißigen, sauberen, jungen (7289
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ anfangs, steigend bis 40 ℳ. Bevorzugt solche, die sicher rechnen, gute Zeugnisse und Empfehlungen besitzen.
Genossenschaftsmolk. Oberelsungen, Bez. Cassel. **H. Lehmann.**

Wegen Erkrankung des jetzigen suchen wir zu bald einen tüchtigen, zuverlässigen (7286
Gehülfen.
Gehalt 35 ℳ bei freier Station und freien Kassen.
Geldernsche Molkerei, E. G. m. u. H. zu Veert bei Geldern.

Angehender Gehülfe
oder **Lehrling** kann sofort eintreten. Meldungen und Gehaltsforderungen an den Molkereiverwalter der **Voigtshagener Molkerei,** Kr. Naugard in Pommern.

Zum sofortigen Antritt wird ein tüchtiger, sauberer und zuverlässiger **erster Gehülfe** für Butterei und Separatoren, firm im Butterformen, sicherer Rechner, zeitweise für Kontorarbeiten, verlangt. Anfangsgehalt 35 ℳ und fr. Station. Zeugnisabschriften erbeten an die (7255
Molkerei-Verwaltung Guttstadt in Ostpreußen.

Jüngerer, kräftiger (7264
Gehülfe
zum 15. November gesucht. Gehalt 30—40 ℳ. Stelle dauernd.
J. Kumli, Dampfmeierei **Woidieten** (Post Thierenberg, Ostpreußen).

Gehülfe
vertraut mit Maschine, Kessel, Alfa, Butterei, □-Käserei und Schweinemast, kann per bald oder 1. Novbr. eintreten. Anfangsgehalt 30 ℳ. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten. (7259
S. Kaufmann, Kunzendorf, Kreis Habelschwerdt.

Suche zum 1. November oder später einen tüchtigen, kräftigen
Gehülfen
der auf Ordnung und Sauberkeit hält, keine Arbeit scheut und an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Gehalt bei freier Station ohne Wäsche 30 ℳ. Offerten nur mit Zeugnisabschriften an (7244
Benno Witte, Dampfmolkerei, **Romanshof** bei Czarnikau i. Posen.

Ein ordentlicher, mit guten Zeugnissen versehener (7336
Gehülfe
wird gesucht. Lohn 35 ℳ.
J. Schlipköter, Elberfeld.

Gesucht wird zum 1. November, eventl. einige Tage früher ein solider, williger, an Reinlichkeit und selbständiges Arbeiten gewöhnter
Gehülfe
bei 30 ℳ Anfangsgehalt und freier Station. (7309
Molkerei E. G. Sölde i. W. C. Schaumberg.

Junger, kräftiger Gehülfe
bei 35 ℳ Anfangsgehalt sofort gesucht. (7331
Molkerei Kempen (Rhein).

Suche zum 1. November einen jungen, kräftigen (7330
Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 ℳ u. freie Kassen.
Jödecke, Trebra bei Bleicherode.

Junger Gehülfe
gewandt im Formen, sofort gesucht. Anfangsgehalt ℳ 20—25. (7328
Dampfmolkerei Niederzimmern, E. G.m.u.H., Stat. Vieselbach b. Erfurt.

Suche für hiesige Molkerei mit Weichkäserei einen soliden, strebsamen (7326
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Anfangslohn 30 ℳ pro Monat und freie Kassen. Zeugnisabschriften u. Altersangabe erbeten.
Molkerei Verden a. d. Aller. Inh.: **P. Rischbieter.**

Zum 1. November suche einen tüchtigen (7407
Gehülfen
welcher flott ausformen und feinen Speisequark machen kann.
Dampfmolkerei Kistritz bei Naumburg a. S.

Suche zum 1. November einen jungen (7375
Gehülfen.
Offerten mit Gehaltsangabe erbittet
G. Baumann, Molkerei **Schletau** b. Trabuhn.

Junger, gewandter Gehülfe
kann zur Aushülfe für den Winter noch eintreten. Nur Käserei oder Butterei. Gehalt 30 ℳ, alles andere frei. (7346
Schütt, Harnau-Gr. Plauth, Westpr.

Zum 1. Novbr. ev. einige Tage früher suchen wir einen jüngeren, tücht., sol. **Gehülfen.** Bevorz. solche, die m. Butterfertig. u. Rahmreifer vertr. sind. Geh. anf. 25 ℳ u. fr. Kass., bei fried. Leist. sof. Zulage. Nur jg. Leute, denen an dauernder Stellg. gel. ist, wollen sich melden.
Molkerei-Genoss. Gohre b. Stendal. 7410) Rehbehn.

Suche jungen, zuverlässigen
Gehülfen
zum 1. November. Anfangsgehalt 25 Mark. (7340
Dampfmolkerei Stallupönen, Ostpr.

Suche zum baldigen Antritt einen jungen (7359
Gehülfen.
Gehalt 25 ℳ.
Möller, Molkereigenossensch. Rheda, Bez. Danzig.

Suche zum 1. November einen
jungen Gehülfen
für beschr. Betrieb bei 25 ℳ Gehalt, fr. Station und fr. Kassen. (7334
A. Grützmacher, Molkerei **Karow,** Bez. Magdeburg.

Sofort gesucht ein (7401
Molkereigehülfe
für Gutsmolkerei, der sich vor keiner Arbeit scheut, nicht unter 20 Jahre alt. Offerten mit Zeugnisabschr. bitte einzusenden an
Frl. Pomraenig, Güldenstern bei Mühlberg a. d. Elbe.

Wir suchen z. 1. November einen jungen, zuverlässigen (7399
Gehülfen
für Kessel und Maschine und alle vorkommenden Arbeiten für unsere Molkerei **Clewitz.** Gehaltsansprüche nebst Zeugnisabschriften erbitten
Gebr. Huth, Berlin SO. 26, Oranienstraße 195.

Flinker, sauberer (7397
Gehülfe
kann zum 28. Oktober in hiesiger Genossenschaftsmolkerei eintreten. Gehalt 20 ℳ, bei Brauchbarkeit sofort Zulage.
Paulski, Betriebsleiter, **Ziepel,** Bez. Magdeburg.

Suche zum baldigen Antritt jungen, angehenden (7388
Gehülfen.
Zeugnis und Gehaltsforderung erb.
Greese, Dampfmolkerei **Mockrehna,** Bez. Halle.

Da der engagierte Gehülfe Heinrich Kershen-Moers die Stelle nicht angetreten hat, suchen wir zum baldigen Antritt einen zuverlässigen, jungen (7387
Gehülfen.
Gehalt bei freier Station und Kassen ℳ 30 bis 35 monatlich.
Molkerei Waldülversheim, Rheinhessen.

Zum 1. November suche einen zuverlässigen, ordentlichen (7382
Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Gehalt 30 ℳ bei fr. Station.
J. Plath, Stade in Hannover.

Zum 15. Novbr. suche einen
tüchtigen Gehülfen
der in Butterei und Käserei erfahren ist, bei gutem Gehalt. Offerten nebst Zeugnisabschr. und Altersangabe erbittet
W. Burmeister, Molkereiverw. Tönnishäuschen, Kr. Beckum 7313) **i. Westfalen.**

Suche zum 1. November älteren, unverheirateten, erfahrenen (7262
Gehülfen
der selbständig arbeiten kann und mit Tilsiter-Käserei vertraut ist. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen sind einzureichen an
Molkerei Woszellen, Kr. Lyck.

Zu sofort suchen wir einen
tüchtigen Gehülfen
für Kessel, Maschine 2c. Gehalt 35 Mark. Offerten erbittet (7260
Döhring, Kadlewe-Herrnstadt in Schlesien.

Suche zum 30. Oktober einen jg., wirklich sauberen, fleißigen
Gehülfen
für Kessel, Maschine u. Zentrifuge, der sich auch sonst vor keiner Arbeit scheut. Off. mit Gehaltsanspr. an Dampfmolkerei **Oyten** b. Achim 7395) Bez. Bremen.

Gesucht zum 1. Nov. tüchtiger
Gehülfe
für Betrieb u. Kontor. Reflektiert wird auf jungen Mann m. guter Handschrift, welcher sicherer Rechner u. tüchtiger Arbeiter ist. Gehalt monatlich anfangs 30 Mk. u. freie Kassen. (7379
Molk. Küsten b. Lüchow i. Hann.

Wir suchen zum 1. November ein. jungen, zuverlässigen
zweiten Gehülfen
für Butterei und □-Käserei. Derselbe muß auch mit Milchuntersuch. nach Gerber vertraut sein. Gehalt 30 Mk. und fr. Station. Off. nebst Zeugnisabschriften erbittet (7116
Molkerei-Genossensch. **Pyritz,** Pom.

Suche zum 1. Nov. oder einige Tage früher einen tüchtigen
Gehülfen
für die Molkerei **Usedom.** Anfangsgehalt monatl. 35 Mk. bei freien Kassen. Zeugnisabschr. mit Altersangabe erbittet (7074
Molkereiverwalter **R. Walter**
Berlin O. 27, Schillingstr. 12.

Wegen Betriebserweiterung
junger Gehülfe
der schon in größ. Betrieb tätig war, **keine Arbeit scheut** und gerne die Wartung u. Pflege von 50—60 Mastschweinen (gute Stall- und Futtereinrichtg.) übernimmt, bei gut. Geh. u. 1 Mk. Trinkg. pro Schlachtschw., z. Eintr. p. 1. Nov. ges. Ang. mit Zeugnisabschriften an Dampfmolk.
Walsdorf i. T., Reg.-Bez. Wiesbaden.

Erster Gehülfe
an selbst. Arb. gew., i. all. Teilen eines mod. Betr. gewandt u. erf., absolut zuverl. i. Fabrikat. von Ia Weichkäsen n. frz. Art, Kenntn. i. Sahnekäs. erwünscht, bei hoh. Gehalt z. Eintr. p. 15. Nov. ges. Nur Leute m. best. Zeugn., die auf gute dauernde Stell. reflekt., woll. sich m. Zeugnisabschr. u. Angabe der Gehaltsanspr. melden u. **F. W. 4276** an **Rudolf Mosse, Wiesbaden.** (7136

Zum sofortigen Antritt event. 1. November suche ich ein. noch jungen
Molkereigehülfen
der keine Arbeit scheut, in leichte und bequeme Stellung. Anfangsgehalt 24 Mark. (7155
Dampf-Molkerei **Kammendorf** b. Neumarkt i. Schles.

Wir suchen zum baldig. Antritt einen zuverlässigen, fleißigen
Gehülfen
zur Bedienung des Kessels, der Maschinen u. Zentrifugen (Eismaschine Schlüter & Gsell). Außerdem muß der junge Mann jede im Betriebe vorkommende Arbeit willig verrichten. Anfangsgehalt monatlich 40 Mk. ohne Abzüge. Es wollen sich nur Leute melden, denen an dauernder Stell. gelegen ist. Zeugnisabschriften, welche nicht zurückgesandt werden, erbittet die (7123
Senftenberger Molk.-Genossenschaft Senftenberg (Niederlausitz).

Suche zum 1. Nov. einen tüchtig.
jungen Gehülfen
der seine Lehrzeit beendet. Gefl. Offert. mit Gehaltsanspr. bei freien Kassen sind zu richten an (7133
H. Kofahl, Gr. Sottrum, Bez. Bremen.

Suche jüngeren, fleißigen
Gehülfen
eventuell (7196
Lehrling
möglichst katholisch, zum baldigen Antritt.
H. Kampmeier, Wadersloh in Westf.

Tüchtigen Molkereigehülfen
der in der Käserei bewandert, sucht bei einem Anfangsgehalt von 30 ℳ.
G. Valtinat, Dampfmolk. Langfuhr.

Zum 1. November suche einen ehrlichen, jungen (7181
Gehülfen
der im Ausformen kundig, sich aber sonst allen Arbeiten willig unterzieht. Gehalt 30 ℳ, bei Zufriedenheit später Zulage.
Gustav Ullmann, Bischofswerda in Sachsen, Süßmilchstraße 3.

Jg., exakter Gehülfe zum 25. d. Mts. od. 1. Nov. gesucht. Sicheres Rechnen und Kenntnisse im elektr. Betriebe erwünscht. Gehalt 50—60 Mark, Wohnung, Produkte u. freie Kassen. Offerten mit Zeugnissen und Altersangabe erbeten. (6929
Dampfmolk. **Saalburg a. S.,** Reuß.

Suche zum 1. November einen jungen, kräftigen, evang. zweiten
Gehülfen
der mit Butterei, Käserei, Dampfbetrieb und Schweinemast gut vertraut ist und sich jeder vorkomm. Arbeit willig unterzieht. Gehalt 25 Mk. und fr. Station. (6884
Molkerei **Wahlstatt,** Bez. Liegnitz.

Harzkäsergehülfe
der schon selbst. in Harzkäserei gearb. hat und unter Garant. tadell. Harz- u. Korbkäse herstellt, sparsam zu arbeiten versteht, von Dampfmolkerei bei Magdeburg gesucht. Ders. soll die Käserei und Schrotmühle allein und selbst. besorgen, darf sich aber, wenn nötig, auch vor anderen Arbeiten nicht scheuen. Nur durchaus solide, ehrliche, zuverlässige und ruhige Leute, nicht zu jung, ledig oder verheiratet, die beste Zeugnisse aufweisen können und auf dauernde Stellung rechnen, wollen Offerten unter **7173** an diese Zeitung richten.

Suche einen (7406
Käser
welcher guten, verkäuflichen Harzkäse unter Garantie herstellt.
Molkerei Freren, Hannover.

Suche zu sofort einen verheirateten, gewandten, sauberen (7217
Milchverkäufer
gegen Provision und Monatsgehalt.
E. Müller, Molkerei-Inspektor, **Brunsen** b. Naensen, Braunschweig.

Butterpacker.
Molkereigehülfe, mit gutem Buttergeschmack, bewandert im Zusammenkneten verschiedener Buttersorten, für größeres Berliner Haus gesucht. Offerten unter **H. G. 21 Postamt Berlin C. 2** erbeten. (7311

Heizer und Maschinist
zum 1. November für städt. Molkereibetrieb gesucht. Derselbe muß mit Kohlensäure-Kühlmaschine sow. Dynamo und Akkumulatoren durchaus vertraut sein. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen befördert diese Zeitung unter **Nr. 7337.**

Lehrling.
1 November event. sofort kann ein sauberer, anständiger jg. Mann in hiesiger Molkerei als Lehrling eintreten. Guter Rechner bevorz. Lehrzeit 1 Jahr u. etwas Taschenq. Dampfmolk. **Holzsußra,** e. G. m. b. H. 7125) b. Ebeleben, Thüringen.

Sohn achtbarer Eltern
der Lust hat das Molkereifach erlernen, kann unter günstigen B dingungen sofort eintreten. (73
Dampfmolkerei **Oyten** b. Breme

Suche zur Verwaltung mein Handmolkerei einen soliden,
jungen Mann.
Kaution ist zu stellen. Stellung angenehm. Kein Kautionsschwind Offerten unter **7324** an diese Z tung erbeten.

Suche zu bald oder 1. Novemb
einen Lehrling
aus guter Familie zur Erlernu der Molkerei. Lehrzeit 2 Jah freie Station, Familienanschl kleines Taschengeld, vielseitige A bildung. (70
Dampfmolkerei **Kittlitztreben** bei Bunzlau, Schlesien.

Für eine kleine Molkerei i. ka Gegend Oldenburgs wird z. 1. N zur selbständ. Leitung des Betrieb eine Meierin
als Verwalterin
gesucht. Es kommen nur solche Frage, die eine wirklich feine But herstellen. Verwalterin muß a die Hauswirtschaft besorgen. möglichst mit Bild. Daselbst w tücht., jüng. **Gehülfe** gesucht, welc auch der Mülleret vorzustehen h Off. u. **M. N. 7212** an d. Zeitu

Meierin
für Milchkuranstalt und Hausha zum 1. Nov. od. spät. gesucht. Off. e 7256) **H. Villmer, Ba Ems.**

Suche zum 1. Nov. junge, kei Arbeit scheuende (72
Meierin.
Gehalt 25 Mk. monatlich.
Molkerei **Wilkowo,** Station Bu Provinz Posen.

Tücht. u. ehrl. Verkäuferin gesu bei gut. Geh. Zeugn. m. Phot. Größe erb. **H. Bruns,** Molkereip duktengesch., **Wiesbaden,** Schw bacherstr. 47. (73

Suche zum 1. November für mei **Meierei Langenade** per Ascheberg Holstein eine saubere, tüchtige
Meierin
die mit Reinkulturen zu arbeit versteht und auch im Haushalt m zuhelfen hat. Gehalt 30 ℳ. erbittet 73
W. Metscher, Meiereibesitzer, z. **Altenweddingen,** Bez. Magdebu

Suche zum 1. Nov. tüchtige (74
Meierin
zur Führung des Haushalts u. Butterei. Gehalt 25 Mk. mona
R. Kuschfeld, Seegrehna Bez. Halle a. S.

Suche zum 10. event. 15. Nov
eine Meierin
für Butterei u. Hülfe im Haush bei 25 Mk. Gehalt und Familie anschluß. (73
A. Nagel, Molkereibesitzer **Groß-Schwechten,** Kr. Stend

Suche zum baldigen Antritt ei
junge Meierin
für Butterei und Hülfe im Ha halt. Gehalt Mk. 28 bis Mk. monatlich. (71
P. Noth, Dampfmolk. **Dauernhe** Oberhessen.

Suche zum 1. Dezember od früher eine (gut kathol.) erfahre
tüchtige Wirtschafterin
für Haushalt (5 Personen) u Hülfe im Betrieb oder Kont Größerer ländlicher Privatbetri Westdeutschlands. Off. u. Leber lauf unt. **H. 7195** an diese Zeitu

Wir suchen zum 1. Novemb einen sauberen, tüchtigen (72
Buttermeier.
Gehalt monatlich 60 ℳ, freie Wo nung und für seinen Bedarf fr Molkereiprodukte. Meldungen ne Zeugnisabschriften erbittet
Cottbuser Molkerei, E. G. m. u.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote. Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 84. Hildesheim, den 26. Oktober 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

...er Salzzusatz zu Labpulverlösungen.
...itteilungen. Die Neusalmethode.
...eratur. Bakteriologisch-chemisches Praktikum.
...terrichts- und Versuchswesen. Besichtigung der Molkerei-Lehranstalt zu Praust.
...undschau. Lieferung hygienisch einwandfreier Rohmilch durch die Molkerei-Genossenschaft in Greifswald. — Versuche zur Entrahmung der Milch unter Anwendung von Elektrizität. — Wässerung der Milch im Bauche der Kuh. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Die verherte Milch. — Geschäftliche Nachrichten. — Warnung vor ungekochter Milch. — Der Milchpreis in Bern und Umgebung.
...prechsaal. Eintrittsgeld bei Molkerei-Genossenschaften. — Der Wert regelmäßiger Betriebsrevisionen für Molkereien. — Klärbassin für die Abwässer in einer Molkerei. — Ventilatoren mit Turbinen-Antrieb.
...riefkasten.

...iber Salzzusatz zu Labpulverlösungen.

Die Gebrauchsanweisungen zu den pulverförmigen Labpräparaten enthalten hinsichtlich des Lösungsmittels sehr verschiedene Angaben, namentlich über die Verwendungen von reinem Wasser, Molken oder Salzlösung. So nennen die mir vorliegenden Anweisungen einer Fabrik nur Wasser und Molke in unbestimmten Mengen; eine andere Fabrik gibt 1 Kg. kaltes Wasser oder reine Molke auf 1 Löffel Labpulver an; eine dritte Fabrik schreibt die Mischung von 1 Löffel Labpulver mit etwas Salz vor, welche in ¼—½ Liter lauwarmen Wassers gelöst werden soll, eine vierte Fabrik verlangt die Auflösung von 1 Löffel Labpulver in ½ Liter Wasser, welchem (nach beendeter Auflösung) 30 Gr. Salz zugefügt werden sollen. Eine Vervollständigung dieser Auswahl würde wohl noch eine größere Mannigfaltigkeit ergeben. Man wird selbstverständlich annehmen dürfen, daß jede Fabrik die zweckmäßigste Behandlungsart ihrer Präparate durch Versuche ermittelt hat. Für den Käser ergibt sich daraus die Notwendigkeit, bei etwaigem Bezug eines neuen Präparats die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu beachten; namentlich wird man bei Streitfällen über die Wirksamkeit eines Präparats den Vorwurf vermeiden müssen, daß nicht nach der Vorschrift verfahren sei.

Die Gebrauchsanweisungen der Fabriken nehmen nur Rücksicht auf die in der Käsereipraxis verwendeten Labmengen. Wenn es sich dagegen um Anstellung eines Versuches im Kleinen handelt, wie bei den sogenannten Labstärkeprüfungen in Molkereien, Untersuchungsanstalten oder Laboratorien, so entsteht die Frage, ob ein einheitliches Verfahren für alle Präparate zulässig ist oder ob man der Gebrauchsanweisung jedes einzelnen Präparats entsprechend (die dann natürlich vorhanden sein muß) zu arbeiten hat. Die Erwägung dieser Frage bildete den Anlaß zu nachstehenden Versuchen, bei denen als wichtigster Punkt der eben erwähnten Unterschiede namentlich der etwaige Salzzusatz geprüft wurde.

Da die Gewinnungsart und Beschaffenheit der Labpräparate verschiedener Fabriken ungleich sind, kann es möglich sein, daß der Salzzusatz in einem Falle günstig wirkt, in einem anderen nicht. Auch die Erklärung der etwaigen Salzwirkung kann verschieden sein, wobei namentlich zu berücksichtigen ist, ob das Salz direkt durch Einwirkung auf das Labenzym oder indirekt durch Veränderung der Milchzusammensetzung die Gerinnung beeinflußt. Ist letzteres der Fall, so könnte natürlich der Salzzusatz unmittelbar zur Milch und vor der Einlabung erfolgen. Trotzdem wäre die Vorschrift des Salzzusatzes zum Lab statt zur Milch verständlich, da dadurch die Arbeit vereinfacht und die gleichmäßige Verteilung des Salzes in der Milch gesichert wird.

Untersuchungen über den Einfluß des Kochsalzes auf die Labwirkung sind schon mehrfach ausgeführt. Nach v. Freudenreich (Milchztg. 1894 S. 331) trat keine Beschleunigung der Gerinnung durch Kochsalzzusatz ein. Mayer (Landw. Versuchsstationen 27, S. 247) fand eine schnellere Gerinnung nach Zusatz von 0,6 Proz., 1,0 Proz. und 1,2 Proz. Kochsalz, während Kochsalzmengen von 1,8 Prozent und mehr die Gerinnung verzögerten. Nach Duclaux (Le lait) beschleunigen geringe Salzmengen allgemein die Gerinnung, größere Mengen wirken hemmend. Peters (Untersuchungen über das Lab) beobachtete Verzögerung der Gerinnung durch Zusatz von 1—4 Proz. Kochsalz. Hammarsten (nach Sommerfeld, Handbuch S. 224) gibt an, daß Zusätze von 0,5 Proz. Kochsalz an die Labwirkung verlangsamen, Zusätze bis zu 0,25 Proz. Kochsalz (in Form von Lösung zugefügt) dagegen beschleunigen, wenn die Gerinnungsdauer der mit entsprechenden Mengen reinen Wassers versetzten Milch zum Vergleich benutzt wird. (Wasserzusatz zur Milch schädigt bekanntlich die Labwirkung.) Milch, welcher durch Zusatz einer Salzlösung 2,5 Proz. Kochsalz zugefügt sind, soll etwa in derselben Zeit gerinnen als Milch mit demselben Zusatz reinen Wassers. Smelianskу (Arch f. Hyg. 59, S. 187) fand eine Verlängerung der Gerinnungsdauer roher Milch durch Zusätze von 0,5 Proz. Kochsalz an; bei gekochter Milch beschleunigte 0,5 Proz. Kochsalz die Gerinnung sehr wenig, während stärkere Salzgaben hemmten; die Gerinnbarkeit sterilisierter Milch wurde durch Kochsalzzusatz bis zu 4 Prozent bedeutend beschleunigt. Prylewski (Milchw. Zentralbl. 1907, S. 81) fand, daß Kochsalzzusatz zu gekochter Milch zwar die Labungsfähigkeit erhöhte, doch war die Gerinnungsdauer nach Zusatz von 0,1 und 0,2 Prozent Kochsalz noch länger als bei roher Milch ohne Zusatz. Nach Reichel und Spiro ist die Dauer der Einwirkung von Kochsalz auf Milch vor dem Labzusatz wesentlich. Schmidt-Nielsen (Beiträge zur chem. Phys. 9, S. 311) weist auf den Einfluß etwaiger Verunreinigungen des käuflichen Kochsalzes, namentlich mit Kalksalzen, hin, da neutrales Kaseinnatrium durch reines Kochsalz nicht gefällt wird, wohl aber durch käufliches.

Wie ersichtlich, sind die bei vorstehenden Versuchen angegebenen Kochsalzmengen beträchtlich größer als die in obigen Gebrauchsanweisungen genannten, denn ein Zusatz von 30 Gr. Kochsalz z. B. zu 1 Löffel Labpulver, der für 100 Liter Milch bestimmt ist, entspricht nur etwa 0,03 Prozent der Milchmenge. Eine Verzögerung der Gerinnung durch diese Kochsalzzusätze ist daher wohl nicht zu erwarten, eine Beschleunigung erscheint denkbar. Hinsichtlich des Einflusses von Kochsalz auf das Labenzym selbst ist daran zu erinnern, daß nach Soxhlets Versuchen Salzlösungen bis zu einer gewissen Stärke (5 Proz.) das Enzym besser aus dem Magen ausziehen als Wasser, während konzentrierte Kochsalzlösungen nicht so viel Enzym in Lösung zu halten vermögen als schwächere, wobei jedoch eine Steigerung des Kochsalzzusatzes bis zu etwa 10 Prozent noch keine Abscheidung von Enzym verursacht. Auch Orla Jensen (Rev. génér. du Lait 6, S. 272) gibt an, daß Lab um so wirksamer ist, je salzhaltiger die Auszugsflüssigkeit war, so lange ihr Kochsalzgehalt nicht 5 Prozent übersteigt.

Bei den folgenden Versuchen wurden die abgewogenen Labmengen, aus sehr verschiedenen Fabriken stammend, in Meßkolben mit etwas Wasser gelöst, die abgewogenen Mengen chemisch reinen Kochsalzes zugefügt, nachdem mit Wasser bis zur Marke aufgefüllt war, wurden die Lösungen durch kräftiges Schütteln hergestellt, kürzere oder längere Zeit der Ruhe überlassen (was zur Aufhebung der durch das Schütteln veranlaßten Schwächung bekanntlich stets gut ist) und dann zum Dicklegen der Milch in Mengen von 2,5 bis 10 Kbztm. auf je ¼ Liter Milch benutzt. Die Ergebnisse sind in nachstehender Tabelle (s. folg. Seite) zusammengestellt.

Wie ersichtlich, hat der schwächste Salzzusatz in fast allen Fällen die Gerinnung beschleunigt, jedoch in verschiedenem Grade, in Versuch 10 sogar so unerheblich, daß eine Beschleunigung nicht mit Bestimmtheit behauptet werden kann. Natürlich muß man hierbei auch berücksichtigen, daß die absoluten Unterschiede bei längeren Gerinnungszeiten größer sind als bei kürzeren. Der stärkste Salzzusatz verlangsamte die Gerinnung in allen Fällen im Vergleich zu

7.05

Versuch	Labsorte	Milchsorte	Konzentration der Lablösung	Die Lablösung stand vor Beginn der Versuche	Salzzusatz zu 1 g Labpulver [1]) 0	4 g	5 g	10 g	15 g	Bemerkung
					100 Teile Lablösung hatten zugefügtes Salz [1]) 0	4	5	10	15	
					Auf 100 Teile Milch kamen Teile zugefügtes Salz [1]) 0	0,16	0,2	0,4	0,6	
					Gerinnungszeit in Sekunden					
1	1	Vollmilch	1 : 100	60 Min.	118	103	—	113	—	
2	2	„	1 : 100	60 „	122	107	—	111	—	
3	3	Magermilch	1 : 100	40 „	147	133	—	130	—	
4	4	„	1 : 100	90 „	225	200	—	190	197	
5	5	„	1 : 100	45 „	148	131	—	130	139	
6	6	„	1 : 100	40 „	222	194	—	250	315	
7	7	„	1 : 100	35 „	124	108	—	100	106	
8	8	„	1 : 100	45 „	100	86	—	84	97	
9	9	„	1 : 100	25 „	114	103	—	113	120	Reihenfolge umgekehrt wie früher
10	10	„	1 : 100	45 „	99	98	—	101	120	desgl.
11	8	„	1 : 100	120 „	91	—	79	—	—	
12	10	„	1 : 100	60 „	85	—	84	90	—	
13	11	„	1 : 100	60 „	188	—	183	197	—	
Mittel					137	126	—	134		

schwächeren Zusätzen, in einigen Fällen auch im Vergleich zu der ohne Salzzusatz hergestellten wässerigen Lablösung. Die dritte Salzungsstufe bewirkte in einigen Fällen gleiche oder sogar etwas schnellere Gerinnung als die schwächste Salzung, in anderen Fällen sogar langsamere Gerinnung als die wässerige Lablösung. Ob diese Unterschiede durch Verschiedenheiten der Labpräparate, der Milch (die bei allen solchen Versuchen in Betracht kommen können) oder durch sonstige Ursachen veranlaßt sind, muß hier unentschieden bleiben.

Um zu prüfen, ob direkter Salzzusatz zur Milch gleiche oder ähnliche Wirkungen hervorruft wie der Salzzusatz zum Lab, wurden noch einige Versuche in der Weise angestellt, daß durch Zusatz abgemessener Mengen einer 20 prozentigen Lösung chemisch-reinen Kochsalzes zur Milch unmittelbar vor der Einlabung dieselbe Kochsalzmenge zugefügt wurde, welche in den Vergleichsversuchen die benutzte Lablösung erhalten hatte. Dabei blieb allerdings die geringfügige Verwässerung der Milch (1—2 Proz.) durch den Zusatz der Salzlösung außer Betracht. Es wurden gefunden

Versuch	Labsorte	Milchsorte	Konzentration der Lablösung	Die Lablösung stand vor Beginn der Versuche	Salzzusatz zum Lab: Auf 100 Teile Milch kamen Teile zugefügtes Salz: 0	0,2	0,4	zur Milch: 0,2	0,4
					Gerinnungszeiten				
14	8	Magermilch	1 : 100	120 Min.	91	79	—	81	80
15	10	„	1 : 100	60 „	85	84	—	83	—
16	11	„	1 : 100	60 „	188	183	197	174	174
17	12	„	1 : 100	90 „	134	110	—	124	—
18	13	„	1 : 100	120 „	86	83	—	83	—
19	13	„	1 : 200	30 „	120	138	174	112	—
20	13	„	1 : 200	100 „	139	155	173	132	—

Der Kochsalzzusatz zur Milch bewirkte also ebenfalls eine Beschleunigung der Gerinnung, und zwar in einigen Fällen in ähnlichem Grade wie der gleiche Kochsalzzusatz zum Lab; in andern Fällen traten jedoch auch Unterschiede bald nach der einen, bald nach der andern Richtung auf. Auffallend sind namentlich auch die beiden letzten Versuche, welche zwar eine geringe Verbesserung der Labwirkung auf kochsalzhaltige Milch zeigen, bei denen jedoch der Salzzusatz zum Lab nachteilig gewirkt hat, und zwar mit wachsendem Zusatz in stärkerem Grade. Da dieses Ergebnis von Versuch 19 in schroffem Gegensatz zu den vorherigen Resultaten stand, wurde am nächsten Tage Versuch 20 mit demselben Lab unter noch genauerer Beobachtung aller Einzelheiten bei der Ausführung angestellt. Unterschiede zwischen diesen beiden Versuchen und den vorherigen bestehen auch in der Konzentration der Lablösung. Es ist möglich, daß dieser Umstand allein oder doch in vorwiegendem Maße die Abweichungen veranlaßt hat. Daß die Konzentration der Lablösungen, die bei genauer Befolgung bestimmter Vorschriften in der Praxis ja keine erheblichen Unterschiede aufweisen wird, für die Wirkungsart nicht ohne Belang ist, hat man wiederholt gefunden. Es ist auch sehr wahrscheinlich, daß die Wirkung gleicher Kochsalzzusätze bei verschiedenen Labkonzentrationen ungleich sind, um so mehr, als auch Reichel und Spiro die Abhängigkeit der Wirkungen verschiedener Salzzusätze von der Labkonzentration behaupten. Einige andere Versuche in dieser Hinsicht ergaben:

[1]) Der in den meisten Labpulverpräparaten vorhandene Kochsalzgehalt blieb stets außer Betracht, da er die Konzentration der Lösung unerheblich beeinflußte. Aus diesem Grunde wurden auch die etwaigen Unterschiede verschiedener Präparate im Kochsalzgehalt nicht berücksichtigt.

Versuch	Labsorte	Milchsorte	Die Lablösung stand vor Beginn der Versuche	100 Teile Lablösung enthielt 5 Teile Kochsalz: Auf 100 Teile Milch kamen 0,1 g	0,2 g Kochsalz
				Stärke der Lablös. 2 : 100	1 : 100
21	12	Magermilch	90 Min.	Gerinnungszeit 116 Min.	110 Min.
22	13	„	120 „	Gerinnungszeit 83 „	78 „

Beim Zusatz des Kochsalzes zur Lablösung ist die Arbeitsweise wahrscheinlich wesentlich, da den Untersuchungen Soxhlets gemäß je nach den Konzentrationsverhältnissen bald eine „Aussalzung", bald eine Lösung von Enzym stattfinden kann. Es wird auch behauptet, daß es nicht ratsam ist, das Salz in Krystallform der Lablösung zuzufügen, sondern daß der Zusatz am zweckmäßigsten als Lösung erfolgt. Diese Behauptung wird vielleicht um so mehr zutreffen, je kürzere Zeit die Lablösung vor der Benutzung steht. Das äußere Aussehen der Lösungen berechtigt in dieser Beziehung vielleicht nicht zu einem zuverlässigen Urteil. Die in vorstehenden Versuchen benutzten Lablösungen waren entsprechend den verschiedenen Präparaten bald mehr, bald weniger klar. Zwischen Lösungen desselben Präparats mit ungleichem Kochsalzgehalt oder von verschiedener Herstellungsart waren jedoch mit bloßem Auge keine Unterschiede klar erkennbar. Bei den bisher erwähnten Versuchen war krystallisiertes Salz zum Labpulver bzw. zur Lablösung zugefügt. In einigen andern Fällen wurden Vergleichslösungen so hergestellt, daß zunächst das Labpulver in der gewünschten Wassermenge völlig gelöst und dieser Lösung dann die erforderliche Menge einer 20 prozentigen Kochsalzlösung langsam unter Umrühren zugesetzt wurde. Lablösungen 1 : 200 von Lab 8, welche 90 Minuten vor Beginn der Versuche gestanden hatten, erforderten 146 Sekunden Gerinnungszeit ohne Salzzusatz, 134 Sekunden bei 0,2 Gr. Kochsalz auf 100 Milch, wobei die 5 Proz. Salz enthaltende Lab-Salz-Lösung durch Vermischen von 3 Teilen wässeriger Lablösung mit 1 Teil Salzlösung gebildet war, 149 Sekunden bei 0,4 Gr. Kochsalz auf 100 Milch, wobei die 10 Prozent Salz enthaltende Lösung aus gleichen Teilen wässerigen Labes und Kochsalzlösung gemischt war. Zusatz der gleichen Kochsalzmengen zur Milch unmittelbar vor dem Labzusatz veranlaßte 131 resp. 136 Sekunden Gerinnungszeit (vergleiche damit Versuch 8 und 14). Ein ähnlicher Versuch mit Lab 13, Konzentration 1 : 200, begonnen 75 Min. nach Herstellung der Lösungen, ergab 6 Sekunden Dickzeit mit wässeriger Lablösung, 65 Sekunden, wenn der Milch unmittelbar vorher 0.2 Teile Kochsalz zugesetzt waren, dagegen 91 resp. 107 Sekunden bei Verwendung von Lab-Salz-Lösungen mit 5 resp. 10 Proz. Kochsalz, entstanden durch Vermischung wässeriger Lablösungen mit Kochsalzlösungen. (Man vergl. damit Versuch 18, 19, 20 und 22.)

Hingewiesen sei noch besonders darauf, daß bei den vorliegenden Versuchen zwar die Konzentration der Labsalzlösungen annähernd oder auch vollständig den angeführten Gebrauchsanweisungen entsprach, dagegen war die Kochsalzmenge im Verhältnis zur Milchmenge erheblich größer. Es ist daher sehr wahrscheinlich, daß so beträchtliche Wirkungen des Kochsalzzusatzes, wie sie namentlich in der ersten Versuchsreihe wiederholt auftraten, in der Käsereipraxis selten bemerkt werden, wenn man nicht erheblich von den Gebrauchsanweisungen und von den bislang üblichen Arbeitsweisen abweichen will. Soviel aber dürfte aus diesen Versuchsergebnissen hervorgehen, daß es auch für die Käsereibetriebe zweckmäßig ist, die genannten Einzelheiten, welche wohl oft als nebensächlich und bedeutungslos angesehen werden, sorgfältig zu beachten, namentlich auch abgeänderte Arbeitsweisen aus dem Grunde zu versuchen, weil vielleicht andere Wirkungen durch besondere Eigentümlichkeiten der Milch bedingt sind. Ob es gerechtfertigt ist, bei Labstärkeprüfungen mit kleinen Milchmengen alle Labpräparate in gleicher Weise zu behandeln und dabei vielleicht nicht unerhebliche Abweichungen von den Verhältnissen der Praxis zu treffen, oder ob man genau den jeweiligen Gebrauchsanweisungen folgen und daher wohl auf die bislang übliche kurze Gerinnungszeit verzichten muß, dürfte eine eingehenden Prüfung wert sein. Höft.

Mitteilungen.

Die Neusalmethode. Von Dr. W. Grimmer. (Milchwirtschaftliches Zentralblatt, 1910, 409.) Verfasser hat die Neusalmethode mit dem Säureverfahren und der Gewichtsanalyse nach Gottlieb-Röse verglichen und mit einer einzigen Ausnahme eine recht gute Übereinstimmung erzielt. Er bemerkt allerdings, daß streng nach der Vorschrift gearbeitet werden muß und namentlich das zweite Schütteln nicht vergessen werden darf, da sonst vielfach Pfropfenbildung eintritt, wodurch die Resultate beeinträchtigt werden können. Von der Notwendigkeit, ein neues Verfahren zu erfinden, ist der Verfasser nicht überzeugt, da die sogenannten Gefahren des Säureverfahrens sich bei genügender Sorgfalt vermeiden lassen. „Wenn man von Molkereifachleuten bei der Herstellung von Molkereiprodukten peinlichste Sauberkeit und Sorgfalt verlangen kann, so dürfte die gleiche Forderung auch bei der Milchuntersuchung nicht unberechtigt sein." S.

Literatur.

Bakteriologisch-chemisches Praktikum. Die wichtigsten, bakteriologischen, klinisch-chemischen und nahrungsmittel-chemischen Untersuchungsmethoden für Apotheker, Chemiker, Ärzte und Studierende. Von Dr. Joh. Preschen, Nahrungs

mittelchemiker in Cleve, und Viktor Rabs, Apotheker und Chemiker in Röthenbach b. Lauf. Zweite vollständig umgearbeitete und erweiterte Auflage. Würzburg. Curt Kabitzsch (A. Stubers Verlag). 314 Seiten mit 61 Abbildungen im Text, 4 Tafeln und 2 Tabellen. Preis brosch. ℳ 5.50, gebd. ℳ 6.30.

In einem Buche, das ein so weites Gebiet umfaßt, kann der ilch und den Molkereiprodukten kein besonders großer Raum ge- dmet sein; immerhin ist anzuerkennen, daß auf dem knappen, zur rfügung stehenden Raume die wichtigsten Untersuchungsmethoden guter Auswahl und in klarer, übersichtlicher Form zusammen- tellt sind. Einiges, wie z. B. die Butteruntersuchung nach Domi- kiewicz, die Bestimmung der kritischen Lösungstemperatur und Berechnung des mittleren Molekulargewichts der nicht flüchtigen ttsäuren nach W. Arnold, die wohl wissenschaftliche, aber keine ıktische Bedeutung besitzt, hätte ohne Schaden weggelassen werden ınen. Der milchwirtschaftliche Forscher hat genug Spezialwerke Verfügung, dem Arzt oder dem Apotheker, der sich gelegentlich mit ilchuntersuchung beschäftigt, wird das Buch zu diesem Zwecke von ößem Nutzen sein können. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Besichtigung der Molkereilehranstalt in Praust. Im Beisein des ndwirtschaftsschuldirektors Wittpahl-Marienburg und des Kreisschul- pektors Schreiber-Neustadt statteten 40 ländliche Volksschullehrer der gr- und Versuchsanstalt für Molkereiwesen in Praust einen Besuch ab. e Lehrer sind durch den Landwirtschaftsminister zu einem 4wöchentlichen ırsus für ländliche Fortbildungsschulen nach Marienburg einberufen. rektor Dr. Lauterwald hielt dann einen Vortrag über Zwecke und Ziele Molkereilehranstalt und über die wichtigsten milchtechnischen und milch- rtschaftlichen Tagesfragen.

Rundschau.

Lieferung hygienisch einwandfreier Rohmilch durch die Genossenschafts- lkerei in Greifswald. Die Greifswalder Molkereigenossenschaft hat es seit ihrem Bestehen stets zur Hauptaufgabe gemacht, die Stadt Greifs- ld mit guter Milch zu versorgen. Für diejenigen, die ganz besonders ge Anforderungen an die Beschaffenheit einer Trinkmilch stellen, bringt neuerdings in ihren Verkaufsläden eine Rohmilch zum Verkauf, die den itgehendsten Ansprüchen genügt, die an eine hygienisch einwandfreie ilch gestellt werden müssen. Dieser Milch wird schon bei der Gewinnung ıe besondere Sorgfalt gewidmet, insofern als sie an der Produktionsstätte llständig fertig zum Verkauf gemacht wird. Es handelt sich um ein neues ternehmen des Rittergutsbesitzers Schümann-Hinrichshagen-Hof, lcher unter dem Namen „Dr. Eichloffs Rohmilch“ eine Trinkmilch pro- ziert, die alles das erfüllt, was Ärzte und Hygieniker von einer Milch rlangen, die zum Konsum bestimmt ist.

Die Kühe stehen unter dauernder Kontrolle des Kreistierarztes und rden von diesem jeden Monat auf ihren Gesundheitszustand untersucht. le etwa krank befundenen werden von der Erzeugung dieser Rohmilch sgeschlossen. Auf gesundes Futter und peinlichste Reinlichkeit im Stalle rd besondere Sorgfalt gelegt. Auch der Gesundheitszustand und die uberkeit der Melkerinnen läßt nichts zu wünschen übrig. Diese erscheinen n Melken stets in sauber gewaschenen weiß-leinenen Arbeitskitteln und nfizieren vor dem jedesmaligen Herangehen an eine Kuh, die vorher ündlich mit Wasser und Seife gereinigten Hände mittels Vorwasser. Alle räte, vom Melkeimer bis zur Versandflasche werden vor dem jedes- ligen Gebrauch mit Dampf sterilisiert und sind so eingerichtet, daß weder im Melken selbst, noch beim Kühlen oder Abfüllen in die Flaschen Ver- reinigungen irgend welcher Art in die Milch gelangen können.

Auf diese Weise ist es möglich, eine Milch zu erhalten, die nahezu mfrei und vollkommen frei von Krankheitskeimen ist und die infolgedessen ıe weit größere Haltbarkeit besitzt als jede andere rohe Handelsmilch. wurde von den Preisrichtern der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft ıe derartige, von Herrn Schümann ausgestellte Milch, die auf der Aus- llung in Hamburg bei 12 Grad Celsius gestanden hatte, nach 6 Tagen noch s vollkommen frisch befunden und infolgedessen mit dem ersten Preise aus- zeichnet. Die Apparate zur Gewinnung der Milch sind von dem Direktor r Milchwirtschaftlichen Anstalt in Greifswald, Herrn Dr. Eichloff, nstruiert und ihm durch Patent und Gebrauchsmuster geschützt worden, ihrend Herrn Rittergutsbesitzer Schümann-Hinrichshagen-Hof das Ver- enst zukommt, das Verfahren für die Praxis nutzbar gemacht zu haben.

Versuche zur Entrahmung der Milch unter Anwendung von Elektrizität. achdem von seiten eines amerikanischen Elektrotechnikers, Dr. Padden, vor nigen Jahren eine Lösung der Aufgabe, die Entrahmung der Milch auf ektrischem Wege zu bewirken, angeblich gefunden worden war, hat jetzt r. Rosam in der österreichischen „Molkerei-Zeitung“ einen derartigen pparat und die Ergebnisse der damit angestellten Versuche beschrieben. vischen zwei Spitzen befinden sich sechs Rinnen, in denen die Milch läuft d die abwechselnd mit dem positiven und dem negativen Pol eines In- ktionsapparates verbunden sind, so daß die elektrische Entladung durch die ngsam fließende Milch hindurch geht. Diese Anordnung entsprach genau n von Dr. Padden gemachten Angaben, hat aber nur recht mäßige Er- lge gezeitigt. Selbst bei Anwendung der starken Spannung von 20 000 olt ist eine genügende Entrahmung auf diesem Wege nicht erzielt worden. er Strom trennte zwar die Butterkügelchen ab, aber der langsame Strom r Milch nahm sie wieder mit und machte die vorübergehend erfolgte rennung zunichte.

Es wurden nun verschiedene Hilfsmittel versucht, um die Strömung r Flüssigkeit so viel wie irgend möglich zu verlangsamen, aber trotz aller rsicht wurde höchstens die Abscheidung eines zarten Häutchens erreicht. anach muß das Verfahren auf seiner bisherigen Grundlage als ein Fehl- lag bezeichnet werden, jedoch ist die durch Dr. Rosam gegebene Auf- klärung gegenüber der anspruchsvollen Art, mit der die amerikanische Er- findung in die Welt gesetzt worden ist, wertvoll.

Außerdem hat der österreichische Fachmann noch Versuche mit einem einzelnen Milchtropfen angestellt, um zum Verständnis des Vorganges über- haupt zu gelangen. Unter der Einwirkung des Stromes von 20 000 Volt sammelten sich, wie die Betrachtung durch das Mikroskop lehrte, die Fett- kügelchen, gingen aber fast sofort wieder in Lösung über. Dabei ging eine Entwicklung von Gas vor sich, das wahrscheinlich aus Wasserstoff bestand, wie er durch die elektrolytische Zersetzung des in der Milch enthaltenen Wassers entsteht. Auf die Benutzung der Elektrizität zum Entrahmen der Milch wird man daher vorläufig verzichten müssen.

Wässerung der Milch im Bauche der Kuh. A. Farines (L'Industrie Laitière 1910, Nr. 23), Direktor der Molkereischule in Mamirolles, teilt einen Fall mit, in dem in einem Prozesse vor der 8. Strafkammer in Paris der alte Ovid, der nun bald 1800 Jahre tot ist, noch als Sachverständiger in einer Milchfälschungsangelegenheit fungieren mußte. Ein Milchvieh- halter in Clichy war angeklagt, weil er eine gehaltarme, der Verwässerung verdächtige Milch zum Verkauf ausgeboten hätte. Die beiden chemischen Sachverständigen hatten in ihrem Gutachten erklärt, die beanstandete Milch sei gehaltarm gewesen und hätte den Eindruck der Verwässerung gemacht, doch komme es vor, daß gewisse Rassen, wie die holländische, solche Milch lieferten, namentlich, wenn sie systematisch mit wasserreichen Futterstoffen gefüttert und kurz vor dem Melken getränkt würden. Das Gericht verur- teilte darauf den Landmann nicht wegen Fälschung, sondern wegen Täu- schung, und nannte diese Art des Milchverlängerns „Polylactie“ oder „Wässerung im Bauche“. Die 8. Strafkammer als Berufsinstanz hielt das Urteil aufrecht. Bei der Begründung ihres Urteils führte sie auch zwei Verse aus der Georgica des seeligen Ovid an:

Ipse manu salsasque ferat praecipuas herbas
Hinc et amant fluvios magis, et magis utera tendant.

d. h. ungefähr auf deutsch: mit eigenen Händen bringt er salzige Kräuter herbei, damit sie (die Kühe) mehr Durst bekommen und ihre Euter sich mehr ausdehnen. B.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweine- märkten des Inlandes herrschte in der Woche vom 16. zum 23. Oktober im allgemeinen eine ziemlich flaue Stimmung vor. Höher wurde nur in Cöln, Zwickau, Leipzig und Elberfeld gehandelt, dagegen niedriger in Danzig, Posen, Hannover, Hamburg, Plauen, München, Nürnberg und Stuttgart. An den übrigen Märkten war die vorwöchentliche Notiz maß- gebend.

Auf den Schweinemärkten des Auslandes war die Tendenz keine ein- heitliche. Während die Preise in Rotterdam stiegen und in Paris und Chikago unverändert blieben, fielen sie in Dänemark, Wien und Manchester.

Die verhexte Milch. Daß es auch in unserer aufgeklärten Zeit unter der ländlichen Bevölkerung hier und da noch Leute gibt, die dem Hexen- und Aberglauben noch nicht ganz entsagt haben, zeigt folgender, kürzlich passierter Vorfall. Einem Molkereibesitzer in einem Dorfe Bayerns wurde von einer Bäuerin seit längerer Zeit sehr fettarme Milch geliefert. Da die Sache dem Besitzer verdächtig erschien, nahm er mehrere Tage hinter- einander in der Molkerei Proben und dann auch eine Stallprobe. Das chemische Laboratorium, dem er die Proben zur Untersuchung einsandte, stellte fest, daß die Milch durch Entrahmung und durch Wasserzusatz ver- fälscht sei. Der Molkereibesitzer erstattete nun Anzeige und die Bäuerin wurde zur Verantwortung gezogen. Vor Gericht bestritt sie zunächst jede Fälschung, gab dann jedoch kleinlaut zu, daß sie wohl hier und da einmal etwas Milch für den Kaffee oben aus der Kanne abgeschöpft habe, das könne jedoch unmöglich eine Milchfälschung sein. Sie habe auch zuweilen die Euter der Kühe mit etwas Weihwasser abgewaschen, um mehr Milch zu bekommen. Es sei wohl nicht anders möglich, als daß die Kühe verhext seien und deshalb so minderwertige Milch gäben. Der Molkereibesitzer war jedoch der Ansicht, daß das aus den Kannen Abgeschöpfte wohl schon mehr Rahm als Milch gewesen sei. Auch hatte der Richter für das Abwaschen der Euter mit Weihwasser und für das Verhextsein der Kühe durchaus kein Verständnis, sprach vielmehr die böse Vermutung aus, daß wohl auch zu- weilen etwas Weihwasser in den Melkeimer gelangt sein würde und fällte auch demgemäß über die „unschuldige“ Bäuerin das Urteil. Diese aber ging kopfschüttelnd und unzufrieden mit ihren Mitmenschen von dannen.

Geschäftliche Nachrichten. Über das Vermögen des Molkereibesitzers Fritz Wiche zu Gleiwitz ist am 8. Oktober 1910 Konkurs eröffnet. Konkursverwalter: Kaufmann Reinhold Reitsch zu Gleiwitz. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis zum 31. Oktober 1910. Anmeldefrist bis zum 20. November 1910. — Über das Vermögen des Molkereibesitzers August Zucker in Blotho ist am 14. Oktober 1910 das Konkurs- verfahren eröffnet. Anmeldefrist bis 8. November 1910. — Eine neue Mol- kerei erbaut Herr Marienfeld in Nogathau (Ostpr.) — Die von Herrn Gebhardt in Harsewinkel (Westf.) angelegte Dampfmolkerei ist jetzt in Betrieb gesetzt worden. — Molkereiverwalter E. Leptin und Buchhalter J. Claus haben die Molkerei in Augustfehn (Oldenburg) zum 1. No- vember gepachtet. — Herr Karl Krempel hat in Ostritz (Sachsen) eine Molkerei eröffnet. — Die Buttergroßhandlung von Bruno Nier Nachf., Inh. Rich. Schulze in Dresden hat ihre Geschäftsräume nach Dresden- Neustadt, Theresienstraße 13 verlegt. — In der Molkerei der Ritter- gutsbesitzerin von Potworowska in Bozejewice (Posen) entstand aus bisher nicht ermittelter Ursache Feuer, das jedoch, ehe es größeren Umfang annahm, gelöscht werden konnte. Das Dach der Molkerei ist vollständig zerstört, sowie ein Motor stark beschädigt. — Auch in der Dampfmolkerei des Herrn Engelke in Melaune (Schlesien) wurde durch ein im Motorraum ausgebrochenes Feuer erheblicher Schaden angerichtet.

Warnung vor ungekochter Milch. Eine Warnung vor ungekochter Milch erläßt infolge der in Thüringen wieder zum Ausbruch gekommenen Maul- und Klauenseuche der Regierungspräsident zu Erfurt. Es heißt in derselben: „Nach ärztlicher Erfahrung erkranken Kinder nach dem Genuß ungekochter Milch von solchen Kühen, die an Maul- und Klauenseuche leiden, unter Fieber und Verdauungsstörungen. Sie bekommen auch einen schmer- zenden Bläschenausschlag auf Lippen und Zunge, zuweilen auch an den Händen. Da die von diesen Krankheitserscheinungen befallenen Kinder in ihrer Ernährung erheblich zurückgehen und unter Umständen auch daran sterben, wird zu Zeiten erhöhter Gefahr der Maul- und Klauenseuche vor dem Genuß ungekochter Milch gewarnt.“

Ausland.

Der Milchpreis in Bern und Umgebung. Über die Gestaltung der Milchpreise in Bern wird berichtet: Als vor einem Jahre die Käsepreise eine Höhe erreichten wie nie zuvor, glaubte man, diese Hochkonjunktur werde bald einer rückläufigen Bewegung Platz machen. Es kam aber anders. Die Preissteigerung hielt an, und heute stehen wir vor der Tatsache, daß die Exportkäse noch einmal um 5 Prozent höher im Preise stehen als vor einem Jahre. Auch für die kondensierte Milch ist die Konjunktur eine ungewöhnlich günstige. Darnach richten sich nun die Milchpreise. Noch einmal erfuhren die zur Verkäsung gelangenden Milchen eine Preissteigerung, und natürlicherweise wirkte dieselbe auf den Ankauf von Konsum-Milchen zurück.

Am schlechtesten stellte sich dabei der Milchhandel. Die Milchhändler haben tatsächlich einen so magern Zwischengewinn, daß ein Milchpreisaufschlag schon letzten Sommer vollauf gerechtfertigt gewesen wäre. Auch die Molkereien haben keine guten Zeiten. Dennoch darf von einer schonungslosen Ausnützung der Marktlage durch die Milchproduzenten nicht gesprochen werden. Im Hinblick auf die ihnen günstigen Verhältnisse gehen die Forderungen über das erwartete Maß nicht hinaus. Allein da doch ganz allgemein die Ankaufspreise der Konsummilchen diesen Herbst annähernd um 5 Prozent steigen, so ist ein Aufschlag des Detailmilchpreises nicht mehr zu umgehen. Ein solcher tritt auf 1. November nächsthin ein.

Die Frage in der kürzlich stattgehabten Delegiertenversammlung der Landwirte und Milchhändler konnte nur dahin gehen, ob der Aufschlag auf 25 oder nur 24 Rp. pro Liter zu erfolgen habe. Mehrere Vertreter der Produzenten verfochten den ersten Antrag, während andere Produzenten und sämtliche Vertreter der Milchhändler mit einem Aufschlag von 1 Rp. pro Liter auszukommen glauben. Dieser Antrag erhielt denn auch die Mehrheit. Mehrfach wurde auch der Befürchtung Ausdruck gegeben, es könnte überhaupt die Milchversorgung für den Platz Bern während des kommenden Winters eine schwierige werden. Wurden doch letzten Winter Angebote von 21 Rp. zurückgewiesen und sprechen alle Umstände dafür, daß im kommenden Winter der Milchmangel noch empfindlicher werden wird. Zum erstenmal vielleicht dürfte man in Bern vor die Tatsache zu stehen kommen, daß eine vollständig genügende Milchversorgung auf große Schwierigkeiten stoßen könnte.

Sprechsaal.

Eintrittsgeld bei Molkerei-Genossenschaften. Eine ständige Quelle von Uneinigkeiten und Verhandlungspunkten auf der Generalversammlung einer Molkereigenossenschaft ist die Festsetzung eines Eintrittsgeldes für neu eintretende Mitglieder. Während auf der einen Seite die Genossenschaften natürlicherweise das Bestreben haben, von später eintretenden Genossen möglichst viel Eintrittsgeld herauszuschlagen, sind auf der anderen Seite die außerhalb der Genossenschaft stehenden Landwirte in ihrem eigenen Interesse bestrebt, möglichst günstige Bedingungen für einen etwaigen Eintritt in die Genossenschaft zu erreichen.

Vom genossenschaftlichen Standpunkt aus betrachtet, dürfte es nicht mehr wie recht und billig sein, wenn diejenigen Landwirte, welche sich bei Gründung einer Genossenschaft aus allzu großer Vorsicht dieser nicht anschließen, um erst einmal abzuwarten, wie die Sache geht, später ein entsprechendes Eintrittsgeld zahlen, um die Gründer, welche das Risiko der Neugründung haben tragen müssen, wenigstens nicht direkt zu benachteiligen. Besonders in den Gründungsjahren der Molkereien, vor vielleicht 10 bis 20 Jahren, zu welcher Zeit die „Molkereigenossenschaft" immerhin noch ein ziemlich unbebautes Feld war, gab es viele derartige „Sicherheitskandidaten", welche es ihren Berufsgenossen ruhig überließen, die Kastanien aus dem Feuer zu holen. Wenn diese Abwartenden dann später sehen, daß die Genossenschaft gut arbeitet, so sind sie gewöhnlich gerade diejenigen, welche über den Egoismus der Gründungsteilnehmer am meisten lamentieren, wenn diese ein angemessenes Eintrittsgeld verlangen.

Ich persönlich kann es keiner Genossenschaft verdenken, wenn von derartigen Landwirten mindestens der entsprechende Anteil, soweit das Kapital bereits amortisiert ist, als Eintrittsgeld verlangt wird. Anders verhält es sich mit solchen Landwirten, denen es ihre Verhältnisse bei Gründung der Genossenschaft nicht gestatteten, bereits Mitglied derselben zu werden, welche sich vielleicht erst später in dem Bezirk der Genossenschaft angekauft oder sich erst nach der Gründung Kühe angeschafft haben. Besonders in Gegenden mit viel Kleinbesitz dürfte durch Parzellierung größerer Besitzungen der letztere Fall häufig eintreten. Hier dürfte es nur genossenschaftlich gehandelt sein, wenn derartigen Reflektanten möglichst weit entgegengekommen wird. Besonders wenn der Vorbesitzer des parzellierten oder angekauften Grundstückes bereits Genosse der Molkerei war, dürfte diese sich absolut nichts vergeben, wenn sie von einem Eintrittsgeld evtl. ganz absieht oder es doch mindestens so niedrig wie nur möglich festsetzt.

Außer vom genossenschaftlichen Standpunkte aus läßt sich die Festsetzung eines Eintrittsgeldes aber auch vom kaufmännischen Standpunkte aus ansehen und dürfte sich alsdann ganz anders beurteilen lassen. Erstes Haupterfordernis zum gedeihlichen Arbeiten einer Molkerei-Genossenschaft ist die Milch, und zwar möglichst viel Milch. Je mehr Milch innerhalb eines gewissen Bezirkes zur Verarbeitung eingeliefert wird, desto niedriger sind verhältnismäßig die Unkosten, desto höher lassen sich also auch die Produkte verwerten und desto besser kann auch die eingelieferte Milch der angeschlossenen Genossen bezahlt werden. Die meiste Milch bekommt aber natürlich die Genossenschaft, wenn auch möglichst alle Landwirte innerhalb des Bezirkes, für welchen die Molkerei gegründet ist, Milch liefern. Es muß deshalb das Bestreben darauf gerichtet sein, alle außerhalb der Genossenschaft stehenden Landwirte für diese zu gewinnen. Nichts hält jene aber mehr vom Eintritt zurück, wie ein hohes Eintrittsgeld. Der Landwirt gibt in der Regel nichts so ungern aus wie bares Geld, wenn er nicht gleich die Gegenleistung hierfür in die Hand nehmen kann. Daß er durch die Zahlung eines Eintrittsgeldes sofort vollwertiges Mitglied der Genossenschaft und deshalb Mitinhaber der vielleicht mittlerweile schuldenfrei gewordenen Molkerei wird, schätzt er nicht sehr hoch ein, lieber beteiligt er sich an einem neuen Unternehmen und amortisiert hier erst wieder jahrelang, bis die neue Molkerei auch wieder schuldenfrei ist. So manche Neugründung von Molkereigenossenschaften wäre vielleicht unterblieben, wenn die bestehende Genossenschaft bei der Festsetzung des Eintrittsgeldes etwas kaufmännischer gehandelt hätte.

Der beste Mittelweg für eine Genossenschaft dürfte es deshalb sein, wenn davon abgesehen wird, ein Eintrittsgeld auf der Generalversammlung festzusetzen, wenn es vielmehr den Verwaltungsorganen, dem Vorstand und Aufsichtsrat überlassen bleibt, nach eigenem Ermessen und unter genauer Berücksichtigung aller in Betracht kommenden Verhältnisse zu handeln, wobei allerdings vorausgesetzt wird, daß vollständig unparteiisch vorgegangen wird.

Auch die Höhe des Eintrittsgeldes im Verhältnis zu der Milchanlieferung eines neu eintretenden Genossen dürfte wohl zu berücksichtigen sein. Gibt es doch eine Reihe von Genossenschaften, welche ein für allemal dasselbe Eintrittsgeld erheben, ob der Beitretende nur eine oder zehn Kühe hat. „Alle Genossen haben gleiche Rechte in der General-Versammlung und müssen deshalb auch gleiches Eintrittsgeld zahlen", so sagen sich diese Genossenschaften. Sehr genossenschaftlich scheint mir allerdings eine derartige Bestimmung nicht zu sein. Es ist doch zu berücksichtigen, daß ein Landwirt mit vielleicht 10—15 und mehr Kühen, die Einrichtungen der Molkerei verhältnismäßig viel mehr ausnutzen kann, wie ein kleiner Besitzer mit vielleicht einer Kuh.

Als Ungerechtigkeit erscheint es mir, wenn, wie es bei einer Nachbarmolkerei von mir der Fall ist, der kleine Besitzer so gut wie der große ein Eintrittsgeld von sage und schreibe 400 ℳ zahlen muß. Der kleine Besitzer muß in diesem Falle doch mindestens 2—3 Jahre Milch liefern, bis er das Eintrittsgeld abgearbeitet hat. Wenn einmal ein Eintrittsgeld erhoben werden soll, so sollte es doch mindestens nach der Zahl der gezeichneten Kühe bemessen werden, damit alle gleich behandelt werden und nicht dieser oder jener gleich als Unzufriedener in die Genossenschaft eintritt. Sch. (535

Der Wert regelmäßiger Betriebsrevisionen für Molkereien. In Nr. 77 dieser Zeitung bringt Herr P. Rieckhoff einen Artikel über regelmäßig vorzunehmende Betriebsrevisionen in Genossenschaftsmolkereien. Den in diesem Artikel gemachten Ausführungen kann man voll und ganz zustimmen, und ich glaube auch nicht, daß Kollegen, welche ihren Betrieb gut in Ordnung halten, irgend welche Einwendungen gegen die Einführung von Betriebsrevisionen machen würden, denn Nachteil kann ihnen ja hierdurch gar nicht entstehen, sondern nur Vorteil. Verbesserungen im Betriebe lassen sich nämlich viel leichter durchführen, wenn man die Unterstützung eines unparteiischen Fachmannes erhält, als wenn man an den Vorstand nur mit eigenen Vorschlägen herantritt. „Ja", werden da viele sagen, „dazu haben wir ja die Molkerei-Instruktoren, was brauchen wir noch Betriebsrevisionen". Das ist ja auch ganz recht, die Instruktoren kommen ja recht gern und stehen mit Rat und Tat zur Verfügung, sie müssen aber erst gerufen werden, und da haperts gewöhnlich; anders ist es aber, wenn der Revisor bei einer Revision auf Mängel aufmerksam macht und evtl. wiederholt auf Abhülfe dringt.

Daß es aber ein Ding der Notwendigkeit ist, daß in vielen Molkereien Betriebsverbesserungen vorgenommen werden, das haben zur Genüge die häufigen und berechtigten Klagen der Butterkaufleute im Laufe dieses Jahres bewiesen.

Nur einen großen Haken hat die Anstellung eines Betriebsrevisors, und darauf geht Herr Rieckhoff mit keiner Silbe ein, es ist nämlich die Frage, „wer stellt den Revisor an und wer bezahlt die Unkosten." Meiner Ansicht nach müßte die ganze Sache von den Genossenschaftsverbänden ausgehen, Anstellung, Bezahlung und Kontrolle des Revisors müßte Sache der Verbände sein. Würden sich sämtliche, dem einzelnen Verbande angeschlossene Molkereien an den Betriebsrevisionen beteiligen, so brauchte der Jahresbeitrag nur entsprechend erhöht zu werden, andernfalls müßten diejenigen Molkereien, welche die Betriebsrevisionen wünschen, die Unkosten allein tragen. Würde die Zahl der beteiligten Molkereien nicht allzu groß, so könnte man eine andere wichtige Sache mit der Anstellung eines Betriebsrevisors verbinden, nämlich die Übernahme von Vertretungen der Betriebsleiter. Wird mal ein Betriebsleiter krank oder kommt ein plötzlicher Todesfall vor oder ist sonst mal eine Vertretung nötig, so weiß man gewöhnlich nicht, wo man sich schnell hinwenden soll, um einen tüchtigen und brauchbaren Verteter zu finden. Anders wäre es aber, wenn der Betriebsrevisor für solche Ausnahmefälle zur Verfügung stände. Dieser wäre mit dem Betriebe bekannt und man wüßte die Vertretung in guten Händen. Vielleicht tragen diese Zeilen dazu bei, an berufener Stelle die Sache mal in Erwägung zu ziehen und Umfragen zu veranstalten, ob genügende Beteiligung zur Anstellung von Betriebsrevisoren zu erwarten ist.
Schm., Dbg. (538

Klärbassin für die Abwässer in einer Molkerei. (Noch nachträglich eingelaufene Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 72.) Beim Neubau meiner Molkerei war ich durch behördliche Anordnung gezwungen, für die Reinigung meiner Abwässer, ehe sie in den vorbeifließenden Bach münden, eine Kläranlage einzurichten. Mein damaliger Maurermeister baute dieselbe nach meinen Angaben ohne besondere Vorschriften der Behörde.
Die Kläranlage ist drei Meter lang, zwei Meter breit und zwei Meter tief. Sie ist in drei Kammern eingeteilt, die durch eine einfache, mit Zementverputz versehene Backsteinmauer getrennt sind. Die Außenwandungen sind ebenfalls aus Backsteinen mit Zementverputz hergestellt. Eine Auszementierung des Bodens hielt ich zunächst für überflüssig, da der Untergrund aus einer Kiesschicht bestand. Es zeigte sich jedoch bald, daß ein großer Teil der Abwässer in den Boden und den benachbarten Brunnen einzog, und deshalb war ich gezwungen, den Boden mit einer Tonschicht festzustampfen und mit Beton und Zementverputz zu versehen.

Durch eine glasierte Tonröhre tritt das Schmutzwasser an der Längsseite in die erste Kammer des Bassins ein. Das Einflußrohr ist im Innern des Bassins nach unten gebogen, damit stets ein ruhiger Einlauf des Wassers stattfindet und damit sich bei hohem Wasserstand kein Schmutz in dem Rohre ablagert. An der andern Längsseite führt ein ebenfalls an beiden Seiten nach unten gebogenes Rohr in die zweite Kammer. Dieselbe Verbindung besteht auch zur dritten Kammer, aus der ein ebenfalls gebogenes Rohr das Wasser nach außen leitet. Das Ausflußrohr ist auch in Meterhöhe angebracht, so daß das Wasser sämtliche Kammern ruhig und langsam durchfließt, wodurch bewirkt wird, daß sich der Hauptschmutz schon in der ersten Kammer absetzt, während sich in der letzten Kammer fast gar kein Schmutz mehr vorfindet. Das abfließende Wasser ist ziemlich klar. Da die erste Kammer stets am stärksten verschmutzt ist, reinige ich diese monatlich, die zweite reinige ich alle zwei, und die dritte alle drei Monate. Die Reinigung läßt sich ziemlich leicht durchführen.

Die geschilderte Anlage erfüllt bis jetzt vollständig ihrer Zweck, damit keine Beschwerden vorkommen, ist eine öftere gründliche Reinigung der Anlage von Wichtigkeit. M. (536

Ventilatoren mit Turbinenantrieb. Anfrage: Wir beabsichtigen, Entlüftung unserer Molkereiräume (Kelleranlage) einen Ventilator mit binenantrieb anzuschaffen. Gibt es Molkereien, die solche Ventilatoren ebrauch haben und wie bewähren sich dieselben? Bemerkt sei, daß es hier hauptsächlich darum handelt, die Dämpfe, die beim Milch- und merhitzen usw. entstehen und von selbst nicht genügend abziehen, mittels Ventilators zu entfernen. Molk. U. (2294

Antwort: Die Dampfturbinenventilatoren haben sich zur Bewe- g großer Luftmengen bei geringem Widerstand ganz gut bewährt und en hauptsächlich dort Anwendung, wo eine andere Energiequelle als npf nicht vorhanden ist und die Übertragung durch Riemen Schwierig- en macht. Os in vorliegendem Falle, wo der Ventilator dazu dienen die in einem Raume durch das Erhitzen von Milch und Rahm ent- denen Dämpfe ins Freie zu führen, diese Art der Entlüftung ihren Zweck tlich erfüllen wird, erscheint zweifelhaft. Da der Ventilator nicht allein npfe, sondern auch Luft aus dem Raum saugt, so muß die letztere, weil stets eine bestimmte Menge derselben den Raum erfüllen muß, auf nd eine Weise wieder ersetzt werden. Dies geschieht, indem durch ge- ete Türen oder auf andere Weise kalte Luft von außen eintritt, welche irlich einen Zug hervorruft, der namentlich im Winter, wo die Ent- ung der Dämpfe am notwendigsten ist, sich recht unangenehm bemerkbar ht.

Im Sommer treten die Dämpfe deshalb nicht so sehr in die Er- nung, weil warme Luft bekanntlich viel mehr Wasserdampf enthalten t, ehe der Sättigungszustand eintritt, d. h. ehe der Dampf überhaupt bar wird, als kalte Luft. Daher kann man unter Umständen im Winter Dampfbildung schon dadurch mildern, daß man durch Heizung der ume für eine angemessene Temperatur sorgt. Vielleicht wenden Sie einmal an den Zivil-Ingenieur J. Nepp, Leipzig-Plagwitz, welcher dem Gebiete der Lüftung Spezialist ist. R.

Handelsteil.

utschlands Ein- und Ausfuhr von Molkerei-Produkten und deren Ersatzmitteln vom 1. Januar bis 1. Oktober 1910.

a. Butter.

Einfuhr.		Ausfuhr.	
318 115 Doppelzentner		1418 Doppelzentner[1])	
davon aus		davon nach	
Rußland	133 620	Schweiz	651
Niederlande	123 944		
Dänemark	35 238		
Österreich-Ungarn	7 667		
gleich. Zeitraum 1907	285 529	Im gleich. Zeitraum 1907	1965
„ „ 1908	264 313	„ „ „ 1908	1752
„ „ 1909	309 674	„ „ „ 1909	1600

b. Butterschmalz.

3369 Doppelzentner	
davon aus	
Österreich-Ungarn	3241

c. Hartkäse.

142 478 Doppelzentner		625 Doppelzentner	
davon aus		davon nach	
Italien	3 740	Italien	29
Niederlande	97 602		
Schweiz	37 962		

d. Weichkäse.

13 330 Doppelzentner		5 478 Doppelzentner	
davon aus		davon nach	
Frankreich	10 232	Frankreich	1 740
Italien	748	Schweiz	3 154
Niederlande	384		
Österreich-Ungarn	1 227		

e. Frische Milch.

288 566 Doppelzentner		51 638 Doppelzentner.	
davon aus		davon nach	
Dänemark	82 860	Österreich-Ungarn	45 437
Frankreich	30 036	Schweiz	4 978
Österreich-Ungarn	41 481		
Rußland in Europa	39 116		
Schweiz	95 049		

f. Rahm.

164 729 Doppelzentner		85 Doppelzentner
davon aus		
Dänemark	135 435	
Rußland in Europa	16 592	
Schweden	12 269	

g. Kondensierte Milch.

214 Doppelzentner		35 415 Doppelzentner	
davon aus		davon nach	
Schweiz	201	Großbritannien	9 095
		Brasilien	5 346
		Brit. Indien	1 025
		China	1 107
gleich. Zeitraum 1907	216	Im gleich. Zeitraum 1907	33 250
„ „ 1908	163	„ „ „ 1908	33 804
„ „ 1909	124	„ „ „ 1909	41 202

[1]) In dieser Zahl ist die geringe Ausfuhr von Butterschmalz mit erhalten.

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

H. in P. Für den Schaden, den Sie durch die Milchfälschung des Lieferanten erlitten haben, würde Ihnen dieser allerdings haftbar sein. Sie müssen aber, um eine Schadenersatzklage mit Erfolg durchführen zu können, sowohl die Höhe des Schadens nachweisen als wie weiter beweisen können, daß Ihnen die Milch verfälscht geliefert worden ist. Nur wenn Sie nach beiden Richtungen hin ausreichenden Beweis erbringen können, würde Ihre Klage Erfolg haben. Eine Verjährung des Anspruches ist noch nicht eingetreten. Zu der Schadensersatzforderung gehört keinesfalls Ersatz der Strafe, die Sie wegen des Verkaufes verfälschter Milch haben bezahlen müssen; denn diese Strafe ist verhängt wegen des Nichterfüllens Ihrer Pflicht, sich über die von Ihnen verkaufte Ware durch Untersuchen genügend Kenntnis zu verschaffen. (2330

K. M., Buk. 1. Wenn der Milchlieferungsvertrag auf eine bestimmte Zeitdauer geschlossen und diese noch nicht abgelaufen ist, so können Sie bis zum Ablauf der Vertragsdauer selbstverständlich die Lieferung der Milch oder Schadenersatz fordern. Diesen Anspruch haben Sie gegen den Besitznachfolger nur dann, wenn er in den Vertrag eingetreten ist; andernfalls können Sie sich nur an den Vorbesitzer halten. Allem Anschein nach ist aber die Zusage des Vorbesitzers, von 30—40 Kühen die Milch liefern zu wollen, auf unbestimmte Zeitdauer erfolgt und würden Sie daraufhin heute keinerlei Ansprüche mehr erheben können. — 2. Es ist selbstverständlich, daß der Besitzer nur die Magermilch von dem Quantum Vollmilch, daß er Ihnen liefert, zurückerhält. Wenn er Ihnen nur 60 Liter Vollmilch liefert, so kann er nicht 120 Liter Magermilch zurückverlangen, sondern nur die Menge, die nach der Verarbeitung der gelieferten 60 Liter Vollmilch verbleibt. — 3. In welchem Umfange, insbesondere auf welche Zeit ihre Butterlieferungspflicht besteht, ist zuverlässig nur nach dem gesamten Inhalt des Vertrages zu beurteilen. Sie müssen uns, damit wir Ihnen diese Frage beantworten können, den Vertrag im Original oder in Abschrift einsenden. In jedem Milchlieferungsvertrage sollte das Höchstquantum der zurückzuverlangenden Butter mit 2 Pfund auf 100 Liter des monatlichen Vollmilchquantums festgelegt sein. (2312

Molkerei T. 1. Der Genosse, der in seinem Buche die richtigen Eintragungen des Verwalters über Fettgehalt dahin abändert, daß er einen höheren Fettgehalt hineinschreibt, hat sich einer Urkundenfälschung schuldig gemacht. Wir glauben nicht, daß Ihr Statut oder Ihre Geschäftsordnung eine Bestimmung enthält, daß Sie wegen dieses Falles eine Vertragsstrafe verhängen können. Von einer Anzeige an die Staatsanwaltschaft würden wir schon wegen der Erhaltung friedlichen Einvernehmens unter den Genossen absehen. Verwarnen Sie den Genossen eindringlich vor derartigen Wiederholungen und machen Sie ihn auf die Strafbarkeit seiner Handlungsweise aufmerksam. 2. Übermäßiger Lärm bei Anlieferung der Milch ist kein Hausfriedensbruch, selbst wenn die Aufforderung des Verwalters, sich ruhig zu verhalten, unbeachtet bleibt. (2313

A. S. 101. Der Gehülfe, der aus Vergeßlichkeit den Wasserleitungshahn nicht zugedreht und Ihnen dadurch Schaden zugefügt hat, indem ein Teil der zu kühlenden Sahne fortlief, muß Ihnen den Schaden ersetzen. Zwingen können Sie ihn nur insoweit, indem Sie in Höhe Ihrer Schadensersatzforderung das Zurückbehaltungsrecht am Lohn geltend machen. Soweit Sie hierdurch nicht befriedigt werden, können Sie klagen. Eine Klage würde aber nur dann Zweck haben, wenn vom Gehülfen etwas zu holen sein sollte, was in der Regel nicht der Fall ist. (2301

H. R. in O.-P. Die angefragten Berliner Höchstnotierungen betrugen: am 24. Sept. 120—121/23 ℳ, am 28. Sept. 121—123 ℳ, am 1. Okt. 120 bis 121/23 ℳ, am 5. Okt. 124—126 ℳ, am 8. Okt. 123—124/26 ℳ und am 12. Okt. 124—126 ℳ. (2305

Molkerei A. Die Gemeindezugehörigkeit verpflichtet zur Teilnahme an den Gemeindelasten. Deren Aufbringung geschieht meist durch Zahlung von Geldbeträgen, hin und wieder aber noch durch Leistung von Hand- und Spanndiensten. Soweit diese noch bestehen, gründen sie sich hauptsächlich auf die von den betreffenden Orten bestehenden Verträge oder hergebrachten Gewohnheiten, sowie auf § 68 des Kommunalabgabengesetzes. Dieser läßt sich nur so auslegen, daß eine Molkereigenossenschaft zu Handdiensten überhaupt nicht herangezogen werden kann, am allerwenigsten dann, wenn sie keine Milch von Nichtgenossen verarbeitet und deshalb auf Grund der Steuergesetze von Staats- und Gemeindeeinkommensteuer frei ist. In Ihrem Falle kommt noch hinzu, daß der Verwalter der Molkerei für seine Person bereits 2 Tage im Jahre solche Handdienste leistet. (2317

Fr. Ch. in W. An dem Auftreten der starken Schimmelbildung bei Ihren Harzkäsen ist sehr wahrscheinlich die Beschaffenheit Ihrer Räume schuld. Zur Beseitigung verfahren Sie folgendermaßen: Die Fußböden und sämtliche Geräte sind mit heißem Sodawasser zu reinigen und mit kaltem Wasser nachzuspülen, die Wände neu zu kalken und zwar mit frisch gelöschtem Kalk. Die häufig beobachteten Mißerfolge darf man zum größten Teil auf Verwendung von altem Kalk zurückführen, der bereits längere Zeit an der Luft gelegen und hierdurch seine desinfizierende Kraft verloren hatte. Nach dem Reinigen müssen die Räume während 12 Stunden scharf geheizt werden. — Falls der Quark naß ist, empfiehlt sich ein Nachpressen mit halber Salzgabe. Die Verarbeitung erfolgt alsdann in gewohnter Weise unter Zusatz des weiteren Salzes. Gut bewährt hat sich das Streichen des Käses mit dem Präparat „Schimmeltod“ von Carl Mann-Hildesheim. Dasselbe ist gemäß der Vorschrift in 5facher Verdünnung anzuwenden. Das Streichen hat unmittelbar nach dem Abtrocknen zu geschehen. Die goldgelbe Farbe der Käse wird durch Färben derselben hervorgerufen. Zum Färben der Harzkäse wird allgemein die sog. Kopenhagener Käsefarbe oder die feste Orleansfarbe verwandt. Die erstgenannte wird mit Wasser bis auf den gewünschten Ton verdünnt und ist gelblich, die andere muß in Wasser aufgelöst werden, sie färbt rötlichgelb. Durch entsprechendes Mischen beider Farben ist man in der Lage, jeden Ton von gelb bis rot zu erhalten. Die Lösung soll dünnflüssig sein; da dieselbe nicht längere Zeit haltbar, ist es ratsam, nur das für einige Tage erforderliche Quantum herzustellen. Verschiedentlich wird auch Safran benutzt, der allerdings teurer ist, aber intensiv goldgelb färbt. Im übrigen ist eine genaue Feststellung der Fehler Ihrer Käse nur nach genauer Untersuchung derselben möglich. (2299

S. H. Der Prozentsatz, welcher als Kreissteuer, oder als Kirchensteuer, auf Grund der veranlagten Einkommensteuer zur Erhebung kommt, ist überall verschieden und richtet sich nach dem zu deckenden Bedarf. Sie müssen bei dem Landratsamte, bzw. Kirchenvorstande anfragen, welcher Prozentsatz erhoben wird und danach selbst berechnen, ob der von Ihnen verlangte Steuerbetrag richtig ist. (2233

C. G. in D. Guajaktinktur sowie die nötigen Hilfsmittel zur Ausführung der Guajaktinkturprobe können Sie beziehen von der Firma H. Hauptner, Berlin NW. 6, Luisenstr. 53. Eine Gebrauchsanweisung wird beigegeben, außerdem sind auch die zwei nötigen Reagenzgläschen mit Marken für die einzufüllenden Mengen von Milch und Guajaktinktur versehen. (2306

C. M. in Sch. Empfehlenswertes Isoliermaterial für Dampf- und Wasserleitungen liefert die Firma Heinrich König in Lüneburg. (2296

Molk. Br. Wenn Sie bei dem Abschlusse nichts anderes abgemacht haben, muß der Berechnung für die am Dienstag abgesandte Butter die Notierung des folgenden Tages zu Grunde gelegt werden, obgleich es für Sie, wenn der Abschluß für das ganze Jahr gilt, ja eigentlich einerlei ist, ob die Berechnung jedesmal nach der Mittwochsnotierung der vorhergehenden oder der Woche, in der die Absendung der Butter erfolgt, vorgenommen wird. (2307

F. P. in O. Wie aus der eingesandten Korrespondenz ersichtlich, war überhaupt noch kein bindendes Engagement zustande gekommen. Der Brief vom 14. d. M. enthält nur nähere Mitteilungen über die ausgeschriebene Stellung, keinesfalls werden Sie aber in diesem Briefe fest engagiert. Entschädigungsansprüche können Sie also im vorliegenden Falle nicht erheben. (2302

M. Gl. Eine Klage gegen den Eisenbahnfiskus auf Schadenersatz wegen verspäteter Ankunft der von Ihnen aufgelieferten Milch wäre ganz aussichtslos. Für einen Schaden infolge verspäteter Ablieferung haftet die Eisenbahn nur nach Maßgabe der Eisenbahnverkehrsordnung und nur dann, wenn die in § 75 derselben festgesetzten Lieferfristen überschritten sind. Das ist in Ihrem Falle nicht geschehen, da die Milch nur wenige Stunden nach der planmäßigen Beförderung, aber vor Ablauf der reglementmäßigen Lieferfrist, an ihrem Bestimmungsorte ankam. Erst durch die deshalb erfolgte Annahmeverweigerung ist der Schaden ein so großer geworden. (2300

Molk. H. Wenn bei dem Transport von Schwefelsäure nach der Molkerei, oder bei der Milchuntersuchung, durch die Schwefelsäure eine Körperverletzung des in der Molkerei angestellten Personals erfolgt, so haftet dafür die Molkerei-Berufsgenossenschaft, wie für jeden anderen Betriebsunfall. Ein bei der Milchuntersuchung zugezogener Genosse würde aber keinen Unterstützungsanspruch haben, da er nicht gegen Gehalt oder Lohn in der Molkerei beschäftigt wird. — Wie weit die Versicherungsgesellschaft, bei der Sie gegen Haftpflicht versichert sind, eintretenden Falles (auch für Beschädigung des Anzuges) Ersatz zu leisten hat, läßt sich nur an der Hand der Versicherungsbedingungen, die Sie daraufhin durchlesen wollen, genauer beurteilen. (2295

E. 20. Der eingesandte Quark ist von überaus nasser Beschaffenheit, er enthält wohl 80 Prozent Wasser. Eine genaue quantitative Wasserbestimmung führen wir auf Wunsch in unserem Laboratorium aus. Verunreinigungen durch Metallsalze enthält der Quark nicht. (2314

G. H. in H. Käse-Etiketten liefern als Spezialität die Firmen: Th. Zander, Breslau I und Julius Bagel, Mühlheim-Ruhr. (2311

J. F. in J. Da Sie die Proben in der Molkerei sowohl als auch die Stallprobe vorschriftsmäßig und in Gegenwart von einwandfreien Zeugen genommen haben, dürften Sie, wenn auch die chemische Untersuchung der Proben einwandfrei erfolgt ist, mit einer Anzeige gegen den Lieferanten voraussichtlich Erfolg haben. (2310

E. G. in M. Die Adresse des Erfinders der Domkeschen Feuerbrücke, die erst kürzlich im Sprechsaal unserer Zeitung besprochen wurde, ist A. Domke, Bartow (Pommern). (2309

M. F. Der Agent ist Ihnen zum Ersatz des Wertes der Kiste, die Ihnen ein Kunde nicht zurückgesandt hat und zur Zahlung des Kaufpreises für Ware, deren Käufer zahlungsunfähig geworden ist, nur dann verpflichtet, wenn er Delcreder übernommen, d. h. sich bürgschaftlich verpflichtet hat, für alle Forderungen, die Sie aus den von ihm vermittelten Geschäften an Ihre Kunden haben, Ihnen zu haften. Soweit die Zahlungsunfähigkeit eines Kunden schon zur Zeit, als Sie durch Vermittelung des Agenten die Geschäftsverbindung mit ihm eingingen, vorgelegen hat, würde der Agent Ihnen haften, wenn er es unterlassen hat, sich über die Zahlungsfähigkeit des Käufers nach Möglichkeit zu erkundigen. (2338

G. F. Sobald in Ihrem Betriebe ein Elektromotor zur Anwendung kommt, müssen Sie der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie beitreten. Die Anmeldung ist an den dortigen Magistrat zu richten (s. Molkereikalender S. 25 und 26). Der Sitz der Berufsgenossenschaft ist Berlin W., Zietenstr. 6. Vorläufig ist Ihr Betrieb, trotzdem Sie Fuhrwerk haben, nicht versicherungspflichtig. (2342

B. in R. Wird in dem neu gegründeten Geschäft nicht nur Milch verkauft, sondern auch zu Butter oder Käse verarbeitet, so ist die Bezeichnung „Molkerei" berechtigt. Unter der Firma „Molkerei O." mit dem Zusatz des Inhabers darf aber das Geschäft nicht geführt werden, wenn die dortige Milchverwertungsgenossenschaft sich im geschäftlichen Verkehr der gleichen Bezeichnung bedient; denn dann würde angenommen werden, daß die Aufnahme der Bezeichnung „Molkerei O." in Ihrer Firma darauf berechnet und geeignet ist, Verwechselungen mit Ihrem Konkurrenzunternehmen, der dortigen Milchverwertungsgenossenschaft, herbeizuführen und es würde ein Vergehen gegen § 8 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs vorliegen. — Eine Anmeldung der Firma zum Handelsregister (nicht zur Handwerkskammer) ist nicht nötig, so lange der Gewerbebetrieb nicht über den Umfang des Kleingewerbes hinausgeht; dies ist insbesondere der Fall, wenn der jährliche Umsatz 25 000 ℳ nicht übersteigt. Warten Sie zunächst ab, ob das Registergericht Sie zur Anmeldung auffordern wird. Eine Straffestsetzung wegen Nichtanmeldung kann erst erfolgen, wenn eine Ordnungsstrafe vorher angedroht worden ist. (2333

Molkerei-Drucksachen

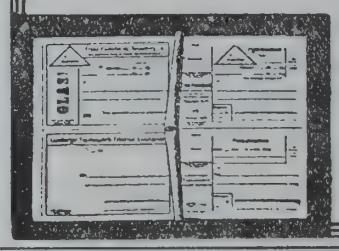
Briefbogen
Mitteilungen
Briefumschläge
Kuverts
Postkarten
Konto-Auszüge
Quittungen
Aufklebeadressen
Paket-Begleitadressen

Alle im täglichen Gebrauch des Molkerei-Gewerbes vorkommenden Drucksachen liefern wir zu besonders niedrigen Preisen bei bester und sauberster Ausführung

Nachnahme-Karten
Kolli-Anhänger
Frachtbriefe
Milch-Abrechnungs-Karten
Genossenschafts-Statuten
2c. 2c.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Grütter's Postpaket-Versand-Block
nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis
und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von
Josef Grütter, Hannover.

Zum Fettbestimmen
sind einwandfreie Reagenzien erforderlich. Ich liefere diese sowohl zum
Acid- als auch Sal-Verfahren
billigst.
Preise auf Wunsch.
Carl Mann, Hildesheim.

Rohdes Schweinezucht
5. Auflage vom Domänenpäc
Schmidt mit 33 Textabbild.
31 Rassebildern. — Dieses,
ganze Gebiet der Schweinez
umfassende Werk gibt auf alle wichtigen Fragen, die beim Betriebe der Schweinez
hervortreten können, Auskunft. Auch der erfahrene Schweinezüchter wird aus dem rei
Inhalte des Buches viel Anregung und manchen guten Rat schöpfen können. Außer
Abschnitten über die Rassen des Schweines und über die Schläge des Hausschweines
besonders die praktischen Fragen der Zucht und Ernährung eingehend behandelt. Wer
sind auch die Abschnitte über die Rentabilität der Schweinehaltung, die Krankheiten
Schweines und die Verwertung des Mastschweines. Preis des elegant gebundenen Bu
12,— Mk. Zu beziehen von der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Chem. Laboratorium der Molkerei-Zeitu
unter Leitung des Chemikers Dr. Friedrich Mann
besorgt die
Untersuchung von Milch und Molkerei-Produkten
Milchuntersuchungen auf Fettgehalt und Verfälschung kosten
gleichzeitiger Einsendung

bis zu 5 Proben	à 1,—	ℳ
von 6—10 „	à —,80	„
„ 11—20 „	à —,60	„
„ 21—50 „	à —,50	„
von mehr als 50 Proben	à —,40	„

Zur Einsendung der zu untersuchenden Milchproben geben zweckentsprechend eingerichtete Körbe mit Flaschen ab. Beim Bestellen Flaschen ist anzugeben, ob Untersuchung der Milch auf Fettgehalt auf Fettgehalt und Verfälschung gewünscht wird. Die Anzahl der wünschten Probegläser wolle man ausdrücklich angeben. Eine Leihgeb wird nicht berechnet, bei Einsendung von mindestens 5 Proben wird das Porto für Zusendung der Körbe und Flaschen nicht berechnet.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden nnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postalten für die Monate November und Dezember 40 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation r Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungsmmission:

22. Oktober. Ia 124—126 Mk., IIa 120—124 Mk., IIIa 110—118 Mk., fallende 93—110 Mk. Tendenz: stetig.

Berlin, 25. Oktober. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger utter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butterktion erzielten für Ia Qualität 18 Faß 128 Mk., 9 Faß 127 Mk., Faß 126 Mk., 24 Faß 125 Mk., 16 Faß 124 Mk., 15 Faß 123 Mk., Faß 122 Mk., 1 Faß 121 Mk., 4 Faß 120 Mk., abzüglich Fracht und Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 125,30 Mk. Zugeführt 122 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 25. Okt. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion er den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg 118—126 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis Mk.

Berlin, 22. Oktober. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze Sohn. Die bessere Stimmung, welche sich bereits zu Anfang der oche im Geschäft zeigte, hält an und war die Nachfrage nach feinsten, nschmeckenden Qualitäten auch in der zweiten Hälfte der Woche wieder se. Die Zufuhren waren nicht belangreich und konnten feinste Qualiten zu unveränderten Preisen geräumt werden, wogegen geringere und lerhafte Sorten angeboten und schwer verkäuflich blieben. Von den ausrtigen Märkten lauten die Berichte fest bei unveränderten Preisen.

Hamburg, 25. Okt. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. enn das Geschäft bislang lustlos war, so ist die heutige Lage des arktes als flau zu bezeichnen. Verkäufe sind nur auf Grund größerer eistonzessionen möglich, und beschränkt sich dieser kleine Absatz nur auf nste reinschmeckende Qualitäten. Alles andere ist vollständig unverslich. Die Eingänge lassen sich nicht räumen. Dänemark bietet dringend d billig an, was nur zeigt, daß die Situation dort eine ähnliche ist. ne Herabsetzung der Notierung scheint unerläßlich. Man sollte damit ht zaudern.

Leipzig, 24. Oktober. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf ichaelis & Co. Das Geschäft ist schleppend, obwohl eine Zunahme r Produktion noch nicht zu bemerken ist. Die Angebote sind von allen iten so dringend, daß man einen Preisrückgang leichter für möglich lt als eine Steigerung, wenn das auch der jetzigen Zeit nach den Erzungen widerspricht.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 3—129 Mk., für geringere Ware 114—123 Mk. pro Zentner.

London, 22. Oktober. Das Haupthindernis einer gesunden Entklung des Geschäftes auf dem hiesigen Buttermarkt bildet nach wie r das starke Angebot untergeordneter Sorten. Außerdem aber drücken riesigen Vorräte in den Kühlräumen auf die Tendenz, die schließlich ch noch durch die Aussicht auf unmittelbar bevorstehende riesige Eingänge onialer Ware ungünstig beeinflußt wird. Unter diesen Umständen ß das Geschäft in dieser Berichtswoche viel zu wünschen übrig. Die ualität der dänischen Butter, die neuerdings auf den hiesigen Markt nmt, ist größtenteils minderwertig, was die niedrigere Notiz, nämlich 5—118 Schill. erklärt. In sibirischer Butter fand ein ziemlich lebhaftes schäft zu 104—106 Schill. für feinste Ware statt. Drahtmeldungen aus birien berichteten über Frost- und Schneewetter, so daß die Buttersaison selbst nunmehr beendet sein dürfte. Australische und neuseeländische are entwickelte ausgesprochene Schwäche. Auf dem Markte zu Manchester rrschte ein matter Ton und die Importeure klagen über unlohnende reise. Auserlesene dänische galt daselbst 118—119 Schill. und irische 3—117 Schill. Auch in Liverpool und Glasgow war schleppender Verr bei weichender Tendenz zu verzeichnen.

Käse.

Berlin, 25. Oktober. Preisfeststellung der ständigen Notierungsmmission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ostd Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., mburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 25. Oktober. Marktbericht der städtischen Markthallenrektion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 M, Romadour pro pro 50 kg 52—56 M, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 25. Oktober. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 250 Partien Käse, welche ziemlich flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 5—6 kg 31—31,50 fl., 8—14 kg 32—34,50 fl., 2. Qualität 27—29 fl., 3/4 fett Gouda 29—30 fl., Edamer 33—35 fl., Geheimratskäschen und Lunchkäse 36 fl., Kantert 30—32 fl. Billigere Preise sind für schöne haltbare Ware nicht zu erwarten, denn besonders für diese Sorte bleibt noch immer eine sehr starke Nachfrage. Wirklich feine, schwere Lagerkäse von 14—18 kg bezahlt man mit 37—38 fl. Feine Maiware 38—42 fl.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 22. Oktober 8021 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 71—00 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2 1/2 Ztr. Lebendgewicht, 68—71 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2 1/2 Ztr. Lebendgewicht, 67—70 Mk., d) fleischige 65—68 Mk., e) gering entwickelte 63—65 Mk., f) Sauen 63—65 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 24. Oktober. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1166 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 67—70 Mk., Klasse V 60—64 Mk., Klasse VI 60—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 25. Oktober. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4850 Stück. Preise: Schwere 68,00—69,00 Mk., leichte 67,00 bis 68,00 Mk., Sauen 54,00—60,00 Mk., Ferkel 60,00—62,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Oktob.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	22.	8021	71 bis 63 57 bis 50		Schlachtgew. Lebendgewicht	matt
Hamburg	25.	4850	69 bis 60		20—24 % Tara	lebhaft
Magdeburg	25.	1649	71 bis 67		Schlachtgew.	mittel
Essen	24.	3972	70 bis 65		„	mittel
Stuttgart	25.	683	75 bis 73		„	lebhaft
Königsberg, Pr.	22.	169	50 bis 40		Lebendgewicht	—
Danzig	25.	1200	54 bis 48		„	mittel
München	21.	—	58 bis 48		„	—

Futtermittel.

Hannover, 25. Okt. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste. Der Absatz unverändert stark. Die Zufuhren haben eine kleine Ermäßigung erfahren und dürften die billigsten Preise für den Artikel gewesen sein. Wir notieren: Oktober 1910 98,50 Mk., Oktober bis Dezember 1910 99,50 Mk., Januar bis August 1911 104 Mk., unverzollt ab Unterweser. La Plata-Mais aus ca. in 14 Tagen fälligem D. „Wittekind" 104,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Mixed-Mais: Die ersten Ankünfte weisen eine sehr schöne Qualität auf und ist die Nachfrage für den Artikel eine regere geworden. Wir notieren: November 1910 106,— Mk., Dezember 1910 107,— Mk., Januar bis April 1911 102,— Mk., unverzollt ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: Prompt 8,40 Mk., Januar bis Juli 1911 8,60 Mark franko hiesigen Stationen. Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mk. 8,50 ab hier ab.

Eier.

Hamburg, 24. Oktober. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,60 Mk. netto.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, Sonnabend mutlich 3 M niedriger.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation r Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notiengskommission:

26. Oktober. Ia 122—124/26 M, IIa 118—124 M, IIIa 110—118 M, abende 95—110 M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 26. Oktober. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meiereiebände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:

Klasse 340 Drittel zu 119,50 bis 128,50 M, im Durchschnitt 125,96 M,
Klasse 35 Drittel zu 110,00 bis 119,00 M, im Durchschnitt —— M.
kosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einder. Vorige Woche 352 Drittel, im Durchschnitt 127,25 M.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 26. Oktober 15 514 Stück. a) 71/72 M, b) 68/71 M, c) 67/70 M, 64/68 M, e) 63/65 M, f) 63/65 M. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. ndenz: Überstand.

Chiffre-Inserate

werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

In Chiffre-Inseraten

wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 7411 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur in Abschrift einzusenden, weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Ein zuverlässiger, sehr sauberer
Gehülfe
der feine Butterbereitung versteht und keine Arbeit scheut, wird bei angenehmer Stellung sofort gesucht.
7438) Molkerei **Liebemühl**, Ostpr.

Buttergroßhandlung mit Bahn- und Postversand sucht tüchtigen

erfahrenen Kaufmann

mit gründlicher **Branche-Kenntnis.** Eintritt 1. Januar 1911, unter Umständen früher. Offerten unter **„Butterkaufmann" 7580** an diese Ztg.

Für das Kontor eines technischen Geschäftes der Molkereibranche wird zum 1. Januar 1911 event. früher

ein Korrespondent

gesucht. — Branchekundige Bewerber, die durchaus selbständig und stilgewandt korrespondieren, die Stenographie beherrschen und gewandte Maschinenschreiber sind, belieben sich zu melden unter R. 7464 durch diese Zeitung.

Junger, energischer u. intelligenter

Molkereifachmann

der in der Käserei sowohl wie im kaufm. Betriebe ausgebildet ist, wird für die alleinige Verwaltung einer größeren Molkerei mit Detail-Versand per Dezember oder später gesucht. Angebote mit Angabe, wann Eintritt erfolgen kann, unter **J. J. 7594** an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jüngeren, tüchtigen (7292

Buchhalter

welcher mit der Monatsabrechnung durchaus vertraut ist und auch etwas Erfahrung im praktischen Betriebe hat. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung bei freier Station erbittet

Neue Molkerei-Genoss. Stralsund, E. G. m. u. H.

Expedient

bewandert in städtischem Betrieb, für Annahme und Kontor zu sofort gesucht. Anfangsgehalt 30 ℳ bei freier Station. Schriftliche Offerten mit letztem Zeugnis an die (7598

Vogtländ. Molkerei, E. G. m. b. H., Plauen i. V.

Hiesige erste Gehülfenstelle

ist zum 2. November neu zu besetzen. Bedingung ist: flotte, gefällige Handschrift, sicheres, fixes Rechnen, unbedingt gewissenhaftes Arbeiten im Betrieb sowohl wie im Kontor, energisches Auftreten sowie in jeder Weise den Mitarbeitern mit gutem Beispiele voranzugehen. Gehalt zahle 35 ℳ, bei zufriedenstellender Leistung im Sommer 40 ℳ nebst freien Kassen. **Nur** tüchtige, an Ordnung und **Sauberkeit** gewöhnte Leute werden **berücksichtigt.** Zeugnisabschriften **mit Altersangabe** erbeten an (7536

Molkerei Drebber, Bez. Bremen.
A. Trachsel, Betriebsleiter.

Suche zum 3. November einen jungen, wirklich sauberen, fleißigen

Gehülfen

der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 ℳ monatlich. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet (7543

H. Wetterling, Dampfmolkerei **Dürrenberg a. S.**

Gesucht zum 29. Oktober ein junger, starker (7518

Gehülfe

der mit Pferden umgehen kann, für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 30 ℳ und freie Stat. Desgleichen ein starker, nicht zu junger Mann als

Schweinefütterer

bei 75 ℳ Anfangsgehalt und freier Station. Offerten erbittet

Emil Raymann, Watenstedt, Kreis Helmstedt.

Suche zu sofort od. 1. November einen jungen (7430

Gehülfen

der keine Arbeit scheut. Gehalt 25 Mark bei freier Station. Offert. zu richten an

Molkerei Peterswalde b. Mariensfelde, Ostpr.

Junger, solider Gehülfe

zum 1. November evtl. etwas später gesucht. Stellung bei Zufriedenheit dauernd und angenehm. (7534

Molkerei-Genoss. Grottenherten, Kr. Bergheim im Rheinland.
Hermann Stein.

Suche zum 1. November sauberen, jungen (7529

Gehülfen

für Betrieb und Kontor. Offerten und Gehaltsansprüche erbeten an

Molkereigenossenschaft Zepelin i. M.

Suche zum 5, November einen tüchtigen, evangel. (7533

Gehülfen

welcher mit Maschinen und Butterei durchaus vertraut sein muß und sich jeder Arbeit willig unterzieht. Sonntags ruht der Betrieb. Gehalt 35 ℳ monatlich und freie Kassen. Bei zufriedenstellender Leistung bald Zulage.

L. Brützel, Molkerei Nordhorn i. H.

Angehender Gehülfe

der sich vor keiner Arbeit scheut und guter Pferdepfleger ist, wird für kleineren Betrieb sofort gesucht. Gehalt 20—25 ℳ. Offerten an (7508

Kaufmann **C. Kape, Deutsch-Lissa,** Bezirk Breslau.

Junger, angehender (7504

Gehülfe

der keine Arbeit scheut und vertraut ist mit Kessel, Maschine, Alfa-Separator und Eismaschine, auf sofort oder 1. November gesucht. Stelle dauernd, ohne Beköstigung. Offert. mit Zeugnissen nebst Gehaltsansprüchen an

Molkerei Tannenzapfen, Straßburg im Elsaß.

Tüchtigen Gehülfen

bei 30 ℳ Gehalt sucht zum baldigen Antritt (7547

Dampfmolkerei Zaborze, O.-Schl.

Suche zum 31. Oktober für die **Molkerei Augustfehn** in Oldenburg einen jungen, tüchtigen (7463

Gehülfen.

Derselbe muß zuverlässig und solide sein und sich sämtlichen Arbeiten unterziehen. Gehalt 30 ℳ.

Leptin, Augustfehn in Oldenburg.

Zum baldigen Antritt suchen wir einen jüngeren, tüchtigen, fleißigen

Gehülfen

für Kessel und Maschinen. Betrieb neu und modern eingerichtet. Stellung ist leicht und dauernd. Gehalt monatlich 30 ℳ und freie Kassen. Offerten nebst Zeugnisabschriften bitte einzusenden an (7467

Molkereigenossenschaft Spornitz in Mecklenburg. **Bergmann.**

Junger, properer (7474

Gehülfe

für alle vorkommenden Arbeiten zum 5. November d. J. gesucht.

Milchgenossenschaft Trier, e. G. m. b. H.

Ein junger Gehülfe

der seine Lehrzeit beendet und in renommierten Anlagen gearbeitet hat, wird gesucht. Lebenslauf, Photographie und Gehaltsanspruch an Butter- u. Käsefabrik **Otto Huhold, Eleichen** bei Gudensberg.

Kräft. Gehülfen

sucht zum 1. Nov., Gehalt 25 Mk.

Dampfmolkerei **Gr. Gardienen** 7551) Kr. Neidenburg, Ostpr.

Suche zu sofort einen jungen

Gehülfen

welcher schon mit Tubular-Separat. gearbeitet hat. Gehalt 25 Mk.

Molkerei-Genossenschaft **Eintracht** 7552) **Buckowien** b. Prießen N.-L.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen tüchtigen

ersten Gehülfen

nicht unter 24 Jahren, für Kessel, Maschine, Kühlmaschine und Milchversand. Gehalt 45 Mk. und freie Station nebst Kassen, sowie einen **zweiten** für Milchversand und alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 40 Mk. und alles frei. Offerten an die Molk. des **Essener Milchhändl.-Vereins zu Marienfeld,** Westf. 7577) **H. Ullrich.**

Suche zum 1. Nov. cr. tüchtigen

jungen Gehülfen

der auch mit Fuhrwerk bewandert ist, für kleine Tilsiter Käserei und Schweinemast bei 30 Mk. Gehalt. Stelle ist dauernd. (7564

E. Weber, Genslack b. Tapiau Ostpreußen.

Zum baldigen Antritt kann sich ein junger, tüchtiger (7563

Gehülfe

melden. Gehalt nach Übereinkunft. Aber nur solche wollen sich melden, die sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterziehen.

Motoren-Molkerei **Beckern** Kr. Strigau i. Schl.

Zum 6. Novbr. suchen wir einen

tüchtigen Gehülfen

der mit Kessel, Maschinen, Alfa, Kohlensäure-Eismaschine, Universal-Erhitzer durchaus vertraut ist. Bewerber müssen in größerem städt. Vollbetriebe mit Stadtverkauf und Milchversand gearbeitet haben, an peinliche Sauberkeit, Pünktlichkeit u. stramme Tätigkeit gewöhnt sein. Anfangsgeh. Mk. 40 u. fr. Station. Bewerbungsgesuche mit Zeugnisabschriften an (7567

Molkerei-Gen. **Schroda,** Pr. Posen.

Suche zum 10. Nov. oder früher einen zuverlässigen (7602

Gehülfen

kath., in allen Arbeiten durchaus vertr., selbständ. Arbeiter. Monatsgehalt 45 Mk. anfangs bei freier Station. Zeugnisabschr. erbittet

Mülheimer Milch-Sterilisieranstalt u. Dampf-Molkerei Nik. Hockerts Mülheim a. Rhein.

Arbeitsamer, kräftiger (9599

Gehülfe

für Käserei und Hülfe bei der Schweinemast wird zum sofortigen Antritt gesucht. Anfangsgehalt 30 Mark bei freier Station.

Vogtländ. Molkerei, E. G. m. b. H., Plauen i. V.

Zum baldigen Antritt suche einen

Gehülfen

nicht unter 18 Jahren, welcher mit neuesten Maschinen und Kessel vertraut ist und sich jeder Arbeit unterzieht. (7593

E. Matthes, Nicolausdorf, O.-L., Kr. Lauban.

Ersten Gehülfen

sucht zum 5. November evtl. früher oder später bei monatlich 40—50 ℳ Anfangsgehalt und fr. Station. Zeugnisabschriften erbeten. (7591

Zentralmolkerei Schkölen, Thür.

Zum 7. November resp. etwas später suchen wir einen nicht zu jungen, soliden, fleißigen, (7588

ersten Gehülfen

für Butterei und Kontor. Derselbe muß sicher rechnen und gut schreiben können. Anfangsgehalt 30 ℳ monatlich und freie Kassen.

Molkerei-Genossenschaft Bergen a. Rügen.

Suche zum 7. oder 15. Novemb einen tüchtigen (75

Gehülfen

gewandten Butterformer. Anfang gehalt 30 ℳ ohne Abzüge. Ge Offerten mit Zeugnisabschriften u Altersangabe erbittet

H. Wirsum, Stechau b. Schliebe Bez. Halle.

Suche zum 4. November oder sp ter einen jungen, tüchtigen (75

Gehülfen

welcher selbständig mit Kessel, M schine und Westfalia-Zentrifuge arbeiten versteht und an Sauberke gewöhnt ist. Gehalt bei freier Sta ohne Wäsche 30 ℳ, bei gut. Leistur die Kassen frei. Offerten mit Zeu nisabschriften an die

Molkerei Wollstein, Bez. Pose

Gesucht zum 5. November d. ein junger, fleißiger (75

Gehülfe

der an Sauberkeit gewöhnt u durchaus zuverlässig ist. Gehalt m natlich 45 ℳ bei freier Statio Junge Leute, welche sich vor kein Arbeit scheuen und denen an da ernder Stellung gelegen ist, wolle Offerten nebst Zeugnisabschrifte einsenden.

Königl. Eifel-Domänen, Verkaufsstelle Aachen, Rheinland.

Suche einen jungen, fleißigen

Gehülfen

der sich vor keiner Arbeit scheut u guter Pferdepfleger ist. Desgleiche kann sich ein (72

Lehrling

welcher Lust hat, das Molkereifa zu erlernen, zum baldigen Antri melden.

Zentralmolkerei Frankenstein, Sch

Wegen Erkrankung des jetzige suchen wir zu bald einen tüchtige zuverlässigen (72

Gehülfen.

Gehalt 35 ℳ bei freier Station u freien Kassen.

Geldernsche Molkerei, E. G. m. u. zu Veert bei Geldern.

Zum sofortigen Antritt wird e tüchtiger, sauberer und zuverlässig

erster Gehülfe

für Butterei und Separatoren, fü im Butterformen, sicherer Rechne zeitweise für Kontorarbeiten, ve langt. Anfangsgehalt 35 ℳ und Station. Zeugnisabschriften erbet an die (72

Molkerei-Verwaltung Guttstadt Ostpreußen.

Zum 1. November suche einen z verlässigen, ordentlichen (73

Gehülfen

für Betrieb und Kontor. Geha 30 ℳ bei fr. Station.

J. Plath, Stade in Hannove

Zum 1. Novbr. suche eine

tüchtigen Gehülfe

der in Butterei und Käser erfahren ist, bei gutem Gehal Offerten nebst Zeugnisabsch und Altersangabe erbittet

W. Burmeister, Molkereiverw Tönnishäuschen, Kr. Beck 7313) **i. Westfalen.**

Suche zum 1. November älteren unverheirateten, erfahrenen (726

Gehülfen

der selbständig arbeiten kann un mit Tilsiter-Käserei vertraut i Zeugnisabschriften und Gehaltsfo derungen sind einzureichen an

Molkerei Woszellen, Kr. Ly

Junger, exakter Gehülfe zu sofo oder 1. November gesucht. Sichere Rechnen und Kenntnisse im elekt Betriebe erwünscht. Gehalt 50—6 Mark, Wohnung, Produkte u. fre Kassen. Offerten mit Zeugnisse und Altersangabe erbeten. (692

Dampfmolk. Saalburg a. S., Reu

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung
eint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, sendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 85. Hildesheim, den 28. Oktober 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

uche mit dem Neusalverfahren. Von O. Hoffmeister.
eilungen. Über das Streumaterial für Schweine.
hinen und Geräte. Apparatur für die Guajaktinkturprobe zur Unterscheidung erhitzter von roher Milch.
richts- und Versuchswesen. Aus dem Bericht über die Tätigkeit der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau.
dschau. Zur Lage der Naturbuttermärkte. — Die Milchhändler und das Milchstatut der Stadt Braunschweig. — Die Landwirtschaftskammer in Kassel gegen die Festsetzung eines Mindestfettgehaltes in Milchpolizeiverordnungen. — Zur Notwendigkeit der städtischen Milchkontrolle. — Diebischer Milchkontrollassistent. — Bestrafungen von Milchfälschungen.
chsaal. Herstellung und Verkauf von Schlagsahne. — Einiges über Dampfkessel-Speisung und -Reinigung.
fkasten.

Versuche mit dem Neusalverfahren.

Von O. Hoffmeister.

Mitteilung aus dem Milchwirtschaftlichen Institut Prenzlau.

In den bisherigen Veröffentlichungen über das Neusalverfahren Gebrauchsanweisung und Apparatur so eingehend beschrieben erörtert worden, daß alles Wissenswerte darüber als bekannt ausgesetzt werden kann.

Bei unsern Versuchen wurde das Verfahren zunächst unter Bezug der hier vorhandenen Funkeschen Flachbutyrometer geprüft. tersucht wurden unkonservierte Vollmilch, Magermilch und Buttermilch, sodann dieselben Produkte mit Kaliumbichromat oder Formalin konserviert. Die Untersuchungen wurden teils vom Berichtstatter, teils nach der nötigen Vorübung von den Laboranten des stituts ausgeführt. Sämtliche Proben sind doppelt untersucht rden; die Tabellen enthalten neben den Mittelwerten auch die Einzelwerte, damit aus den Zahlen ersehen werden kann, welche Differenzen zwischen zwei Untersuchungen derselben Milch vorkommen.

Tabelle I.

Untersuchung unkonservierter Vollmilch.

Nr. des Versuchs	Azidverfahren			Neusalverfahren		
	Doppelbestimmungen %		Mittel %	Doppelbestimmungen %		Mittel %
1	3,35	3,40	3,38	3,40	3,40	3,40
2	3,40	3,40	3,40	3,45	3,45	3,45
3	3,05	3,00	3,03	3,05	3,05	3,05
4	2,85	2,85	2,85	2,90	2,95	2,93
5	3,05	3,05	3,05	3,05	3,10	3,08
6	3,35	3,45	3,40	3,45	3,45	3,45
7	2,85	2,80	2,83	2,90	2,80	2,85
8	2,90	2,95	2,93	2,95	2,95	2,95
9	2,80	2,80	2,80	2,85	2,90	2,88
10	2,80	2,80	2,80	2,80	2,85	2,83
11	3,20	3,20	3,20	3,20	3,30	3,25
12	2,85	2,85	2,85	2,85	2,90	2,88
13	3,55	3,50	3,53	3,55	3,55	3,55
14	3,35	3,40	3,38	3,35	3,45	3,40
15	3,20	3,30	3,25	3,25	3,25	3,25
16	3,60	3,55	3,58	3,65	3,60	3,63
17	3,35	3,25	3,30	3,35	3,40	3,38
18	2,95	2,95	2,95	3,00	2,95	2,98
19	3,00	3,00	3,00	3,05	3,00	3,03
20	3,05	3,00	3,03	3,10	3,05	3,08
21	2,65	2,65	2,65	2,70	2,70	2,70
22	3,80	3,75	3,78	3,80	3,85	3,83
23	3,50	3,45	3,48	3,50	3,50	3,50
24	3,05	3,05	3,05	3,10	3,10	3,10
25	3,15	3,15	3,15	3,15	3,15	3,15

Tabelle I enthält die bei der Untersuchung unkonservierter Vollmilch erhaltenen Werte. Die Arbeitsweise ist umständlich, da vor dem Zentrifugieren zweimal geschüttelt und erwärmt werden muß; es läßt sich aber bei der Untersuchung mehrerer Serien die Arbeit so einteilen, daß der Zeitverlust gegenüber der Acidmethode weniger groß ist. Außerdem soll ja diese Modifikation der Methode nur die Möglichkeit geben, die vorhandenen Butyrometer aufzubrauchen. Bei Anwendung der neuen Butyrometer ist bekanntlich die Arbeitsweise einfacher.

Die Fettabscheidung war bei allen Versuchen der Tabelle I tadellos klar; kleine Perlen, die nach dem Schleudern in einigen Fällen vorhanden waren, verschwanden im Wasserbade, so daß beim Ablesen stets eine scharf begrenzte Fettschicht vorhanden war.

Die Versuche lassen erkennen, daß die Übereinstimmung der Doppeluntersuchungen nach dem Neusalverfahren eine vorzügliche ist. Auffallend ist, daß sämtliche Werte etwas höher liegen als die der Acidmethode, die größte Differenz zwischen beiden Methoden beträgt 0,08 Prozent.

In Tabelle II sind die bei der Untersuchung unkonservierter Magermilch gefundenen Zahlen niedergelegt. Wie bei der Acidmethode wurde stets zweimal geschleudert. Kleine Pfropfen, wie sie bei Gerber oft auftreten bei Magermilch- und Buttermilchuntersuchungen, kamen niemals vor. Der Grund für diese Erscheinung liegt darin, daß durch die Schwefelsäure kleine Partikelchen vom Gummistopfen losgelöst werden, die an der Begrenzungslinie einer ohnehin sehr geringen Fettschicht oft störend wirken. Bei der Anwendung der Neusallösung kann dieser Übelstand nicht eintreten.

Tabelle II.

Untersuchung unkonservierter Magermilch.

Nr. des Versuchs	Azidverfahren			Neusalverfahren		
	Doppelbestimmungen %		Mittel %	Doppelbestimmungen %		Mittel %
1	0,15	0,15	0,15	0,20	0,15	0,18
2	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
3	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
4	0,15	0,10	0,13	0,15	0,15	0,15
5	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
6	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
7	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
8	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
9	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
11	0,60	0,65	0,63	0,65	0,60	0,63
12	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40
13	0,65	0,60	0,63	0,65	0,65	0,65
14	0,40	0,40	0,40	0,40	0,45	0,43
15	0,25	0,30	0,28	0,30	0,30	0,30

Die zwischen beiden Verfahren auftretenden Differenzen sind so geringe, daß auch das Neusalverfahren als genügend genau für die Zwecke der Praxis bezeichnet werden kann.

Bei der Untersuchung von Buttermilch versagte die Methode vollständig; es wurde zwar in vielen Fällen eine klare Fettabscheidung erreicht, aber die abgeschiedene Fettmenge entsprach so wenig der tatsächlich vorhandenen, daß die Versuche abgebrochen werden mußten.

Ebenso ergaben alle Versuche, die mit konservierten Vollmilch-, Magermilch- und Buttermilchproben ausgeführt wurden, die voll-

ständige Unbrauchbarkeit der Methode bei Anwendung der alten Apparatur. In den weitaus meisten Fällen gelang es auch nach zweimaligem Schleudern nicht, eine klar abgeschiedene Fettschicht zu erhalten; erst nach dreimaligem Schleudern wurde bei schwach konservierten Proben die Fettschicht klar; in den Fällen jedoch, in denen die Proben der großen Hitze wegen stärker konserviert werden müssen, war es überhaupt nicht möglich, eine klare Fettschicht zu erhalten. Als Konservierungsmittel wurden benutzt Kaliumbichromat und Formalin.

Bei diesen Versuchen wurde die interessante Beobachtung gemacht, daß das Konservierungsmittel die Fettabscheidung nicht stört, wenn die Untersuchung sofort oder wenige Stunden nach dem Zusatz desselben vorgenommen wird. In diesem Falle wurde auch bei sehr starker Konservierung, bei welcher die Schwefelsäuremethode vollständig versagte, eine tadellos klare Fettschicht abgeschieden. Wurden die Proben aber einen oder mehrere Tage nach dem Zusatz des Konservierungsmittels untersucht, dann blieb die Fettschicht unklar.

Die diesbezüglichen Versuche wurden in folgender Weise angestellt. Dieselbe Milch wurde in Probefläschchen von 50 Kbztm. Inhalt mit 1 bis 12 Tropfen Kaliumbichromatlösung versetzt und einmal nach 6, das zweite Mal nach 24 Stunden untersucht. Die Resultate sind aus Tabelle III ersichtlich.

Tabelle III.

Einwirkung von Kaliumbichromat auf die Fettabscheidung.

Von einer 10 prozentigen Kaliumbichromatlösung wurden zugesetzt	Azidverfahren %	Neusalverfahren bei alter Apparatur: 6 Std. nach dem Zusatz %	Neusalverfahren bei alter Apparatur: 24 Stunden nach dem Zusatz %
Auf 50 ccm Milch 1 Tropf.	3,10	3,15	3,15 nach zweimalig. Schleudern
„ „ „ „ 2 „	3,20	3,20	3,15 nach zweimalig. Schleudern
„ „ „ „ 3 „	3,10	3,15	
„ „ „ „ 4 „	3,10	3,15	
„ „ „ „ 5 „	3,15	3,20 Klare Abscheidung bei allen Proben	
„ „ „ „ 6 „	3,10	3,15	
„ „ „ „ 7 „	3,10	3,10	Keine klare Abscheidung
„ „ „ „ 8 „	3,20	3,15	
„ „ „ „ 9 „	3,10 nach sehr schwerer Lösung starke Propfenbildung	3,10	
„ „ „ „ 10 „	3,15	3,10	
„ „ „ „ 11 „	3,10	3,10	
„ „ „ „ 12 „	3,10	1,15	

Diese Überlegenheit der Neusallösung zeigt sich noch deutlicher bei dem Zusatz von Formalin. Die Resultate eines diesbezüglichen Versuches sind aus Tabelle IV ersichtlich.

Auch dieser Versuch zeigt, daß 6 Stunden nach dem Zusatz des Konservierungsmittels das Neusalverfahren dem Säureverfahren, welches bekanntlich bei stärkerer Konservierung mit Formalin versagt, weit überlegen ist. Nach 24 Stunden ist aber das Neusalverfahren auch bei ganz schwacher Konservierung völlig unbrauchbar.

Wenn auch diese Versuche ein praktisches Interesse nicht haben, da eine Konservierung nur dann Zweck hat, wenn dadurch eine Untersuchung noch nach mehreren Tagen möglich wird, so habe ich doch diese Versuchsergebnisse angeführt, um zu zeigen, daß die Neusallösung eine außerordentliche Fähigkeit besitzt, auch bei Anwesenheit größerer Mengen von Kaliumbichromat oder Formalin eine tadellos klare Fettschicht abzuscheiden, wo bei dem Acidverfahren überhaupt gar keine Lösung der Eiweißstoffe zu erreichen war.

Tabelle IV.

Einwirkung von Formalin auf die Fettabscheidung.

Von 40 prozentigem Formalin wurden zugesetzt	Azidverfahren %	Neusalverfahren bei alter Apparatur: 6 Std. nach dem Zusatz %	Neusalverfahren bei alter Apparatur: 24 Stunden nach dem Zusatz %
Auf 50 ccm Milch 2 Tropf.	3,10	3,10	
„ „ „ „ 3 „	3,10	3,15	
„ „ „ „ 4 „	3,10	3,10 Klare Abscheidung bei allen Proben	
„ „ „ „ 5 „		3,15	
„ „ „ „ 6 „	auch nach mehrmaligem Schütteln und Erhitzen keine Lösung möglich	3,15	Keine klare Abscheidung
„ „ „ „ 7 „		3,10	
„ „ „ „ 8 „		3,15	
„ „ „ „ 9 „		3,10	
„ „ „ „ 10 „		3,10	

Bezüglich der Untersuchung konservierter Milch in den alten Butyrometern habe ich nach Rücksprache mit Dr. Siegfeld-Hameln den Passus in dessen Arbeit über das Neusalverfahren (Nr. 38 dieser Zeitung), wonach Kaliumbichromat und Formalin nicht störend wirken, dahin zu berichtigen, daß diese Annahme zwar zutrifft, sofern die Proben sofort oder kurze Zeit nach dem Zusatz des Konservierungsmittels untersucht werden, daß aber das Verfahren vollständig versagt, wenn die Proben, wie das ja in der Praxis stets der Fall ist, einen oder mehrere Tage später untersucht werden.

Über die Ursache dieser Erscheinung werden unsere weiteren Versuche wohl noch Klarheit schaffen.

Es ist zweifellos kein glücklicher Gedanke gewesen, die Methode so zu modifizieren, daß sie bei umständlicherer Arbeitsweise auch in den alten Butyrometern ausgeführt werden kann. Wenn ferner die Untersuchung konservierter Milch unmöglich ist, so wird dadurch der Wert einer Methode so stark beeinträchtigt, daß sie für viele Zwecke nicht mehr in Frage kommen kann. Auch in den Kontrollvereinen werden die Proben in vielen Fällen von einem Beamten genommen und konserviert an eine Zentrale gesandt, wo ein zweiter Beamter sie untersucht. Die Molkereien stellen in vielen Fällen Sammelproben her oder versenden die Proben zum Zwecke der Untersuchung.

Nun wäre es ja vielleicht möglich, Konservierungsmittel zu finden, die auch bei längerer Einwirkung die Fettabscheidung nicht stören. Derartige Versuche hätten aber gemacht werden müssen, bevor die Methode der Öffentlichkeit übergeben wurde.

Es ist ein großer Fehler, der auf dem Gebiete der Untersuchungstechnik vielfach gemacht wird, daß eine Methode veröffentlicht wird, bevor sie nach jeder Richtung hin vollständig fertig ist. Dadurch wird die Einführung in die Praxis außerordentlich erschwert, selbst wenn durch nachträgliche Verbesserungen die der Methode bei ihrer ersten Veröffentlichung anhaftenden Mängel beseitigt werden. Wenn ein Molkereifachmann oder ein Kontrollassistent in dem guten Glauben, er könne mit der Neusallösung in seinen alten Butyrometern konservierte Milch untersuchen, einen Versuch damit macht und keine ablesbare Fettschicht erhält, dann hat er in der Regel genug von der neuen Sache und entschließt sich nur selten dazu, die neuen Neusalbutyrometer anzuschaffen und mit diesen einen Versuch zu machen; er traut dem Frieden nicht mehr.

Alle bisherigen Versuche wurden mit ein und derselben Portion Neusallösung ausgeführt, die genau nach Vorschrift aus einem Paket Pulver und der zugehörigen Menge Alkohol hergestellt wurde.

Zu den weiteren Versuchen ließen wir uns ein zweites Paket Pulver mit der entsprechenden Menge Alkohol kommen und stellten genau wie bei der ersten Sendung mit peinlichster Sorgfalt die Lösung her. Die eine Hälfte der fertigen Lösung stellten wir für die Prüfung der neuen Butyrometer zurück, die andere Hälfte verdünnten wir mit der gleichen Menge Wasser, um gleichzeitig Fettbestimmungen in den alten und neuen Butyrometern vornehmen zu können.

Für die weiteren vergleichenden Untersuchungen wurde auch die Gewichtsanalyse herangezogen, weil bei allen bisherigen Versuchen die Werte des Neusalverfahrens etwas höher lagen als die der Acidmethode. Der Vergleich mit Gottlieb-Röse wird erkennen lassen, welche Methode der Gewichtsanalyse am nächsten kommt.

Die diesbezüglichen Versuche, deren Resultate in Tabelle V niedergelegt sind, ergaben wieder die außerordentliche Genauigkeit der Acidmethode. Demgegenüber zeigen uns die Werte des Neusalverfahrens, daß die zweite Portion Neusallösung viel zu hohe Zahlen liefert, die vollständig unbrauchbar sind. Da ein Irrtum bei der Herstellung der Lösung vollständig ausgeschlossen ist, da dabei quantitativ genau verfahren wurde, so kann der Fehler nur in dem Pulvergemisch bzw. Alkohol stecken, und das ist eine äußerst bedenkliche Tatsache. Schon an und für sich wird die Herstellung der

Tabelle V.

Untersuchung unkonservierter Vollmilch nach Gerber, Wendler und Gottlieb-Röse.

	Azidverfahren		Neusalverfahren alt		Neusalverfahren neu		Gottlieb-Röse
	Einzelwerte %	Mittel %	Einzelwerte %	Mittel %	Einzelwerte %	Mittel %	%
1	3,50 . 3,55	3,53	3,55 . 3,55	3,55	3,55 . 3,60	3,58	3,52
2	3,30 . 3,20	3,25	3,35 . 3,35	3,35	3,35 . 3,40	3,38	3,31
3	4,70 . 4,75	4,73	4,85 . 4,85	4,85	4,90 . 4,90	4,90	4,77
4	2,95 . 2,90	2,93	3,05 . 3,10	3,08	3,10 . 3,15	3,13	2,96
5	3,30 . 3,35	3,33	3,45 . 3,45	3,45	3,45 . 3,50	3,48	3,38
6	3,25 . 3,25	3,25	3,40 . 3,40	3,40	3,40 . 3,45	3,43	3,23
7	3,30 . 3,30	3,30	3,35 . 3,35	3,35	3,45 . 3,50	3,48	3,27
8	3,15 . 3,10	3,13	3,20 . 3,25	3,23	3,20 . 3,30	3,25	3,14
9	3,40 . 3,45	3,43	3,55 . 3,55	3,55	3,60 . 3,65	3,63	3,49
10	3,44 . 3,50	3,48	3,65 . 3,65	3,65	3,70 . 3,65	3,68	3,52

Lösung dem Ungeübten Schwierigkeiten machen. Das Fehlen geeigneter Gefäße, in denen die Lösung des Pulvers zweckmäßig geschehen kann, wird in vielen Fällen dazu führen, daß von einem einigermaßen quantitativen Arbeiten gar nicht die Rede sein kann. Dieses Moment fällt deshalb besonders schwer ins Gewicht, weil die Methode ihrer Gefahrlosigkeit wegen gerade für den Ungeübten am besten passen würde. Gerade für diesen aber paßt sie am allerwenigsten, da er nie imstande ist, die gemachten Fehler herauszufinden; er arbeitet mit der falschen Lösung und schädigt eventuell sich selbst oder andere schwer.

Wenn nun zu dieser ohnehin vorhandenen Gefahr noch die neue hinzukommt, daß man trotz größter Sorgfalt bei Herstellung der Lösung nicht vor falschen Resultaten geschützt ist, so muß man die Methode als unbrauchbar für jeden Zweck bezeichnen.

Beweisend dafür, daß der Fehler in der Zusammensetzung des Pulvergemisches oder in einem falschen Mengenverhältnis zwischen Pulver und Alkohol liegt, sind auch die von anderen Versuchsanstalten veröffentlichten Zahlen. Die von mir mit der ersten Lösung gefundenen decken sich nahezu mit den in Hameln und Greifswald

mittelten. Das Institut in Kiel aber findet viel zu hohe Werte, enso wie ich sie bei Benutzung der zweiten Lösung gefunden habe.

Die Untersuchung konservierter Milch in den neuen Butyrometern ergab naturgemäß ebenfalls zu hohe Resultate, die Fettabscheidung aber war in vielen Fällen tadellos klar, auch wenn die Untersuchung nach mehreren Tagen vorgenommen wurde. In einigen Fällen aber blieb die Fettschicht unklar, oder es zeigten sich an der unteren Begrenzungslinie der Fettschicht Bläschen, welche ein genaues Ablesen unmöglich machten. Die Untersuchung von Butterfett ist auch in den neuen Prüfern unmöglich.

Es war die Absicht des Berichterstatters, die Versuche auch auf saure und konservierte Magermilch, süße und saure Molken auszudehnen; unter den obwaltenden Umständen aber sind weitere Untersuchungen zwecklos, ehe nicht eine Lösung hergestellt wird, die als solche versandt werden kann, genau eingestellt ist, leicht nachgeprüft werden kann und keinen derartigen Veränderungen unterworfen ist, die zu falschen Resultaten führen können.

Meines Erachtens kann eine Lösung, welche die entsprechende Menge Alkohol schon enthält, für die Zwecke der Praxis nie in Betracht kommen. Die Erfahrungen, die gelegentlich der Versuche mit der Sinacidbutyrometrie und dem Salverfahren gesammelt worden sind, lehren, daß der Isobutylalkohol außerordentlich leicht in die Fettschicht übergeht und daß daher peinlichst genau abgemessen werden muß. Daß nun das Mengenverhältnis des Alkohols zu dem der übrigen Bestandteile bei langer Aufbewahrung und täglicher Benutzung der Lösung immer genau dasselbe bleiben sollte, halte ich für ausgeschlossen. Ändert sich aber das Mengenverhältnis, so ändert sich auch die Menge des Nichtfettes, das in die Fettschicht übergeht.

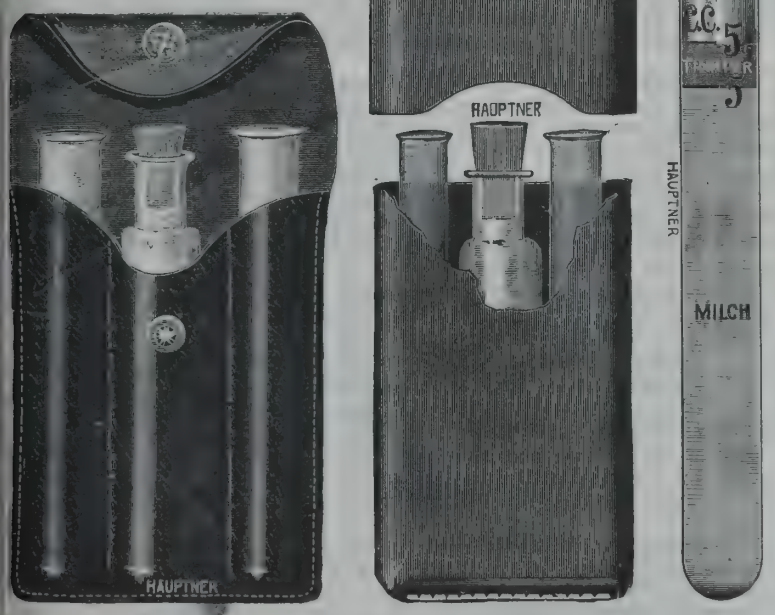
Daß die nach dem Neusalverfahren abgeschiedene Fettschicht bedeutende Mengen Nichtfett enthält, geht daraus hervor, daß aus 7 Kbztm. Milch dieselbe Fettschicht abgeschieden wird, die man bei dem Acidverfahren aus 11 Kbztm. erhält.

Auf Grund aller hier gemachten Beobachtungen halten wir das Neusalverfahren nicht für geeignet, das bewährte Verfahren der Acidbutyrometrie zu ersetzen. Die große Praxis wird nach wie vor auf das letztere angewiesen sein wegen der Zuverlässigkeit der Untersuchungsergebnisse.

Erst wenn es gelänge, die Arbeitsweise neuerer Methoden auch nach dieser Richtung hin vollkommen zu gestalten, könnte der Praxis geraten werden, etwaige Vorzüge solcher Neuerscheinungen zu verwerten.

Maschinen und Geräte.

Apparatur zur Guajaktinkturprobe zur Unterscheidung erhitzter von roher Milch. Zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche ist es von Wichtigkeit, eine sichere Kontrolle darüber ausüben zu können, ob die Milch in Sammelmolkereien oder in verseuchten Gehöften erhitzt worden ist. Die Abtötung des Erregers der Maul- und Klauenseuche ist durch eine Erhitzung der Milch auf 85 Gr. C. sichergestellt. Milch, die bis zu dieser Temperatur erhitzt worden ist, läßt sich als solche mit Hilfe der Guajaktinktur unterscheiden. Die Prüfung ist so einfach, daß sie auch



durch Beamte der Polizei ausgeübt werden kann.

In den östlichen Grenzgebieten, in denen die Gefahr der Einschleppung der Maul- und Klauenseuche besonders groß ist, ist für die Sammelmolkereien allgemein vorgeschrieben, daß sie Magermilch oder sonstige Milchrückstände nur nach Erhitzung abgeben dürfen. Zur Kontrolle der Erhitzung sind die Gendarmen mit Guajaktinktur und einigen Reagenzröhrchen ausgerüstet worden.

Die Firma H. Hauptner, Berlin NW. 6, Luisenstr. 53, hat die zur Guajaktinktur-Probe notwendigen Hilfsmittel in einem Besteck zusammengestellt, dem eine Gebrauchsanweisung beigegeben ist.

Das Besteck enthält ein Fläschchen mit Guajaktinktur und 2 graduierte Reagenzgläschen aus Jenaer Glas mit Marken für die einzufüllenden Mengen von Milch und Guajaktinktur. Das Besteck wird in 2 Ausführungen geliefert.

In Pappetui zum Preise von Mk. 1,35
„ Lederetui „ „ „ „ 2,50.

Nach den Berichten der Regierungspräsidenten, in deren Bezirk diese Kontrolle ausgeführt worden ist, haben sich sowohl die Art der Kontrolle wie auch die Etuis der Firma Hauptner bewährt. Sie können demnach allgemein zur Verwendung empfohlen werden.

Mitteilungen.

Über das Streumaterial für Schweine. Der „Sächsischen Landwirtschaftlichen Presse“ entnehmen wir folgendes:

Das Streumaterial soll den Tieren ein bequemes, trockenes und reinliches Lager geben und die Jauche aufnehmen. Es ist natürlich, daß, je öfter die mit Urin und Kot gesättigte Streu entfernt und durch neues Material ersetzt wird, ein desto besserer Einfluß auf den Gesundheitszustand ausgeübt wird. Das Schwein verlangt auch nach Reinlichkeit, was dadurch bewiesen wird, daß es immer das trockenste Plätzchen zum Lager aussucht.

Im allgemeinen ist anzuraten, die billige Moostorf-Streu zu beschaffen. Umfangreiche Versuche sind mit diesem neuen Streumaterial gemacht, und diese haben zu ganz vorzüglichen Ergebnissen geführt. Namentlich bietet sie den kleinen Leuten, in deren Ställen sich der Abfluß der Jauche nicht so leicht bewerkstelligen läßt, vollauf Ersatz für Stroh. Das außerordentlich große Aufsaugevermögen der aus hellen, losen Faserstoffen bestehenden Moostorf-Streu läßt ein starkes Entweichen der Stickstoffverbindungen nicht eintreten, weshalb die Reinheit der Stallluft überraschend ist. Da, wo man bestrebt ist, schlechte Dünste und Gerüche, Ammoniakbildungen usw. in gesundheitlicher Beziehung zu verhindern, wie z. B in Schlachthäusern und an Bahnhöfen, wendet man mit Erfolg die helle Moostorf-Streu an. Sie liefert den Tieren auch ein weiches, elastisches Lager. In jüngster Zeit wird ein Produkt aus schwarzem, hartem Brenntorf als Torfstreu mitunter in den Handel gebracht, welches fast ganz erdige Bestandteile enthält und sich nicht zur Streu eignet, weil demselben das Haupterfordernis, das Aufsaugevermögen, fehlt. Die helle Moostorf-Streu steht in keiner Weise in ihrem Gehalte an Pflanzennährstoffen oder in ihrer sonstigen Wirkung auf den Boden dem Strohdünger nach. Als Streuunterlage ist auch das Heidekraut, das blühend abgeschnitten, zerkleinert und getrocknet ist, gut zu verwenden.

In den Stallungen wird das Lager der hellen Torfstreu ungefähr 15 Zentimeter hoch angelegt. Der Wärmehaltung wegen wird zur Winterszeit eine Strohüberlage gemacht.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Aus dem Bericht über die Tätigkeit der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau, Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen, in der Zeit vom 1. April 1909 bis 31. März 1910. Das Berichtsjahr ist für die Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen zu Kleinhof-Tapiau von besonderer Bedeutung gewesen, weil nach einer Reihe von Verhandlungen die Verlegung des Instituts von Kleinhof-Tapiau nach Königsberg beschlossen wurde. In den letzten Tagen des März 1910 erfolgte die Übersiedelung der Versuchsstation sowie der Molkereischule nach dort.

Tätigkeit der Versuchsstation.

Die mit dem Astra-Butterfertiger des Bergedorfer Eisenwerkes am 4. Dezember 1908 begonnenen Versuche wurden bis zum Ende des Berichtsjahres weiter fortgesetzt und zum Abschluß gebracht. Es gehört diese Maschine zu den aus Amerika herstammenden Butterfässern mit Knetvorrichtung und ermöglicht es, 1200 Liter Rahm mit einem Male zu verbuttern und nach Entfernung der Buttermilch und Einführung des „Knetwagens“ die rohe Butter vollständig fertig zu kneten. Die 110 mit dieser Maschine angestellten Versuche haben nach jeder Richtung hin befriedigende Resultate ergeben, so daß der Astra-Butterfertiger im besonderen Großbetrieben zur Anschaffung empfohlen werden kann.

Die Firma Gabler-Saliter in Obergünzburg im Allgäu übersandte noch mehrere weitere Proben Milchpulver zur Begutachtung, welche von derselben Güte waren wie das im Vorjahre eingesandte Präparat.

Die von Droop-Richmond zur Untersuchung des Wassergehaltes der Butter ohne Bimsstein in Vorschlag gebrachte Methode unter Verwendung von Nickelbechern und der beiden Wagen „Perplex“ von Funke und „Superior“ von Gerber wurde auch in diesem Jahre einer Nachprüfung unterzogen. Die weiter fortgesetzte Prüfung des von Gerber für die Untersuchung der Butter auf Fettgehalt nach „Sal“ empfohlenen Verfahrens ergab wie im Vorjahre im ganzen befriedigende Resultate. Die von Hesse-Funke in Vorschlag gebrachte Methode zur Bestimmung des Fettgehaltes der Butter erwies sich zwar als etwas umständlich, jedoch müssen die Ergebnisse als befriedigend bezeichnet werden.

Im Februar 1908 begannen Käsungsversuche besonderer Art, die bis Ende 1909 fortgesetzt worden sind. Bei dem Käsehandel begegnet man nämlich leider nicht selten einer mißbräuchlichen Anwendung der Bezeichnung „Rahmkäse“, „Vollfettkäse“, „Fettkäse“ usw., indem gelegentlich Käse, die aus Magermilch bereitet sind, als „Fettkäse“ oder gar als „Rahmkäse“ angepriesen werden. Hierdurch werden nicht nur die Käsekonsumenten, sondern auch die reellen Käsehändler und vor allem die Käseproduzenten schwer geschädigt. Um mit Erfolg gegen diesen Mißstand ankämpfen zu können, hat der wissenschaftliche Ausschuß des deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins es für nötig erachtet, zunächst einmal ein möglichst umfangreiches

Beobachtungsmaterial zu beschaffen, welches erkennen läßt, welche Beziehungen zwischen dem Fettgehalte der verkästen Milch und dem Fettgehalte der daraus bereiteten ausgereiften Käse unter Berücksichtigung ihres Gehaltes an Trockensubstanz bestehen. Die Versuchsstation hat sich in Anbetracht der hohen Bedeutung dieser Angelegenheit bereit erklärt, an dieser Arbeit sich zu beteiligen. Es wurden allmonatlich einmal folgende Versuchskäse hergestellt: Camembertkäse aus ganzer Milch, Tilsiter Fettkäse aus ganzer Milch, Tilsiter Halbfettkäse aus Magermilch vom Kaltwasserverfahren, Tilsiter Drittelkäse aus einem Gemenge von 100 Teilen Zentrifugenmilch und 30 Teilen ganzer Milch, Remoudou-Halbfettkäse und Limburger Halbfettkäse aus Magermilch vom Kaltwasserverfahren. Bei jedem Versuch wurden von der im Käsekessel zusammengemischten Milch und bei dem Tilsiter Drittelfettkäse außerdem auch von den beiden Bestandteilen der Mischung, Milch und Magermilch, der Gehalt an Fett, Stickstoffsubstanz und Trockensubstanz bestimmt und einer der Versuchskäse nicht allein äußerlich gekennzeichnet, sondern, um jede Verwechslung der Käse unmöglich zu machen, bei dem Formen auch noch in seinem Innern mit einem zugeschmolzenen Glasröhrchen versehen, welches Angaben über Datum der Herstellung usw. in sich birgt. Sobald dieser also gekennzeichnete Versuchskäse reif war, wurde von ihm der Gehalt an Fett, Stickstoffsubstanz, Trockensubstanz, Asche und Salz bestimmt.

Im Zusammenhang mit dieser Arbeit stand die Untersuchung von zehn Käsen des Bayrischen Allgäus auf Gehalt an Fett und Trockensubstanz.

Da die Untersuchung von Käsen in Zukunft eine größere Ausdehnung anzunehmen verspricht, so gelangten viele vergleichende Bestimmungen des Gehaltes an Wasser und Fett in Käsen zur Ausführung. Der Wassergehalt wurde durch Trocknen im Trockenschrank bei 100 bis 103 Grad C., durch Erhitzen in Porzellanschalen über freier Flamme, durch Verwendung der für Bestimmung des Wassergehaltes in Butter dienenden Gerberschen Prüfer und durch Destillieren aus besonderen Apparaten unter Benutzung eines Glyzerinbades bestimmt. Die beiden letzteren Verfahren wurden von den beiden Assistenten, den Herren Diplomingenieur Rusche und Diplomingenieur Laskowsky, gemeinsam ausgearbeitet. Der Fettgehalt wurde nach der Methode Bondzynski-Ratzlaff, nach dem von Funke-Hammerschmidt abgeänderten Burstertschen Verfahren, sowie auf Vorschlag des Herrn Diplomingenieur Rusche nach Bursterts Verfahren unter Verwendung von Gerbers Produkten-Butyrometer ermittelt. Für die Untersuchung des Gehaltes der Butter an Wasser und an Fett wurden im Laboratorium neue Methoden ausgearbeitet.

Zwei Milchpulver der Trufood-Aktiengesellschaft gelangten zur Untersuchung.

Auf Anregung des Wissenschaftlichen Ausschusses des Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereins wurden bei 16 Butterungsversuchen das spezifische Gewicht des Rahmserums, des Serums der aus dem Rahm unter Vermeidung jeglichen Wasserzusatzes hervorgegangenen Buttermilch sowie der Aschengehalt beider Sera bestimmt. Diese Untersuchungen, welche auch an den anderen milchwirtschaftlichen Instituten angestellt werden, bezwecken, ein größeres Beobachtungsmaterial für die Beurteilung der Buttermilch auf Wasserzusatz zu sammeln.

Für Abgabe eines gerichtlichen Gutachtens wurden drei Versuche mit einem Panseparator ausgeführt.

Die Mischmilch der Herde von Kleinhof-Tapiau wurde, wie in den früheren Jahren, wöchentlich dreimal — in der Zeit des Überganges von der Stallhaltung zum Weidegang und vom Weidegang zur Stallhaltung jeden Tag — für jede Melkzeit gesondert auf das spezifische Gewicht und den Gehalt an Fett untersucht und aus den erhaltenen Werten vermittelst der Fleischmannschen Formeln der Gehalt an Trockensubstanz, fettfreier Trockensubstanz und der prozentische Fettgehalt der Trockensubstanz berechnet.

Es erfuhren die Untersuchungen noch eine Erweiterung dadurch, daß von jeder der im Laufe eines Monats entnommenen Proben eine entsprechende Menge derart in die erforderlichen Reagentien eingewogen wurde, daß sich am Ende des Monats in den Reagentien eine richtige Durchschnittsprobe des betreffenden Monats befand, welche alsdann auf Fett, Stickstoffsubstanz und Milchzucker untersucht wurde. In gleicher Weise wurde von jeder Probe eine entsprechende Menge in einer und derselben Porzellanschale eingetrocknet, die somit am Ende des Monats die Trockensubstanz der Monatsmilch enthielt, welche zur Bestimmung des Gehalts an Asche, Kalk und Phosphorsäure Verwendung fand. Durch Versuche war festgestellt worden, daß besonders in der warmen Jahreszeit weder eines der gebräuchlichen Konservierungsmittel, noch fortgesetztes Sterilisieren die während eines Monats angesammelte Milch gegen Zersetzung schützen konnte, wogegen obiges Verfahren brauchbare Resultate gab, wenngleich der Mehraufwand an Arbeit ein beträchtlicher war.

Die allmonatliche Untersuchung der Butter von neun Molkereien, welche Mitglieder der Ostpreußischen Tafelbutterproduktivgenossenschaft sind, wurde weiter fortgesetzt und dabei der Gehalt an flüchtigen Fettsäuren, die Verseifungszahl, die Polenskezahl, sowie der Brechungsexponent des Butterfettes und der unlöslichen Fettsäuren bestimmt.

Die zur Ansäuerung des Rahms gezüchteten Reinkulturen erforderten eine ständige Überwachung durch Ansäuerungs- und Butterungsversuche sowie durch Prüfung der Haltbarkeit der gewonnenen Butter.

Mit einem Wolseley-Separator für Turbinenbetrieb der Wolseley-Works in Birmingham wurden 21 Versuche angestellt. Diese Zentrifuge entrahmte im Mittel 700 Kilogramm Milch in der Stunde, bei 9400 Touren in der Minute und bei einer Temperatur von 36 Grad C. enthielt die Magermilch 0,15 Prozent Fett. Auch bei niedrigerer Temperatur und bei einer geringeren prozentischen Rahmmenge war die Entrahmung durchaus befriedigend. — Der Diabola-Separator für Handbetrieb der Firma Bever und von Voigt in Düsseldorf wurde durch 28 Versuche geprüft. Er entrahmte in der Stunde im Mittel 128,06 Kilogramm Milch, bei 70,6 Kurbelumgängen in der Minute und bei einer Temperatur von 37,0 Grad C. verblieben 0,177 Prozent Fett in der Magermilch; es kann daher die Schärfe der Entrahmung als eine durchaus befriedigende bezeichnet werden.

Das sehr umfangreiche Material der am 21. September 1908 abgeschlossenen Kälberfütterungsversuche wurde im Laufe des Berichtsjahres bearbeitet und im Oktober 1909 in Band 38 der landwirtschaftlichen Jahrbücher veröffentlicht.

Rundschau.

Zur Lage der Naturbuttermärkte. In einer ihrer letzten Nummer veröffentlichte die „Kolonialwaren-Zeitung" unter obiger Überschrift einen Artikel, der sich mit dem deutschen Butterhandel während der letzten Monate beschäftigt und im großen und ganzen die Verhältnisse zutreffend charakterisiert. Das genannte Blatt schreibt: „Die Naturbuttermärkte sind schon seit längerer Zeit Verhältnissen ausgesetzt, die an Mißlichkeit nicht zu wünschen übrig lassen. Wenn man aber gehofft hatte, die Lage würde sich wenigstens in den Herbstmonaten ändern, hat man sich auch in dieser Erwartungen getäuscht gesehen. Von dem Monat September setzte man vergeblich voraus, daß er eine Belebung des Butterhandels mit sich brächte und der Monat Oktober scheint ebensowenig befriedigende Ergebnisse zu zeitigen, obgleich nicht in Abrede gestellt werden darf, daß sich der Verbrauch von Naturbutter ein wenig hob. Überhaupt muß man die Wahrnehmung machen, daß die allgemeinen Verhältnisse im Butterverkehr eine Richtung angenommen haben, die keineswegs dazu angetan ist, Besserung herbeizuführen.

Die verschiedenen Punkte, die hierfür in betracht zu ziehen sind, bilden in den beteiligten Kreisen den Gegenstand reger Erörterungen. An ihr Spitze ist die höchst unangenehme Tatsache zu stellen, daß die Beschaffenheit der Butter oft so mangelhaft war, wie das in dem Maße früher nicht beobachtet werden konnte. Allerdings hat die Witterung das ihrige dazu getan, daß die Butter nicht einwandfrei ausfiel; es ist in betracht zu ziehen, daß im diesjährigen Sommer ungemein viele Regentage zu verzeichnen waren. Daß unter solchen Umständen der Stand der Wiesen und Weide nicht besser wurde, braucht wohl nicht näher erörtert zu werden. Das Futter erlitt durch die Unbill der Witterung hinsichtlich der Beschaffenheit Eintrag, welche Mängel sich dann wieder auf die Beschaffenheit der Milch übertragen haben. Mithin machte sich nicht reinschmeckende und auch unhaltbare Butter sehr bemerkbar. Es gelangte in den letzten Monaten so viel abschmeckende Butter an die deutschen Märkte, wie noch nie zuvor und daß im Hinblick darauf die Entwicklung des gesamten Butterhandels zu leiden hatte, liegt klar auf der Hand. Die abfallende Ware konnte selbst mit größeren Preisnachlässen nicht untergebracht werden, so daß die Inhaber solcher Butter große Verluste erlitten oder doch wenigstens damit ins Lagerhaus wandern mußten, wodurch natürlich die Beschaffenheit der Ware weiteren Eintrag erleiden muß. Wirklich feine, also vollständig reinschmeckende Ware fehlte fast gänzlich, sofern es sich um einheimische Erzeugnisse handelte.

Obgleich der Bedarf in dieser Butter schwach zu nennen war, genügten die Zufuhren des Inlandes noch nicht einmal, um den Anforderungen gerecht zu werden. Deshalb blieb nichts andres übrig, als die Hilfe des Auslandes in Anspruch zu nehmen. Die für die eingeführte Ware verlangten Preise waren aber dermaßen hoch, daß sie bei weitem keine Rechnung gaben. Es mußte indeß den Wünschen der Verbraucher Folge gegeben werden, und so mußten sich die Einfuhrhäuser oft mit Verlusten abfinden. Dadurch aber, daß man gezwungen war, vom Auslande Butter zuzukaufen, stellten sich leider an den deutschen Märkten verschiedentlich Erhöhungen der Preise ein. Es ist eine hinlänglich bekannte Tatsache, daß unser deutscher Buttermarkt in nicht geringem Maße abhängig ist von der Gestaltung der Lage des Weltbuttermarkts; hieraus erklärt sich die Unerläßlichkeit der vorgenommenen Preissteigerungen.

Im Monat Oktober wurde nicht nur reinschmeckende Butter verlangt, sondern die Belebung erstreckt sich auch auf die billigeren Sorten. Inwieweit bleibt noch abzuwarten, ob sich der regere Geschäftsgang als dauernd erweisen wird. Man darf sich in dieser Beziehung nicht allzu hoffnungsfreudigen Gedanken hingeben, denn es darf nicht vergessen werden, daß sich der Aufwärtsbewegung der mißliche Umstand in den Weg stellt, daß noch belangreiche Bestände an abfallender Butter vorhanden sind. Es dürfte demnach noch einige Zeit darüber vergehen, ehe eine wirkliche Gesundung des Butterhandels in Erscheinung tritt, um so mehr, als der Übergang zur Stallfütterung seine Schatten auf die Beschaffenheit der Butter zu werfen pflegt.

Das Ausland, an der Spitze der englische Markt, ist noch fest gestimmt; ob nach dieser Richtung hin weitere Verschiebungen eintreten werden, hängt von verschiedenen Einwirkungen ab, vornehmlich aber davon, ob dem führenden englischen Markte Kolonialbutter in mehr oder weniger großen Mengen zugeführt werden wird. Der deutsche Markt wird von diesen Vorgängen dann ins Schlepptau genommen, denn, wie gesagt, ist das Abhängigkeitsverhältnis des deutschen Marktes nicht hinwegzuleugnen."

Die Milchhändler und das Milchstatut der Stadt Braunschweig. Das Milchregulativ der Stadt Braunschweig enthält u. a. die Bestimmung, daß die in den Handel gebrachte Vollmilch nicht unter 2,7 Prozent Fett enthalten darf. Am 27. September d. J. wurde nun vom Schöffengericht Braunschweig ein dortiger Milchhändler verurteilt, weil er Milch verkauft hatte, die der obigen Anforderung nicht entsprach. Die Verurteilung erfolgte, obwohl das Gericht anerkannte, daß den Händler kein Verschulden treffe, da er alle ihm zu Gebote stehende Sorgfalt zur Erkennung des Zustandes der verkauften Milch angewandt habe.

Mit dieser Angelegenheit beschäftigte sich eine am 12. Oktober veranstaltete Protestversammlung der Braunschweiger Milchhändler. In derselben schilderte man die Zwangslage, in der die Milchhändler sich befänden. Völlig unschuldig müßten sie Strafen über Strafen zahlen für Vergehen anderer Leute, ohne Mittel und Wege zu haben, diesen Übelstand zu beseitigen. Nicht nur im eigenen Interesse, sondern auch in dem des Publikums müßten unbedingt energische Schritte unternommen werden. Es wurde empfohlen, ehe man mit einem Gesuch beim Magistrat um Änderung des Milchstatuts vorstellig würde, den vorgenannten Prozeß durch alle Instanzen durchzuführen, weil sonst alle Schritte erfolglos bleiben würden.

Ein Versammlungsteilnehmer machte darauf aufmerksam, daß Milchverfälschungen äußerst schwer festzustellen seien. Die wirklich Schuldigen zu ermitteln, sei nur durch eine Stallprobe möglich. Der Stadtverordnetenversammlung sei die Angelegenheit zu unterbreiten, damit diese eine Abänderung des Statuts befürworte. Allgemein wurde bemängelt, daß in Braunschweig kein Landesgesetz über den Milchverkehr bestehe, denn das Ortsstatut habe doch auf dem Lande keine Gültigkeit. Die Milchhändler seien auch nicht in der Lage, auf die Landwirte einzuwirken. Wenn nämlich die Milchhändler den Produzenten mit viel Scherereien kämen, so würden diese einfach nach den Molkereien liefern, die die Milch nach Fettgehalt bezahlen. Dann könnten die Milchhändler zusehen, woher sie Milch

gen, und sehr bald würde die Milch teurer werden, wenn nicht das Milchstatut in absehbarer Zeit eine Änderung erführe.

Einstimmig wurde hierauf beschlossen: „Die Versammlung ist der Ansicht, daß das Milchstatut der Stadt Braunschweig vom 10. Juni 1906 einige Bestimmungen enthält, die es ermöglichen, daß ein Milchhändler unverhältnismäßen bestraft werden kann. Die Unterzeichneten sind bereit, zur Durchführung der Berufung in der Prozeßsache „Papenberg“ durch alle Instanzen die erforderlichen Mittel durch Zeichnung von Beiträgen, mindestens 50 Pfg. pro Person, aufzubringen. Es wird ferner festgestellt, daß jeder von einer Bestrafung stets dann abgesehen werden muß, wenn der betreffende Milchhändler nachgewiesenermaßen alles getan hat, was man billigterweise von einem Geschäftsmanne verlangen kann, oder es muß der Mindestgehalt auf 2,5 Proz. herabgesetzt werden, damit wenigstens die unverdienten Bestrafungen vermieden werden, weil naturgemäß ermolkene Milch unter 2,5 Proz. tatsächlich zu den großen Seltenheiten gehört, während „Naturmilch“, reine unverfälschte Kuhmilch, namentlich Morgenmilch von 2,5 Proz. bis 2,7 Proz. in der Umgegend von Braunschweig sehr häufig vorkommt. Durch viele Tausende von Milchuntersuchungen ist einwandfrei festgestellt worden, daß etwa 10 bis 12 Proz. aller Morgenmilch nur 2,5 bis 2,7 Proz. Fett enthält. Die Versammlung fordert wiederholt, die Kontrolle von die Produktionsstelle zu verlegen, damit auch eventuell der Fälscher an der Ursprungsstelle gefaßt werden kann und der reelle Milchhandel dadurch besser als bisher geschützt wird.“

Wenn in dem hier mitgeteilten Fall der verurteilte Milchhändler auch wirklich unschuldig war und die Verurteilung demnach zu Unrecht erfolgt ist, so dürfte die in der Versammlung zum Ausdruck gebrachte Ansicht, „daß die Milchhändler völlig unschuldig Strafen über Strafen zahlen müssen für die Vergehen anderer Leute“, doch etwas übertrieben sein. Die Forderung, die Kontrolle solle sich auch auf die Produktionsstelle erstrecken durch Entnahme von Stallproben, um an Ort und Stelle Fälschungen feststellen zu können, ist ja zwar ganz berechtigt, jedoch praktisch nicht immer durchführbar. Jedenfalls kann man nur wünschen, daß alle gewissenlosen und bewußten Fälscher, mögen sie dem Stande der Milchhändler oder der Produzenten angehören, unnachsichtlich zur Rechenschaft gezogen werden.

Nun können aber, wie in oben angeführtem Falle, die Bestimmungen des Milchregulativs, die 2,7 Proz. Mindestfettgehalt vorschreiben, überschritten werden, ohne daß überhaupt von einer Fälschung die Rede sein kann. In solchen Fällen die Milchhändler zur Verantwortung zu ziehen, ist natürlich ganz ungerechtfertigt, ebenso ungerechtfertigt kann es aber auch sein, die betr. Landwirte zur Rechenschaft zu ziehen, denn auch diese haben es nicht vollständig in der Hand, von ihren Kühen stets eine Milch mit dem vorgeschriebenen Fettgehalt zu erzielen. Diesem Uebelstande sollte man in den einzelnen Städten dadurch Rechnung tragen, daß man, wenn man auf der Festsetzung einer Mindestfettgrenze überhaupt nicht abstehen will, diese wenigstens nicht höher festsetzt, als der Fettgehalt der Milch, auch der Morgenmilch, in der betr. Gegend im allgemeinen ist. Im übrigen sollte man in jenen Kreisen, die die Festsetzung eines möglichst hohen Mindestfettgehaltes anstreben, auch einsehen lernen, daß die Landwirte, wenn sie gute Kühe halten sollen, die wenig, aber möglichst fettreiche Milch geben, auch darauf angewiesen sind, für diese Milch einen den Produktionskosten entsprechenden Preis zu erzielen.

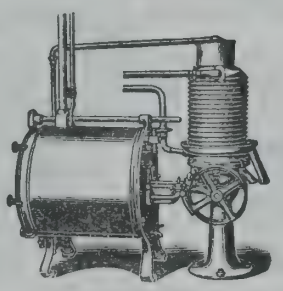
Die Landwirtschaftskammer in Kassel gegen die Festsetzung eines Mindestfettgehaltes in Milchpolizeiverordnungen. Der Landwirtschaftskammer in Kassel hatte Herr Oberamtmann Schwarz-Baiersröderhof mitgeteilt, daß auf Grund der für den Landkreis Hanau geltenden Polizeiverordnung, betreffend den Verkehr mit Milch, Bestrafungen vorgekommen seien, weil in der betreffenden Verordnung für Milch ein Fettgehalt von mindestens 2,8 Proz. verlangt werde. Eine von ihm gegen das Urteil des Königlichen Landgerichts in Hanau eingelegte Revision habe das Königliche Kammergericht in Berlin abgewiesen. Dadurch werde die Rechtsgültigkeit von Polizeiverordnungen, die den Verkauf von Milch, die nachweislich unverfälschte Vollmilch ist, bei einem geringeren als dem vorgeschriebenen Fettgehalt unter Strafe stellen, anerkannt, während von anderen Gerichten solche Bestimmungen für ungültig erklärt worden seien. Er ersuchte die Landwirtschaftskammer, an maßgebender Stelle dahin zu wirken, daß Landwirte, die unverfälschte Vollmilch mit geringerem Fettgehalte zum Verkauf bringen, nicht mehr bestraft werden.

Bei der Besprechung dieser Angelegenheit in der Vorstandssitzung der Landwirtschaftskammer wurde allseitig anerkannt, daß der Erlaß von Polizeiverordnungen, welche einen Mindestfettgehalt für Vollmilch vorschreiben, unzulässig sei, wenn Landwirte bei Lieferung von Milch, welche den willkürlich festgesetzten Mindestfettgehalt nicht besitzt, bestraft werden, bezw. wenn dieselben gezwungen werden sollen, ihre unverfälscht gelieferte Vollmilch als Magermilch zu verkaufen. Der Landwirt sei verpflichtet, das von seinen Kühen gewonnene Naturprodukt unverfälscht zu liefern, irgendwelche Zusätze zur etwaigen Erhöhung des Fettgehaltes seien ihm nicht gestattet. Er bat daher, auf die Zusammensetzung der Milch, gerade bezüglich des Fettgehaltes, keinen ausschlaggebenden Einfluß und kann deshalb unmöglich gezwungen werden, einen bestimmten Fettgehalt zu liefern. Es sei daher dringend notwendig, daß die Polizeiverordnungen bezüglich der Vorschriften eines bestimmten Fettgehaltes der Milch geändert werden. Es wurde beschlossen, eine entsprechende Eingabe an den Herrn Minister für Landwirtschaft und an den Herrn Oberpräsidenten von Hessen-Nassau in der Angelegenheit zu machen.

Zur Notwendigkeit der städtischen Milchkontrolle. In der städtischen milchhygienischen Untersuchungsstelle Leipzig (Zeitschr. für Fleisch- und Milchhygiene 1910, Nr. 5) wurde von einem Milchhändler eine Probe Milch eingeliefert, die ungefähr zu 1/5 aus Eiter bestand. Diese Milch stammte aus einem Gehöfte mit 24 Kühen, von denen nicht weniger als 17 an eiteriger Euterentzündung litten, während 2 außerdem noch Eutertuberkulose hatten. Die Milch enthielt daher außer der erwähnten großen Eitermasse zahlreiche Streptokokken, sowie tuberkulös erkranktes, abgestoßenes Eutergewebe und Tuberkelerreger. Diese Beobachtung zeigt wieder einmal recht deutlich, daß die Kontrolle der Milch im Stalle des Produzenten einzusetzen hat und sich nicht auf den Händler bzw. auf die Molkereien beschränken darf. In Erkennung dieser Tatsache beschränkt sich denn auch seit dem 15. Januar d. J. die Leipziger Milchkontrolle nicht mehr darauf, regelmäßig wöchentlich Milchproben zu entnehmen und zu untersuchen, sondern es werden auch monatlich die Kühe derjenigen Ställe tierärztlich

End-Urteil

der D.L.G. über



Ahlborns Rückkühlerhitzer U. L.,

D. R. P. 185980, D. R. G. M. 366750 und 375239:

„Auf Grund der beschriebenen Eigenart und der nachgewiesenen Leistung wird der in zwei Grössen geprüfte Vorwärmeerhitzer als **neu und beachtenswert** anerkannt und wegen der Nützlichkeit der erstmalig bei ihm in durchdachter zweckmässiger Weise vorbildlich durchgeführten Sonderung der Magermilcherhitzung von der durch Wärmerückgewinnung bewirkten Vollmilcherhitzung durch Verleihung der **grossen silbernen Preismünze** ausgezeichnet.“

Eduard Ahlborn, Hildesheim,

Danzig, Lübeck, München.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit

2 grossen bronzenen Denkmünzen
ausgezeichnet.

Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene

Hauptliste 100

mit vielen **wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten** und **in Faltenmilchsieben** (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.
G. m. b. H.
Berlin N. 4
Chausseestr. 10.

Echt Pergamentpapier

◆◆ auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten ◆◆ empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

untersucht, deren Besitzer sich vertragsmäßig der Aufsicht der städtischen milchhygienischen Anstalt unterstellt haben. B. (548

Diebischer Milchkontrollassistent. Verhaftet worden ist vor einigen Tagen zu Chemnitz der aus Leipzig gebürtige, 22jährige Milchkontrollassistent Grahl, der bei der Ausübung der Milchkontrolle in den benachbarten Dörfern Narsdorf, Breitenborn, Mutzscheroda, Carsdorf und anderen zahlreiche Diebstähle begangen hat. Er entwendete Summen bis zu 300 ℳ, sowie Wertgegenstände wie goldene Uhren, Ketten usw. Einem einquartierten Offizier stahl er einen wertvollen Ring. Bemerkt sei hierbei, daß dem raffinierten Dieb sehr zustatten kam, daß in den Gehöften oft niemand anwesend war, als er die Räume derselben betrat. (Leipz. N. Nachr.)

Bestrafungen von Milchfälschern. Vom Schöffengericht in Emmendingen (Baden) wurden am 19. Oktober nicht weniger als 7 Personen wegen Milchfälschung mit Geldstrafen von 40 bis 100 ℳ belegt. Die Fälschungen hatten teils durch Wasserzusatz, teils durch Abrahmen der Milch stattgefunden. —

Wegen Wässerns der von ihnen an die Käserei gelieferten Milch wurden die Taglöhnerseheleute Gerstmayr von Wolfsberg (Bayern) kürzlich zu je 6 Tagen Gefängnis verurteilt. Sie haben monatelang der Milch 7—10 Prozent Wasser zugesetzt und dies auch noch getan, als sie wußten, daß Anzeige erstattet war. —

Vom Schöffengericht in Göppingen (Württemberg) wurden vor einigen Tagen die Bauerswitwe Katharine Wagner von Faurndau und deren Dienstmagd Amalie Moll, die der nach Göppingen gelieferten Milch Wasser zugesetzt hatten, zu 50 bzw. 20 ℳ Geldstrafe verurteilt. —

Die Strafkammer in M.-Gladbach verurteilte den Ackerer Peter Heyer aus Genholland bei Rheindahlen und seine Ehefrau wegen Verdünnung der in den Handel gebrachten Milch mit Wasser zu je 150 ℳ Geldstrafe.

Sprechsaal.

Herstellung und Verkauf von Schlagsahne. Wenn auch die Menge des Rahmes, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehre, besonders in Form von Schlagsahne, Verwendung findet, im Verhältnis zu der Menge, die zur Butterbereitung verwandt wird, nur verschwindend klein ist, so verdient doch die erstere Verwertungsart, also die Herstellung und der Verkauf von Schlagsahne, von seiten der Molkereien alle Beachtung. Besonders seitdem die Eis- und Kühlmaschinen in den Molkereien Eingang gefunden und seitdem die Versandbedingungen auf den Eisenbahnen sich wesentlich gebessert haben, so daß es möglich ist, gut behandelten Rahm auch aus weiteren Entfernungen nach größeren Städten zu schicken, ohne befürchten zu müssen, daß er in verdorbenem Zustande in die Hände der Konsumenten gelangt, sind manche Molkereien zum Verkauf von Rahm übergegangen, weil sie dabei in den meisten Fällen eine bessere Verwertung des Rahmes erzielen, als wenn sie ihn zur Butterbereitung verwenden.

Freilich muß eine Molkerei, die zur Herstellung und zum Versand von Schlagsahne in größerem Umfange übergehen will, im voraus im Klaren darüber sein, daß sie das nur mit Erfolg tun kann, wenn ihr gute Milch und die zur Herstellung einer versandfähigen, haltbaren Sahne notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stehen, andernfalls sind größere Verluste, besonders während der Sommermonate, unausbleiblich.

Was die Herstellung der Schlagsahne betrifft, so soll man vor allem dazu nur reinlich gewonnene und süße Milch verwenden. Nachdem die Sahne die Zentrifuge verlassen hat, erhitzt man dieselbe womöglich 15—20 Minuten lang auf etwa 70—75 Grad C. Ein höheres Erhitzen ist wegen des dann eintretenden Kochgeschmacks der Sahne nicht zu empfehlen. Nach dem Erhitzen soll sofort eine möglichst tiefe Abkühlung der Sahne stattfinden, wenigstens bis auf 3—4 Grad C.

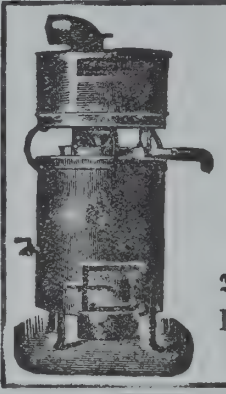
Es ist wohl zu beachten, daß die Sahne, wenn sie sich gut schlagen lassen soll, einen Fettgehalt von wenigstens 28—30 Prozent haben muß. Um das nach Möglichkeit zu erreichen, muß man an der Zentrifuge die Rahmschraube entsprechend einstellen. Allerdings läßt sich damit ein sich im Fettgehalt ständig genau gleichbleibender Rahm nicht erzielen. Wenn nun die Rahmschraube so eingestellt ist, daß der abfließende Rahm mehr als 28 oder 30 Proz. Fett enthält, kann man sich in der Weise helfen, daß man letzteren mit Voll- oder Magermilch entsprechend verdünnt, bis er den gewünschten Fettgehalt hat. Voraussetzung dabei ist natürlich, daß man nicht vertraglich verpflichtet ist, Rahm mit mehr als 30 % Fett zu liefern. Man kann sich für die Verdünnung folgender Formel bedienen: $x = \frac{a - b \times c}{b}$ wobei x die Menge der zuzusetzenden Mager- oder Vollmilch, a den Fettgehalt des vorhandenen Rahmes, b den Fettgehalt, den der Verkaufsrahm haben soll und c das vorhandene Rahmquantum bedeutet. Allerdings ist in dieser Formel das in der zuzusetzenden Voll- oder Magermilch enthaltene Fett nicht berücksichtigt. In manchen Molkereien arbeitet man in der Weise, daß man einen dünnflüssigen Rahm von der Zentrifuge laufen läßt und diesen in einem dazu geeigneten Kondensierapparat bis zu dem gewünschten Fettgehalte eindickt.

Wie schon vorhin erwähnt, muß die Sahne nach dem Erhitzen bis auf mindestens 3—4 Grad C. abgekühlt werden. Es empfiehlt sich, sie bei dieser Temperatur vor dem Verkaufe 24 Stunden oder noch länger aufzubewahren, weil sich Sahne, die schon etwas älter ist, leichter und besser schlagen läßt wie frische Sahne. Ein Abkühlen bis unter 0 Grad C. ist nicht angebracht, da die Sahne dann leicht infolge des Gefrierens körnig und schmierig wird; ebenfalls soll der Fettgehalt, wenn es von der Kundschaft nicht ausdrücklich verlangt wird, 30 bis 32 Prozent nicht übersteigen, da Sahne mit höherem Fettgehalt ebenfalls leicht schmierig wird und Milch absetzt. In manchen Molkereien impft man den frischen Rahm mit 1—2 Proz. Reinkultur von Milchsäurebakterien, wodurch die Schlagfähigkeit erhöht werden soll. Des öfteren hört man sagen, daß auch Sahne mit nur 25—26 Proz. Fett hergestellt werde, die sich gut schlagen lasse. Meistens ist das jedoch nicht der Fall, vorausgesetzt, daß die Sahne keine unerlaubten Zusätze, wie Zuckerkalk oder dergleichen, enthält. Im übrigen sind Klagen der Kundschaft auch oft darauf zurückzuführen, daß man es nicht versteht, den Rahm sachgemäß zu schlagen.

Die Homogenisiermaschine ist bei der Herstellung von Schlagsahne nicht verwendbar, da sich homogenisierte Sahne überhaupt nicht oder doch nur sehr schwer zu Schnee schlagen läßt. Nur für denjenigen Rahm, der als Kaffeesahne oder zu einem sonstigen Zwecke außer Schlagsahnebereitung verwendet wird, empfiehlt sich die Homogenisation, weil dieselbe

Ohne Unterbrechung Ihrer Tätigkeit eignen Sie sich gründliche Kenntnisse in **Molkerei-Buchführung** durch die in ihrer Art einzig dastehenden hervorragend beurteilten C. Blanks Unterrichtsbriefe zur Selbsterlern. der Molkereibuchführung an. Monatlich nur 5 Mk. Verlangen Sie unbeeinflußte Urteile und Prospekte kostenlos durch **C. Blanks Lehrinstitut, Berlin-Gr. Lichterfelde-West 20.**

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

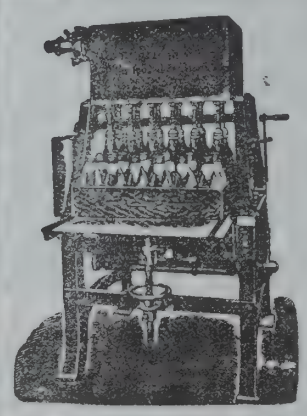


Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

O. Thonack, Berlin 36
Amt 4, 9147

Erstes Versand-Geschäft einmal gebrauchter, gut verböttcherter und sauber gereinigter
Buttertonnen
zu ca. 100 Pfd. Inh. Lieferung prinzipiell stets umgehend.
Ständiges großes Lager von der besten bis zur billigsten Qualität.

In Referenzen a. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.
Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!
Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchhofhalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.
Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Kistenteile
aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

den Rahm dickflüssiger und ergiebiger macht, allerdings ist zu beachten, daß sich homogenisierter Rahm nur mehr sehr unvollkommen verbuttern läßt.

Besonders sorgfältig muß bei der Herstellung und Aufbewahrung der Sahne verfahren werden, wenn sie auf weitere Entfernungen versandt werden soll. Es empfiehlt sich, für den Versand Holzkannen zu wählen, da diese den äußeren Temperatureinflüssen nicht so sehr nachgeben, wie Blechkannen. Im Sommer ist es zweckmäßig, wenn die Kannen mit einer Kühlvorrichtung versehen sind. Findet der Verkauf der Sahne in Flaschen statt, so wähle man Flaschen mit weiten Hälsen, weil sich aus solchen die dickflüssige Sahne leichter entleeren läßt.

Den Preis, den man für Schlagsahne erzielen muß, kann man sich unter Zugrundelegung der Butterpreise und der Herstellungs- und Versandkosten für die Sahne leicht selbst berechnen. Nimmt man einen Butterpreis von 1,30 ℳ für das Pfund an und sind für die Herstellung von 1 Pfund Butter 43 Fettprozente nötig (d. h. aus einem Liter Rahm mit 43 Prozent Fett bekommt man 1 Pfund Butter), so ergibt sich für 1 Fettprozent ein Preis von 3 Pfennig, für 30 Fettprozente oder 1 Liter Sahne von 30 Prozent Fett also 30 × 3 Pfennig = 0,90 ℳ. Dazu müssen dann natürlich die Transportkosten usw. gezählt werden, so daß sich wohl in jedem Falle ein Mindestpreis von 1 ℳ für das Liter ergeben dürfte. Der in den Städten für Schlagsahne bezahlte Preis schwankt zwischen 1 ℳ bis 1,60 ℳ und höher. L.

Einiges über Dampfkesselspeisung und -Reinigung. Die Kesselspeisung und -Reinigung stehen zu einander in enger Beziehung, denn je härter, also auch reichhaltiger an mineralischen Bestandteilen das zum Speisen des Dampfkessels benutzte Wasser ist, desto größer ist der Rückstand, der sich in Form von Schlamm und Kesselstein an den inneren Wandungen des Kessels festsetzt und nicht nur eine erhebliche Verteuerung des Kesselbetriebes durch einen ziemlich beträchtlichen Mehrverbrauch an Kohlen zur Folge hat, weil die sich bildende Wärme ja immer erst den Schlamm und Kesselstein durchdringen muß, sondern auch den Kessel selbst mehr oder weniger angreift und zerfrißt. Im schlimmsten Falle kann durch allzu starke Kesselsteinablagerungen sogar ein Ausglühen und Verbeulen des Flammrohres eintreten, welches, falls es zum Glück noch ohne eine verderbenbringende Dampfkesselexplosion abgehen sollte, doch immer sehr kostspielige Reparaturen und höchst unangenehme Betriebsstörungen zur Folge hat. Daraus ergibt sich für jede Molkerei, welche darauf bedacht ist, ihren Kessel zu schonen und für eine lange Reihe von Jahren vollkommen betriebssicher zu erhalten, die zwingende Notwendigkeit, nur möglichst weiches Wasser zum Speisen zu benutzen. Wo derartiges Wasser nicht vorhanden ist, sollten unbedingt die schon in zahlreichen Betrieben mit großem Vorteil benutzten Speisewasserreiniger aufgestellt oder das Wasser durch Beimischung geeigneter Chemikalien — in den meisten Fällen tut schon Soda gute Dienste — erweicht werden. Außerdem erspart man auch sehr viele Feuerungskosten, wenn das Speisewasser möglichst hoch vorgewärmt wird. Man hat zu diesem Zweck Vorwärmer hergestellt, in denen das Wasser durch den Abdampf der Maschine angewärmt wird. Speisepumpen können Wasser, bis zu 90 Grad vorgewärmt, und Injektoren solches bis zu 40 Grad warm, nach dem Kessel drücken, vorausgesetzt, daß den Speisevorrichtungen das Wasser zufließt.

Nun sind wir aber trotz sorgfältigster Reinigung und zweckmäßigster Vorwärmung des Kesselspeisewassers noch nicht so weit in der Technik fortgeschritten, daß wir den Dampfkessel völlig vor Schlamm und Kesselstein schützen könnten. Den Schlamm entfernt man — teilweise wenigstens — indem man wöchentlich 1—2 mal nach Beendigung des Betriebes, wenn der Kessel höchstens noch 1 Atmosphäre Druck anzeigt, das Ablaßventil des Kessels öffnen und den Rest des Dampfes abblasen läßt. Mit dem Dampfe entweicht dann auch ein beträchtlicher Teil des Kesselschlammes. In größeren Betrieben, in denen der Dampfkessel fast den ganzen Tag über in Tätigkeit bleibt, kann das Abblasen des Schlammes auch allmorgendlich vor dem Anheizen des Kessels geschehen, vorausgesetzt, daß dann noch genügend Dampf dafür vorhanden ist. Weil der Schlamm während der Nacht ruhig Zeit gehabt hat, sich zu setzen, so kann er morgens mit Leichtigkeit herausgetrieben werden.

Den Kesselstein selbst muß man ein- oder mehreremal im Jahre entfernen. Was ist nun bei Kesselreinigungen besonders zu beachten? Hierüber dürfte manchem Molkereipraktiker nachstehende kürzere Anleitung nicht unwillkommen sein.

Molkereien, die über keinen Reservekessel verfügen, richten die Arbeitszeit am besten so ein, daß der Betrieb am Tage der Kesselreinigung etwas früher wie gewöhnlich beginnt, damit die Molkereiarbeiten möglichst schnell erledigt sind. Dann hat man den übrigen Teil des Tages und eventuell auch noch die folgende Nacht, um die Kesselreinigung gewissenhaft durchführen zu können. Erst am folgenden Nachmittag oder Abend beginnt man dann wieder den ordnungsmäßigen Molkereibetrieb. Auf diese Weise wird es überall gut möglich sein, genügend lange Ruhepausen zwischen den Arbeiten einzufügen oder einander abzulösen, um die verfügbaren Arbeitskräfte nicht aufs äußerste zu erschöpfen. Es weiß ja jeder, der öfters Kesselreinigungen mit durchführen half, wie anstrengend und aufreibend diese Arbeit ist.

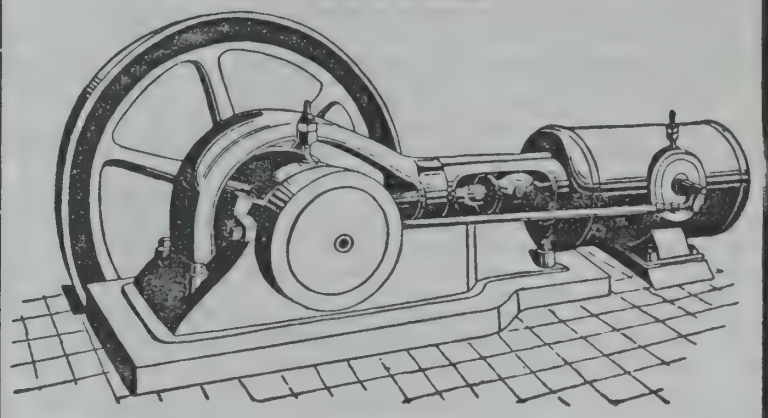
Schon in den letzten, der Kesselreinigung vorhergehenden Betriebsstunden trifft man alle nötigen Vorbereitungen zu dieser Arbeit. Man richte es möglichst so ein, daß man gegen Schluß des Betriebes nur ganz wenig Dampf im Kessel hat, und auch der Wasserstand nur eben noch die vorgeschriebene Grenze überschreitet. Damit nun der Kessel so rasch wie möglich abkühlen kann, reißt man das Feuer heraus, reinigt die Feuerungsbrücke und den Rost von Schlacken und Asche, gleichfalls säubert man den Aschenfall und beseitigt die Asche. Dann öffnet man allmählich den Rauchschieber und die Feuertüren. Es darf dies nicht zu voreilig und rasch geschehen, damit der Kessel nicht gar zu schnell abkühlt, weil hierdurch leicht Spannungen und Risse im Material entstehen können. Nach einiger Zeit kann man dann schon die Kesselhaustür weit aufsperren, damit nun die Abkühlung des Kessels rascher von statten geht. Ist nur noch wenig Druck im Kessel, so öffnet man die Dampfventile, um den Rest des noch vorhandenen Dampfes abblasen zu lassen und läßt später das Wasser aus dem Kessel ab. Hierbei ist mit einer gewissen Vorsicht zu verfahren, damit Erschütterungen desselben möglichst vermieden werden. Darauf öffnet man die Züge, desgleichen die Mann- und Schlammlöcher und wartet nun, bis der Kessel gut abgekühlt ist. Inzwischen können schon die Vorbereitungen für die innere Reinigung getroffen, oder auch die Roststäbe gereinigt resp. umgelegt oder erneuert, und etwa undichte Probierhähne und Ventile ausgebessert werden. Bevor man die Mannlöcher öffnet, überzeuge man sich, daß

Aufsehen

erregte auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. in Hamburg u. a. meine neue im Betriebe vorgeführte

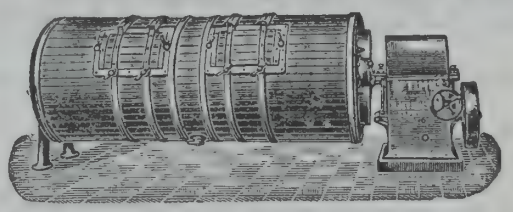
Heißdampfventilmaschine D. R. P.

für Molkereizwecke



sowie mein

neuester Butterfertiger „Optimus“



Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Eisengießerei und Maschinenfabrik.

M. Brockmann's Kalender

M. Brockmann's Kalender 1911 für Tierhalter und Züchter

Kostenfrei zu beziehen von M. Brockmann Chem. Fabr. m. b. H. Leipzig-Eutr.

Landwirte

achtet beim Einkauf von

Maisfutter

auf die Marke

„Homco“

wird seit Jahren

stets gleichmäßig, total rein, ohne fremde Beimischung in neuen Säcken geliefert.

kein Dampfdruck mehr im Kessel ist. Durch zu frühes Oeffnen derselben können unter Umständen Unglücksfälle durch Verbrennen entstehen. Um dieser Gefahr zu entgehen, muß das Sicherheitsventil längere Zeit vor dem Oeffnen des Mannloches bereits geöffnet und abgestützt sein, und es darf demselben kein Dampf mehr entströmen.

Ist alles genügend vorbereitet, so kann die Reinigung im Innern des Kessels beginnen, ebenfalls die Entfernung der Flugasche in den seitlichen Zügen. Wenn der Schlamm im Kessel noch nicht allzu fest sitzt, so kann er vermittelst eines Wasserschlauches fortgespritzt werden, im andern Falle muß er mit einer Kratze abgekratzt werden. Nunmehr beginnt man mit dem Abklopfen des unter dem Schlamm sitzenden festen Kesselsteins. Dies hat sehr sorgfältig mit einem nicht zu scharfen Hammer zu geschehen, um nach Möglichkeit einer Beschädigung der Kesselplatten vorzubeugen. Der Kesselklopfer darf keinen Kesselstein im Kessel zurücklassen, weil jedes Teilchen die Veranlassung zum Ansatz von neuem Kesselstein wird. Sehr sorgfältig sind auch im Kessel die Verbindungen zwischen Flammrohr und Boden, Wasser- oder Heizrohr und Boden resp. Kammerwandung, zwischen Anker und Boden usw. zu reinigen. Besondere Aufmerksamkeit ist auch den Roststellen zuzuwenden, welche gänzlich von Rost befreit werden müssen, weil sonst dieser immer tiefer in die Platten eindringt und mit der Zeit die ganze Platte durchfressen würde. Nach Entfernung des Rostes sind diese Stellen mit Firnis oder heißem, säurefreiem Teer zu überstreichen.

Nach geschehener Reinigung fegt man den abgeklopften Kesselstein sorgfältig zusammen, um ihn dann aus dem Kessel zu entfernen. Auch sorge man dafür, daß man keine Werkzeuge oder sonstige Gegenstände im Kessel zurückläßt. Darauf wird der Kessel sauber nachgespült und die Hauptarbeit ist bewerkstelligt. Erlaubt es nun die Zeit noch, dann kann man zum Schutze gegen neuen Kesselstein noch die Wandungen mit einem Anstrich versehen. Hierzu verwendet man hauptsächlich Graphit, Asphalt, Talg, Teer usw. Allerdings muß man immer damit rechnen, daß durch diese Mittel wiederum der Durchgang der Wärme durch den Kessel behindert wird. Es genügt übrigens schon, nach dem Reinigen die Kesselwandungen mit Petroleum zu besprengen. Dadurch nimmt der Kesselstein eine körnige Beschaffenheit an, setzt sich nicht fest und kann leicht durch Ausspritzen des Kessels entfernt werden.

Nachdem die Mann- und Fluglöcher verschlossen sind, kann der Kessel wieder voll Wasser gepumpt werden, und, falls auch die Roste und überhaupt die ganze Feuerungsanlage in Ordnung ist, der Betrieb wieder beginnen.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

Briefkasten.

X. 97. Der Milchpachtvertrag, der mit Einverständnis der Vorpächter vom Pächter auf seinen Rechtsnachfolger übertragen worden ist, ist von dem Zeitpunkte ab, an dem die Abtretung Geltung haben sollte, zwischen dem Rechtsnachfolger und den Verpächtern bindend. Es wäre auch ohne Zustimmung der Verpächter die Abtretung des Vertrages seitens des Pächters an seinen Rechtsnachfolger, falls dieser zahlungsfähig ist, giltig gewesen. Der Umstand, daß für die Zustimmung der Verpächter zur Vertragsabtretung die Absicht maßgebend gewesen ist, das Unternehmen lebensfähig zu erhalten, ist hier ohne jede Bedeutung. (2350

M. G. Der Verpächter muß dafür sorgen, daß die verpachteten Räume zum vertragsmäßigen Gebrauche geeignet sind. Das sind sie in Ihrem Falle infolge der Unmenge von Ratten nicht. Für den Schaden, den Sie bisher dadurch gehabt haben, ist Ihnen der Verpächter ersatzpflichtig. Setzen Sie ihm noch eine angemessene Frist, damit er Abhülfe schafft. Tut er das nicht, so können Sie ohne Einhaltung der Kündigungsfrist das Pachtverhältnis kündigen. Allen Schaden, den Sie durch die vorzeitige Lösung des Pachtverhältnisses haben, muß Ihnen der Verpächter erstatten. (2264

B. L. in B. Am meisten in Gebrauch und auch wohl am empfehlenswertesten sind die Dosen, deren Deckel mit Gummieinlage versehen sind und die durch einfaches Zufalzen luftdicht verschlossen werden. Das Zulöten der Dosen ist nicht allein teurer sondern auch viel umständlicher. Blechdosen sowie Verschlußmaschinen liefern die Firmen: Schmalbauch, Braunschweig; Gebr. Koppe, Berlin-Lichtenberg; Blechemballagenfabrik Berlin W. 95, Lützowstraße 130 und Karges & Hammer, A. G., Braunschweig. Ob eine dieser Fabriken auch Maschinen zur Herstellung der Dosen liefert, ist uns nicht bekannt. (2329

F. S. Unter Ziger versteht man entweder den aus Magermilch, die man unter Zusatz von Buttermilch und gesäuerter Quarkmolke bis zum Aufkochen erhitzt, oder den aus Fettmolken allein gewonnenen Quark. Zigerklee ist ein Kraut, dessen getrocknete Blätter in Pulverform dem Kräuterkäse zugesetzt werden. (2337

W. B. E. Farbe, Aussehen und Bearbeitung der Butter sind gut. Bezüglich des Geruches und Geschmackes konnten wir auch keine besonderen Fehler feststellen. Hochfein ist der Geschmack allerdings auch nicht. Bei der uns vorliegenden Butterprobe sind die von Ihrem Abnehmer gerügten Fehler, Überarbeitung und bitterer Geschmack, jedenfalls nicht vorhanden. (2345

F. Der eingesandte Quark enthält Spuren von gelöstem Metall und läßt sich nur in Verbindung mit metallfreiem Material verwerten. (2340

W. W. in K. Die Inbetriebsetzung eines eingemauerten Kessels ohne Konzession ist strafbar und kann unter Umständen, wenn z. B. bei der Inbetriebnahme irgend ein Unglücksfall vorkommt, hohe Gefängnisstrafe nach sich ziehen. In wirklich eiligen Fällen läßt sich aber ein Ausweg finden, indem man um vorläufige Abnahme der Anlage an zuständiger Stelle, also beim Kesselverein resp. auch beim Landratsamt einkommt. Man muß allerdings in solchem Falle damit rechnen, daß evtl. die spätere Konzession Anordnungen enthält, welche evtl. Änderungen, sei es am Gebäude oder der Einmauerung, bedingen und muß man, wenn ich nicht irre, vorher solche Verpflichtung unterschreiben. E. (2324

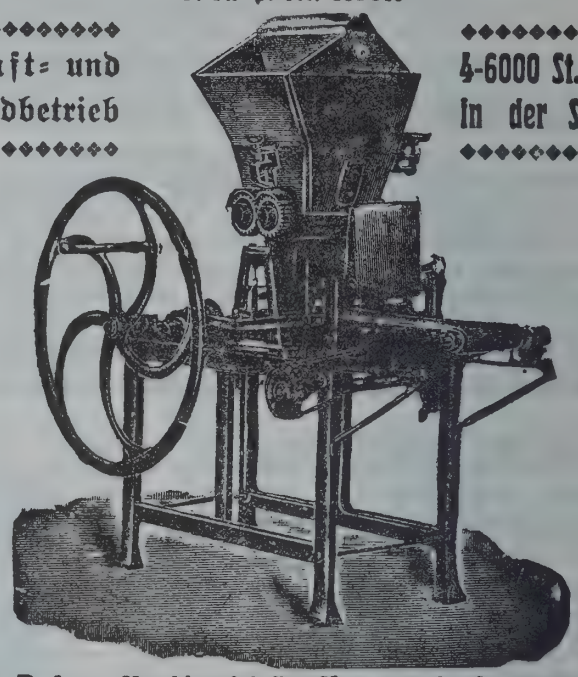
A. Sch. in W. Der runde Schornstein hat vor dem viereckigen den Vorteil, daß er keinen so starken Winddruck aushalten muß, was ja leicht erklärlich ist, da die rundliche Form dem Wind bei weitem weniger Widerstand leistet wie die viereckige Form. Man zieht deshalb fast immer runde Schornsteine vor, obgleich sie sich teurer stellen wie viereckige. Die Höhe soll wenigstens 15 Meter betragen. In bestimmten Fällen, wenn die Gefahr einer Belästigung der Nachbarschaft vorliegt, kann von der Behörde eine über 15 Meter hinausgehende Höhe verlangt werden. Ein bestimmter innerer Durchmesser des Schornsteins ist nicht vorgeschrieben, derselbe muß zu der Höhe in einem entsprechenden Verhältnisse stehen. (2328

Käseformmaschine „Thuringia"

D. R. P. Nr. 158840

Kraft- und Handbetrieb

4-6000 St. Käse in der Stunde



Hans Bohn, Maschinenfabrik, Ilversgehofen-Erfurt.

Rohdes Schweinezucht

5. Auflage vom Domänenpächter Schmidt mit 33 Textabbild. und 31 Rassebildern. — Dieses, das ganze Gebiet der Schweinezucht umfassende Werk gibt auf alle wichtigen Fragen, die beim Betriebe der Schweinezucht hervortreten können, Auskunft. Auch der erfahrene Schweinezüchter wird aus dem reichen Inhalte des Buches viel Anregung und manchen guten Rat schöpfen können. Außer den Abschnitten über die Rassen des Schweines und über die Schläge des Hausschweines sind besonders die praktischen Fragen der Zucht und Ernährung eingehend behandelt. Wertvoll sind auch die Abschnitte über die Rentabilität der Schweinehaltung, die Krankheiten des Schweines und die Verwertung des Mastschweines. Preis des elegant gebundenen Buches 12,— Mk. Zu beziehen von der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Bornemanns Schieberohrhahn

Patentamtlich geschützt.

Verzapft Vollmilch, Magermilch, Rahm, Buttermilch oder Molken in erhitztem oder tiefgekühltem Zustande schaumfrei unter Garantie.

Kein Verlust an Milch 2c. durch übertretenden Schaum

Stets volle Kannen ohne nachzufüllen

Keine Maßdifferenzen.

Hahn 40 mm mit 1½" Gasgewindezapf. od. Muffe ℳ 28
„ 50 „ „ 2" „ „ „ „ 36

Carl Bornemann, Ing., Hamburg

Molkerei-Maschinen

Telefon Amt I 5478. Kl. Reichenstr. 2/4.

Die zahlreichen Anerkennungen

sind ein guter Beweis für die Vorzüglichkeit der Pixol-Farben als

Anstrich für Molkereien

Pixol-Farben werden streichfertig geliefert, sind ein sicherer Schutz gegen Rost, Fäulnis und Verwitterung.

Farbentafel u. Preise auf Wunsch.

Carl Mann, Hildesheim.

Auskunftsstelle der Molkerei-Zeitung

über sämtliche Butter- und Käsefirmen.

Jede Auskunft kostet 1 Mk. 50 Pf., ein Heft mit 20 Anfragezetteln 25 Mark. Beträge sind gleichzeitig mit Anfrage oder Bestellung eines Heftes einzusenden.

Soweit bei uns Material vorhanden, wird kurze Auskunft per Postkarte an Abonnenten der „Molkerei-Zeitung" kostenfrei erteilt.

Mitteilungen aus dem Leserkreise über schlechte Zahlweise oder über unreelle Abrechnung von Butter- und Käsesendungen sind uns stets erwünscht.

G. G. in R. Die rötliche Farbe hat Ihr Lagerquark von Anfang an gehabt. Entweder ist die Farbe der Magermilch vor dem Verquarken zugesetzt oder dem fertigen Quark. Eine leichte Färbung wird vielfach gewünscht und ist für die Qualität des Materials ohne Bedeutung. B. (2331

R. L. in G. An den uns zur Untersuchung übersandten Käsen ist bitter nichts auszusetzen, als der etwas scharfe Geschmack und die geringe Festigkeit der Haut an einzelnen Stellen. Einen abweichenden Geruch konnten wir nicht feststellen. Es ist uns überhaupt unerklärlich, daß eine derartige Ware als ungenießbar bezeichnet werden kann. Obengenannte Fehler können Sie leicht durch schärferes Trocknen vermeiden; nötigenfalls muß der Quark 12 bis 14 Stunden mit halber Salzgabe vorgesalzen werden. B. (2315

F. Ch. in W. Die dunkle Farbe Ihres Käses wird durch gelöstes Metall, welches im Käse vorhanden war, verursacht. Ob dieses sich bereits im Quark befand oder während der Fabrikation in den Käse gelangt ist, kann nur durch Untersuchung des gesamten Materials festgestellt werden. Die Schimmelbildung ist unerheblich, hiergegen ist die Behandlung mit Schimmeltod zu empfehlen. B. (2316

F. F. in H. Der uns zur Untersuchung übersandte Quark ist infolge zu hohen Anwärmens oder zu groß bemessener Labgabe von lederartiger Beschaffenheit und dieserhalb direkt als unbrauchbar zu bezeichnen, ganz abgesehen von dem ungewöhnlich großen Gehalt an gelöstem Kupfer. Die Verzinnung der Quarkwanne ist selbstverständlich erste Bedingung für jede weitere Abnahme Ihrerseits, sodann muß die betr. Molkerei in ihrer Arbeitsweise eine entsprechende Änderung vornehmen, die wir näher angeben werden, sobald wir Aufschluß über das bisherige Quarkverfahren erhalten haben. B. (2326

E. Sch. in J. Wenn Sie die Vollmilch auf 90 Grad C. erhitzen und auf 50 Grad zurückkühlen und bei dieser Temperatur durch die Zentrifuge laufen lassen, so übt das auf die Schärfe der Entrahmung sowie auf die Butterausbeute keinen nachteiligen Einfluß aus, auch wird die Butter deshalb nicht schlechter. Die Ausbeute an Quark aus erhitzt gewesener Magermilch ist nicht geringer, sondern im Gegenteil höher als aus nicht erhitzter Magermilch. Der aus hocherhitzter Milch gewonnene Quark eignet sich aber meistens **nicht** zur Alleinverarbeitung, während seine Verwendung zusammen mit dem gleichen Quantum normal hergestellten Materials im allgemeinen unbedenklich ist. Sie sind ja auch nicht gezwungen, die zur Herstellung von Quark dienende Milch zu erhitzen, Sie müssen dann allerdings die Molken, bevor Sie dieselben abgeben, erhitzen. (2367

Sch. in A. Inwieweit das Verlangen des Gendarmen betr. der Anbringung von Schutzvorrichtungen an den einzelnen Maschinenteilen berechtigt ist, können wir von hier aus auf Grund Ihrer Angaben nicht beurteilen. Wir vermuten allerdings, daß die Forderungen zu weit gehen und daher zum Teil unberechtigt sind. Legen Sie deshalb Beschwerde bei der Gewerbeinspektion ein. (2349

K. in A. Für die Unfallversicherung der Milchfuhrleute bei der Molkerei-Berufsgenossenschaft gelten diejenigen Grundsätze, welche in dem ihnen alljährlich im Dezember zugehenden Formular für die Lohn- und Gehaltsnachweisung abgedruckt sind. Danach sind die Milchfuhrleute mit versichert (und ist in diesem Falle deren **Arbeitsverdienst** in die Lohnnachweisung einzutragen), wenn der Milchwagen Eigentum der Molkerei ist, während die Pferde den Fuhrleuten gehören. Sind dagegen **Pferde und Wagen** Eigentum der einzelnen Fuhrleute, so gelten diese als selbständige Unternehmer und die Molkerei hat mit deren Unfallversicherung nichts zu tun. — Haben Sie es im ersteren Falle unterlassen, den **Arbeitsverdienst** versicherungspflichtiger Fuhrleute in die Lohnnachweisung einzutragen, so sind Sie bei einem etwaigen Betriebsunfall weiter nicht haftbar, werden aber in die nach § 146 des Unfallversicherungsgesetzes höchst zulässige Geldstrafe von 500 ℳ genommen werden. Eine weitergehende Haftung für alle Anforderungen der Berufsgenossenschaft tritt nach § 136 des Gesetzes nur dann ein, wenn der Unfall durch Fahrlässigkeit der Betriebsleitung „mit Außerachtlassung derjenigen Aufmerksamkeit, zu der sie vermöge ihres Amtes verpflichtet ist", herbeigeführt wurde. (2351

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate November und Dezember 40 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der **ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:**

26. Oktober. Ia 122—124/26 ℳ, IIa 118—124 ℳ, IIIa 110—118 ℳ, abfallende 95—110 ℳ. Tendenz: ruhig.

22. Oktober. Ia 124—126 Mk., IIa 120—124 Mk., IIIa 110—118 Mk., abfallende 93—110 Mk. Tendenz: stetig.

Kopenhagen, 27. Okt. Die Notierungen des von der Grossistengesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 97 Kronen (a. 109,— Mk.). Tendenz: schließt fester.

Kempten, 26. Okt. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma **Albert Rinker,** Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., Süßrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 116—118 Mk. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 27. Oktober. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 28. Okt. **Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse** der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten **Bruttopreise:** Ia **126—131** ℳ, IIa **110 bis** 5 ℳ. Tendenz: ruhig.

Wangen, 27. Oktober. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 116 Mk., Vorbruchbutter 108 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 26. Okt. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:

6 Drittel 128,50 Mk., 8 Drittel 128 Mk., 81 Drittel 127,50 Mk., 49 Drittel 127 Mk., 60 Drittel 126,50 Mk., 37 Drittel 126 Mk., 9 Drittel 125,50 Mk., 32 Drittel 125 Mk., 13 Drittel 124 Mk., 7 Drittel 123,50 Mk., 4 Drittel 123 Mk., 12 Drittel 122,50 Mk., 6 Drittel 122 Mk., 8 Drittel 121,50 Mk., 1 Drittel 121 Mk., 2 Drittel 120 Mk., 5 Drittel 119,50 Mk., unverkauft 15 Drittel.

1. **Klasse:** 340 Drittel zu 125,96 Mk. im Durchschnitt.
2. **Klasse:** 35 Drittel zu 117,47 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 27. Oktober. Butterbericht von **H. Engels Nachfolger.** Der Absatz sowohl von feiner Butter, als von abweichenden Qualitäten läßt überall zu wünschen übrig. Es bleibt ein großer Teil der Zusendungen unverkauft auf Lager. Es scheint daher erwünscht, daß die Preise nachgeben, um durch einen billigeren Verkauf an das Publikum einen schlankeren Absatz zu erzielen. Die Preise dürften denn auch am Sonnabend etwas niedriger notiert werden.

Berlin, 27. Okt. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. **Butter** pro 50 kg Ia 118—126 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 26. Oktober. Wochenbericht über Butter von **Gust. Schultze & Sohn.** Obwohl die Produktion jetzt allgemein eine weitere Abnahme zeigt und die Zufuhren viel kleiner sind, war die Stimmung ruhiger, der Absatz ist recht schwach und nur allerfeinste Qualitäten sind beachtet, während abfallende zu billigeren Preisen dringend angeboten bleiben.

Berlin, 26. Okt. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von **Albert Asch jun.** Für russische und sibirische Butter herrschte nur Nachfrage nach allerfeinsten Qualitäten, welche jedoch wenig oder fast garnicht auf dem Markte waren. Die geringen Sorten fanden keinen Absatz. Es gelangten in dieser Woche zur Verschiffung:

	von Windau:	von Riga:	von St. Petersburg:
nach London	1493 Faß	1363 Faß	3889 Faß
„ Kopenhagen	3213 „	61 „	— „
„ Hamburg	2238 „	53 „	20 „
„ Stettin	1598 „	57 „	50 „

Preise unverändert.

Hamburg, 27. Okt. Bericht der Buttergroßhandlung **L. J. Löwenthal.** Wenn das Geschäft bislang lustlos war, so ist die heutige Lage des Marktes als flau zu bezeichnen. Verkäufe sind nur auf Grund größerer Preiskonzessionen möglich, und beschränkt sich dieser kleine Absatz nur auf feinste reinschmeckende Qualitäten. Alles andere ist vollständig unverkäuflich. Die Eingänge lassen sich nicht räumen. Dänemark bietet dringend und billig an, was nur zeigt, daß die Situation dort eine ähnliche ist. Eine Herabsetzung der Notierung scheint unerläßlich. Man sollte damit nicht zaudern.

Hildesheim, 28. Oktober. Butterbericht von **Mann & Friedeborn.** Die Lage des Marktes hat sich weiter verschlechtert. Vom Auslande wird trotz Abnahme der Produktion dringend angeboten, was nicht ohne Einfluß auf den deutschen Markt bleiben kann. Die schwache Nachfrage beschränkt sich auf feinste Qualitäten, die allerdings, da heute das Gros der Produktion durch Rübenfütterung beeinträchtigt ist, geräumt werden. Für prima Molkereibutter zahlen wir 116 bis 120 Mk., netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 27. Oktober. Butterwochenbericht von **A. F. C. Fick.** Der Schlußmarkt der Vorwoche verlief recht ruhig, es war nicht möglich, die Bestände gänzlich zu räumen, obgleich Inhaber sich bereit zeigten, kleinere Untergebote anzunehmen. Leider ist der Handel auch in der Berichtswoche nicht besser geworden. Die neuen Zufuhren zeigten einen weiteren Rückgang der Produktion, die Nachfrage war aber so gering, daß es sehr schwer hielt, größere Verkäufe zum Abschluß zu bringen. Der Hauptgrund hierfür ist die flaue Lage der ausländischen Märkte. Die dortigen Offerten wurden wiederum ermäßigt und konnten Käufer daher billiger von dort kaufen als von Hamburg. Es steht heute noch ein Teil feinster Qualitäten unverkauft und selbst billigere Angebote können keine Käufer herbeilocken. Auch das Platzgeschäft ist ruhig verlaufen. Niemand kauft mehr, als wie er unbedingt muß, dabei ist man in der Auswahl von Qualität noch peinlicher wie bisher, so daß zweite und abfallende Sachen in größerer Menge auf Lager stehen. Es ist der allgemeinen Lage entsprechend unbedingt notwendig, daß unsere Notierung morgen um einige Mark zurückgesetzt wird, besonders, da auch alle anderen Hauptmärkte ihre Preise ermäßigt haben. Wir müssen dahin streben, die flaue Periode schnellstens zu überwinden, damit nicht größere Verluste eintreten. Es hat den Anschein, als wenn der Konsum im allgemeinen infolge der im ganzen Jahre bestehenden hohen Preise noch mehr zurückgegangen ist, als man gewillt war, anzunehmen und wenn hierzu auch noch das Ausland mit flauen Berichten und billigen Preisen als Konkurrenz in Betracht zu ziehen ist, so müssen auch wir unsere Notierung entsprechend stellen. Es ist wohl zu beachten, daß noch größere Bestände feinster deutscher Eishausbutter vorhanden sind, die sonst in dieser Zeit schon in den Handel gebracht worden sind. Heute denkt aber noch kein Händler daran, sich von dieser Ware etwas zuzulegen, weil er genügend zu kämpfen hat, seine frischen Zufuhren zu begeben und auch gezwungen ist, die abfallenden Sachen billig an den Mann zu bringen. In dieser Woche wurden uns weitere ca. 2000 Tonnen russischer Butter zugeführt. Da die Qualitäten verhältnismäßig gut waren, so konnte der größere Teil: feinste frische Butter, verkauft werden und erzielten Inhaber hierfür durchweg die bisherigen Preise. Der dänische Markt hat sich bis zum Schluß der Woche noch ruhiger gestaltet, so daß die Kopenhagener Notierung heute um 2 Kr. ermäßigt wurde (notiert 97 Kr. gleich 109 ℳ).

Magdeburg, 27. Okt. Bericht von **M. Lehnhardt.** Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 126 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 118—110 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100—105 Mk. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: weichend.

Leipzig, 28. Oktober. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die in den letzten Tagen vom Auslande eintreffenden, außergewöhnlichen billigen Offerten wirken recht ungünstig auf die Stimmung ein und lassen sich leider infolge der Unterbietungen die Notierungen nicht mehr halten. Es mußten Preise ermäßigt werden.

Preise für feinste Tafelbutter 121—123 Mk., II. Sorten 112—120 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 26. Okt. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Das Geschäft ist weiter ruhig verlaufen und ist auch zum Monatsschlusse eine Änderung nicht mehr zu erwarten. Entsprechend der jetzigen trostlosen Marktlage sind die Preise viel zu hoch und wäre es doch zu wünschen, wenn die Notierung zurückgesetzt würde, denn auch für Monat November kann man sich kein lebhaftes Geschäft versprechen.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 131—— Mk., feinste 128—130 Mk., II. Qualität 122—126 Mk., III. Qualität 115 bis 118 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 27. Oktober. Bericht von Gebr. Rößler. Die Ende der vergangenen Woche vorübergehend sich bemerkbar machende bessere Nachfrage hielt nicht lange an, und mußten die Preise nachgeben.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 121—124 Mk., Ia 117 bis 120 Mark, IIa —— Mark, in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 26. Okt. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die Einstallung der Kühe ist hier nunmehr erfolgt und dürfte die Produktion demnächst wieder etwas zunehmen. Die Qualitäten lassen unter dem Einfluß des Fütterungswechsels natürlich zu wünschen übrig, was bei der absolut versagenden Nachfrage in irgendwie abweichenden Qualitäten den Absatz der Butter sehr erschwert.

Wir zahlen heute für feinstes Produkt 116—118 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 26. Oktober. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die Ankünfte waren in letzter Woche wiederum recht gering und betrugen nur etwa 1500 Faß, wobei wirklich gute Qualitäten recht spärlich waren. Die Preisen hielten sich für feinste Qualitäten unverändert, Rubel 13,30—13,60.

b) Omsk. In voriger Woche betrugen die Zufuhren etwa 2000 Faß, bestanden aber fast durchweg aus fehlerhaften Qualitäten, die trotzdem zu unveränderten Preisen gehandelt wurden. Die Preise waren für feinste Rubel 14,10—14,30.

Budapest, 25. Oktober. Bericht von M. Düsing jr. Wie nicht anders zu erwarten war, brachte auch die abgelaufene Woche keinen Wechsel in der geschäftlichen Situation, so daß der Verkehr schlank abgewickelt werden konnte. Anfang November dürften die fällig werdenden Quartalszinsen einen gewissen Rückgang im Konsum verursachen, der aber einen Preisrückgang nicht nach sich ziehen kann, da die Abnahme der Produktionen vorläufig anhaltend bleibt. Es wird daher mit Bestimmtheit auf vorderhand unveränderte Preise gerechnet.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,30—3,40 Kr., Blockpackung 3,05—3,15 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 3,00—3,10 Kr., Blockpackung 2,80—2,90 Kr., Kochbutter je nach Qualität 2,10—2,30 Kr. Tendenz: unverändert.

Käse.

Berlin, 27. Oktober. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 27. Oktober. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 26. Oktober. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: flau.

Wangen, 27. Oktber. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 38 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	42	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	51	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 26. Okt. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse) mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 42,— Mark pro Zentner

„	35	„	„	„	„	47,—	„	„ „
„	40	„	„	„	„	52,—	„	„ „

Schweine.

Hannover, 27. Oktober. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 988 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 67—70 Mk., Klasse V 60—64 Mk., Klasse VI 60—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 27. Oktober. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 2282 Stück. Preise: Schwere 67,00—68,00 Mk., leichte 66,00 bis 67,00 Mk., Sauen 54,00—56,00 Mk., Ferkel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Oktob.	Aufgetr. Stück	Ia			IIa			für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	26.	15514	72	bis	63				Schlachtgew.	ruhig
			58	bis	50				Lebendgewicht	
Hamburg	27.	2282	68	bis	60				20—24 % Tara	langsam
Bremen	27.	1013	72	bis	64				Schlachtgew.	langsam
Hannover	27.	988	70	bis	60				„	schlecht
Leipzig	27.	2001	72	bis	66				„	mittel
Dresden	27.	2169	73	bis	70				„	langsam
Chemnitz	27.	585	77	bis	76				„	—
Dortmund	27.	142	70	bis	64				„	mittel
Duisburg	24.	604	71	bis	67				„	mittel
Essen	24.	3971	70	bis	65				„	mittel
Barmen	24.	1060	70	bis	68				„	—
Köln a. Rhein	27.	1815	70	bis	66				„	langsam
Mainz	24.	582	75	bis	73				„	mittel
Frankfurt a. M.	24.	1979	74	bis	70				„	—
Mannheim	27.	1137	74	bis	72				„	mittel
Stuttgart	27.	782	74	bis	72				„	mäßig
Nürnberg	24.	2217	72	bis	71				„	flau
Breslau	26.	1978	73	bis	68				„	mittel
Stettin	27.	1421	68	bis	66				„	ruhig
Posen	26.	387	60	bis	50				Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	27.	1062	54	bis	48				„	—
Mülhausen i. E.	26.	677	76	bis	74				Schlachtgew.	—
München	26.	3098	76	bis	64				„	gedrückt

Futtermittel.

Magdeburg, 27. Okt. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg Oktober-Dezember 98,50 Mk.
Januar-August 1911 104,— Mk.
La Plata-Mais Oktober-Dezember 100 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Oktober-Dezember 115,— Mark
Februar-September 120,50 Mk.
Rund-Mais Oktober-Dezember 135,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge,
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa prompt 134 Mk., Okt.-Dezember 135 Mk.
pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg,
ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,10 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
Okt.-Dezbr. 8,20
Reismehl 24/28 Proz. 9,10 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 9,50 Mk. frei
Quaiwaggon Magdeburg.

Hamburg, 27. Okt. Mixed-Mais cif November 98,— Mk., La Plata-Mais cif November 96,— Mk., russ. Gerste cif November 93,50 Mk.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

3	7165	2 Br.		7362	1 Br.		
	7173	5 „		7365	3 „		
MM	7009	1 „		7347	1 „		
Schl.	6316	4 „	BD	7355	1 „		
	6646	1 „		7381	1 „		
	7070	2 „		7248	1 „		
Obschl.	7088	1 „		7299	11 „		
H	7090	1 „	MSch	7236	1 „		
ER	7156	5 „	P	6573	1 „		
NH	7078	1 „		7209	8 „		
KS	7039	8 „		7332	1 „		
	7097	16 „		7343	1 „		
	7044	9 „	AA	7358	5 „		
	7041	12 „		7363	1 „		
	7073	12 „	SE	7367	8 „		
KW	7132	8 „		7224	4 „		
	7115	9 „		7226	13 „		
	7108	4 „	GG	7221	5 „		
Thür.	6854	2 „	H	7261	6 „		
	6619	3 „		7203	3 „		
J	6665	3 „	FN	7210	4 „		
	7061	2 „	MP	7211	11 „		
	6760	8 „		7302	8 „		
	6675	1 „	MR	6901	2 „		
X	7040	1 „		7335	1 „		
	6731	1 „		7222	8 „		
	7110	1 „		7094	5 „		
	7072	1 „	D	7260a	1 „		
	6448	1 „	JF	7373	2 „		
AS	1987	1 „	GlSch	1717	1 „		
	4279	1 „	Hess.	7316	1 „		
	6549	6 „	B	7317	5 „		
AZ	6998	11 „	F	7325	6 „		
JK	7075	28 „		7271	5 „		
B	7099	16 „		7368	1 „		
	7131	8 „	ASH	7219	3 „		
	7098	1 „	LMM	6959	5 „		
MW	7137	8 „	AM	7273	7 „		
	7035	9 „	K	7274	6 „		
EP	7109	9 „	AE	7341	3 „		
WL	4866	6 „		7247	8 „		
WT	2921	4 „		6914	17 „		
	7337	2 „		7298	8 „		
	7324	9 „		7310	16 „		
	7212	7 „		7246	1 „		

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 7608 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Wir suchen für unsere kleine Molkerei zum sofortigen Antritt einen katholischen (7767
Verwalter
der auch die Buchführung zu übernehmen hat. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung bei freier Wohnung nebst kleinem Garten erbittet
Molkerei-Genossenschaft Barssel in Oldenburg.

Jungverheirateter, rühriger Fachmann mit 1800 Mark Kapital kann **meine Verwalterstellung** (Filialmolkerei) übernehmen. Off. unter 7578 an diese Zeitung.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jüngeren, tüchtigen (7292
Buchhalter
welcher mit der Monatsabrechnung durchaus vertraut ist und auch etwas Erfahrung im praktischen Betriebe hat. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung bei freier Station erbittet
Neue Molkerei-Genoss. Stralsund, E. G. m. u. H.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 86. Hildesheim, den 2. November 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Wie hat man die Rentabilität eines Molkereibetriebes zu berechnen?
Mitteilungen. Der Brüsseler Käse.
Literatur. Handbuch der Milchkunde.
Unterrichts- und Versuchswesen. Vorträge für Molkereifachleute an der Milchwirtschaftlichen Anstalt zu Greifswald.
Rundschau. Keine Staatsbeihülfe für eine Einkaufs-Genossenschaft Münchener Milchhändler. — Die Milchversorgung Stuttgarts. — Geschäftliche Nachrichten. — Unfall in einer Molkerei. — Ein Butterhändler in Konflikt mit dem Nahrungsmittel- und Buttergesetz. — Milchkonsum und Milchpreise in schweizerischen Städten. — Die Kaseinindustrie in Frankreich. — Qualitätsrückgang der dänischen Butter. — Internationale Ausstellung in Buenos-Ayres und Milchwirtschaft in Argentinien.
Sprechsaal. Warnung vor geheimen Yoghurtbereitungsverfahren. — Herstellung von Exportbutter in Tuben und Dosen. — Zur Frage des Eintrittsgeldes bei Molkerei-Genossenschaften.
Handelsteil. Der internationale Markt für Milch und Molkereiprodukte. 3. Quartal 1910.
Briefkasten.

Wie hat man die Rentabilität eines Molkereibetriebes zu berechnen.

In unseren Molkereifachzeitungen finden wir nicht selten Anfragen betreffs der Rentabilität eines Molkereibetriebes, die sich zumeist auf private Molkereibetriebe beziehen. Sie lassen erkennen, daß mancher, in der Molkereitechnik vielleicht sehr erfahrene Fachmann nicht in der Lage ist, eine richtige Berechnung darüber aufzustellen, ob ein unter diesen oder jenen Verhältnissen arbeitender Molkereibetrieb genügend rentabel ist. Es soll hier nun nicht die Art und Weise, wie die Rentabilität eines privaten Molkereibetriebes zu berechnen ist, geschildert werden, sondern wir wollen uns lediglich mit der Rentabilitätsberechnung bei Molkereigenossenschaften befassen.

Die allgemeinen Vorbedingungen für die Rentabilität eines Molkereibetriebes sind, kurz zusammengefaßt, folgende: Anlieferung eines genügenden Quantums gesunder und reiner Milch, günstiger Bauplatz (trockener und fester Baugrund), tadelloses, also nicht nur klares, sondern auch genügend kaltes Brunnenwasser; ferner zweckmäßige Lage der Molkerei zu den einzelnen milchliefernden Ortschaften (zwecks möglichster Verminderung der Milchanfuhrkosten), geringste Entfernung zur Bahnstation, um die zur Versendung gelangenden Molkereiprodukte einer möglichst geringen Transportdauer auszusetzen und zudem möglichst an Frachtkosten für Heranschaffung von Molkereibedarfsartikeln, wie Kohlen, Butterkisten, Butterkübeln und dergl. von der Bahnstation zur Molkerei zu sparen. Des Weiteren müssen die Molkereimaschinen von bestem Material sein, damit man nicht gleich nach ein paar Jahren zur Anschaffung neuer Maschinen schreiten muß. Die Milchzentrifugen müssen zudem größte Entrahmungsschärfe besitzen. Daß die Rentabilität des Molkereibetriebes nicht zum wenigsten von der Tüchtigkeit des Molkereiverwalters abhängt, ist wohl selbstverständlich.

Sind all diese Vorbedingungen gegeben, so wird man, um die Rentabilität eines Molkereibetriebes, wenn auch nur annähernd genau berechnen zu können, zunächst feststellen müssen, wie groß das Milchquantum ist, welches der Genossenschaft in ihrem Betriebe zwecks Verarbeitung zur Verfügung steht. Wir wollen bei unserer Berechnung städtische Molkereibetriebe mit Milch-, Sahne-, Butter-, Käse-, sowie Magermilch- und Buttermilchverkauf, die natürlich unter ganz anderen Verhältnissen als die ländlichen Molkereien arbeiten, vollständig ausschalten und uns nur mit „beschränkten" Molkereibetrieben befassen, wie sie bei unseren Molkereigenossenschaften vorwiegend anzutreffen sind. Unter „beschränktem" Betrieb verstehen wir bekanntlich einen Molkereibetrieb, der nur auf Butterproduktion eingerichtet ist und in welchem die gewonnene Magermilch und Buttermilch unentgeltlich an die Genossen zurückgegeben wird. Für die Rentabilität eines „beschränkten" Betriebes kommt nicht so sehr die Größe des Milchverarbeitungsquantums, als vielmehr die in der Milchmenge enthaltene Menge Fett in Betracht. Außer der Größe des Milchquantums hat man demnach noch festzustellen, welches der durchschnittliche Fettgehalt der in der Molkerei zur Anlieferung gelangenden Milch ist, welches Quantum Butter aus dieser Milchmenge hergestellt werden kann. Steht der Molkerei z. B. ein Milchquantum von rund 1 000 000 Litern jährlich oder rund 2800 Liter täglich zur Verfügung, so würden, wenn der Durchschnittsfettgehalt der Milch 3,25 Proz., das in der Magermilch noch verbleibende Fett 0,15 Proz., der durchschnittliche Ausbutterungsgrad 97 Proz. und der Fettgehalt der Butter 84 Proz. beträgt, aus 100 Litern Milch — gemäß der Helmschen Formel $x = (f - 0{,}12) \cdot 2{,}30 - 7{,}183$ Pfund oder aus 1 000 000 Litern 71 830 Pfund Butter erzielt werden. Es würden in diesem Falle zu einem Pfund Butter somit etwa 13,9 Liter Milch erforderlich sein. Bei den heutigen Butterpreisen hält es nicht schwer, einen Jahresdurchschnitt von 1,25 ℳ pro Pfund Butter ab Bahnstation der Molkerei zu erzielen. Die Verwertung der gesamten Butterproduktion der Genossenschaft zu diesem Preise setzt jedoch voraus, daß letztere ihren Mitgliedern beim Bezuge von Butter aus der Molkerei für den eigenen Bedarf, wie wir dies in den Molkereien fast ausnahmslos antreffen, nicht einen erheblich unter dem Tagespreise stehenden Vorzugspreis einräumt, und weiter auch, daß das von den Genossen insgesamt bezogene Jahresquantum einen nicht zu großen Bruchteil der gesamten Butterproduktion der Molkerei darstellt. Durch entsprechend höhere Preise im Kleinverkauf der Molkerei kann in diesem Punkte ja ein ungefährer Ausgleich geschaffen werden. Es fragt sich nun, ob die Genossenschaft bei dem ihr zur Verfügung stehenden Milchquantum von 1 000 000 Litern bzw. bei der hieraus erzielten Buttermenge von 71 830 Pfund rentabel arbeiten, d. h. nach Abzug sämtlicher Geschäftslasten (einschließlich Schuldzinsen und Inventarabschreibungen), sowie nach Abzug der jährlichen Amortisationsquote des Schuldkapitals den Genossen einen angemessenen Milchpreis auszahlen kann. Das wird möglich sein, wenn die Genossenschaft nicht mit außergewöhnlichen Betriebskosten zu rechnen hat. Nehmen wir an, die Genossenschaft verwerte ihre ganze Jahresproduktion — 71 830 Pfund — zu 1,25 ℳ pro Pfund, also insgesamt zu rund 89 790 ℳ. Für das Betriebsgebäude nebst Grund und Boden habe die Genossenschaft rund 12 000 ℳ und für die maschinelle Einrichtung 10 000 ℳ zu zahlen. Als anfängliches Betriebskapital benötige sie 3000 ℳ. Insgesamt sind somit 25 000 ℳ aufzunehmen, die die Genossenschaft zu 4½ Prozent jährlich zu verzinsen hat. An Zinsen und Amortisation zahlt sie jährlich 1500 ℳ, auf Grundstück und Gebäude schreibt sie jährlich 3 Prozent = 360 ℳ, auf Maschinen und Gerätschaften 15 Prozent = 1500 ℳ ab. Die laufenden Betriebskosten, wollen wir weiter annehmen, betragen rund 13 260 ℳ jährlich und zwar:

Gehälter und Löhne für die Molkereiangestellten	3000 ℳ
Kohlen, Brennholz	1400 „
Butterkisten, -Kübel, Versandschachteln	300 „
Milchanfuhrkosten	7500 „
Fracht, Porto, Versandkosten	600 „
Geschäftsbücher, Formulare, Drucksachen	80 „
Inserate	30 „
Maschinenöl, Salz, Soda, Seife und dergl.	100 „
Chemikalien für Milchuntersuchung	50 „
Verbandsbeitrag, Steuern u. a.	100 „
Portoabzüge der Kunden	100 „
Summa	13 260 ℳ

Zu dieser Spezifikation sei bemerkt, daß die einzelnen Posten (unter Anlehnung an tatsächliche Verhältnisse) eher etwas zu hoch,

7.05
173

denn zu niedrig angesetzt sind. Der Betrag von 3000 ℳ für Gehälter und Löhne muß als ausreichend bezeichnet werden, da ein Betrieb, wie der hier geschilderte, von dem Verwalter mit einem Gehülfen, eventuell noch einem Lehrling völlig genügend bedient werden kann, sofern nur eine richtige Arbeitseinteilung herrscht. Natürlich kann in einem Betriebe mit nur durchschnittlich 2800 Liter täglicher Milchverarbeitung dem Verwalter kein Gehalt gezahlt werden, wie in einer Molkerei mit dem doppelten oder dreifachen Milchquantum. Dafür nimmt der Betrieb seine (des Verwalters) Tätigkeit aber auch in entsprechend geringerem Maße in Anspruch. Zur Position „Milchanfuhrkosten" ist zu erwähnen, daß hier der Satz von ¾ Pfg. pro Liter angelieferter Milch gerechnet worden ist. Bei vielen Molkereien muß die Milch ja vermittelst mehrerer Fuhrwerke (oft sind es deren drei, vier oder noch darüber) aus der Umgegend zur Molkereigenossenschaft geschafft werden. Daß die Fuhrkosten pro Liter Milch, wenn es sich überhaupt nur um ein mittelmäßiges Milchverarbeitungsquantum handelt, dann zuweilen ½ Pfg. übersteigen, und sogar auf über 1 Pfg. kommen, ist deshalb nicht zu verwundern. Zählen wir nun zu den laufenden Betriebskosten von 13 260 ℳ Zinsen und Amortisation, so haben wir als Gesamtauslagen der Molkerei pro Jahr 16 620 ℳ. Der Erlös aus dem Verkauf von 71 830 Pfund Butter betrug, wie wir vorhin schon errechnet hatten, 89 790 ℳ. Nach Abzug der Geschäftslasten, einschließlich der Amortisationsquote, zusammen also 16 620 ℳ, von ersterem Betrage, verbleiben für die Milchbezahlung noch 73 170 ℳ oder 7,31 Pfg. pro Liter Milch. Dieser Preis ist ja wohl ein bescheidener zu nennen, es muß jedoch berücksichtigt werden, daß die Genossenschaft mit erheblichen Milchanfuhrkosten zu rechnen hat und jährlich mehrere hundert Mark amortisiert.

Zu einem erheblich unterschiedlichen Resultat in betreff der Rentabilität einer Molkerei von 1 000 000 Litern Milchverarbeitung jährlich würde man gelangen, wenn der Durchschnittsfettgehalt der in Betracht kommenden Milch anstatt 3,25 Prozent z. B. 3,35 Prozent und das in der Magermilch zurückbleibende Fett nur 0,10 Prozent beträgt; wenn die Genossenschaft ferner das aufgenommene Kapital von 25 000 ℳ nur zu 4, anstatt 4½ Prozent zu verzinsen hätte. Zu diesem Zinsfuße erhält eine Genossenschaft nicht selten das benötigte Geld bei ihren eigenen Mitgliedern. Zieht man also diese Faktoren in Berechnung, so würden aus 1 000 000 Liter Milch 750 095 Pfund Butter und bei einem Preise von 1,25 ℳ pro Pfund ein Bruttoerlös von rund 93 870 ℳ erzielt werden. Ziehen wir hiervon die infolge des herabgesetzten Zinsfußes um 125 ℳ verminderte Geschäftslastensumme, also jetzt 16 495 ℳ ab, so verbleiben für die Milchgeldauszahlung noch 77 375 ℳ; das entspricht aber einem Preise von 7,73 oder rund 7¾ Pfg. pro Liter Milch.

Mit dem Steigen oder Fallen des Milchverarbeitungsquantums und ebenso des Durchschnittsfettgehalts der Milch wird die Rentabilität einer Molkerei sich entsprechend erhöhen oder vermindern. Es kann aber auch der Fall eintreten, daß, obwohl das Milchquantum zugenommen hat, der erzielte Bruttoerlös sogar hinter dem Bruttoerlös des vergangenen Monats oder Jahres zurückbleibt, und zwar dann, wenn die Milch einen verringerten Fettgehalt aufweist. Die Rentabilität des Unternehmens kann, einerlei, auf welche Umstände dieser verminderte Fettgehalt zurückzuführen ist, in solchem Falle leicht mehr oder weniger in Mitleidenschaft gezogen werden. Es ist deshalb gewiß empfehlenswert, daß die Molkereivorstände ein gutes Augenmerk auf den Fettgehalt der zur Anlieferung gelangten Milch richten und durch Vergleichen der bei den Milchuntersuchungen gefundenen Fettresultate mit denen der früheren Monate feststellen, ob etwa der Fettgehalt sowohl der einzelnen Milchmengen, wie der gesamten Monatslieferung erhebliche Schwankungen erkennen läßt. Die Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes, wie das Gesetz sie vom Vorstand verlangt, erfordert es, gegebenenfalls nachzuforschen, wo die Ursachen dieser Schwankungen zu suchen sind, und auf Mittel und Wege zu sinnen, die es ermöglichen, daß die Genossenschaftsmitglieder Milch von einer Beschaffenheit liefern, wie sie den örtlichen Verhältnissen nach geliefert werden kann. Nur dann auch wird der Molkereibetrieb mit einem solchen Nutzen arbeiten, der es gestattet, den Milchlieferanten einen den Kosten der Viehhaltung entsprechenden Preis für ihre Milch auszuzahlen.

Mitteilungen.

Der Brüsseler Käse. Von L. Mareas und C. Hugge. (Rev. génér. du Lait, Bd. 8, 1900, S. 249.) Der Brüsseler Käse, der im Weichbild von Brüssel hergestellt wird, ist ein Weichkäse von besonderem Geschmack und Aroma. Er wird hauptsächlich von der Arbeiterbevölkerung der Stadt und den Bauern der Umgegend genossen. Er wird als fetter, halbfetter und Magerkäse hergestellt, und zwar früher hauptsächlich von Bauern, heute mehr in Käsefabriken, die den Quark von den Molkereien aufkaufen. Der Quark wird gemahlen, gesalzen und in Weichblechformen von 18 Ztm. im Durchmesser und 6 Ztm. Höhe gefüllt, die rund 1,5 Kg. fassen. Er hat im Durchschnitt einen Trockensubstanzgehalt von 30—32 Proz. Man läßt ihn an der Luft austrocknen; die Dauer des Trocknens hängt von den Witterungsverhältnissen ab. Die getrockneten Käse sind hart, kreidig und spröde. Bei sehr trockner Luft bildet sich häufig eine harte Kruste, die die gleichmäßige Volumenverminderung hindert, und es bilden sich Spalten. Während des Trocknens müssen die Käse vor schwarzem und grünem Schimmel sorgfältig geschützt werden. Durch häufiges Abreiben sind beginnende Wucherungen zu entfernen. Außerdem müssen sie davor bewahrt werden, daß Insekten ihre Eier darauf legen.

Die Reifung findet im Keller statt, dessen Lüftung durch Kippfenster reguliert werden kann. Da die aus dem Trockenraum kommenden Käse zu trocken sind, müssen sie täglich durch kurzes Eintauchen in kaltes Wasser angefeuchtet werden, bis die Oberfläche graugelb und speckig geworden ist. Die Reifung dauert etwa 7 Monate. Man verkauft sie jedoch schon etwas vor Beendigung der Reifung, da die reifen Käse sehr empfindlich sind und bei weit vorgeschrittener Reifung leicht laufen. Die Menge des zugesetzten Salzes hat einen großen Einfluß auf die Reifung, je mehr Salz zugesetzt ist, desto langsamer schreitet diese fort.

Die genußreifen Käse bilden schmutzig-gelbweiße Kuchen mit speckiger Außenschicht, deren Oberfläche nach allen Richtungen mit Spalten durchsetzt ist, während der Kern weiß und zerreiblich geblieben ist. Sie besitzen einen starken und charakteristischen unangenehmen Geruch. Trocknung und Reifung sind rein empirisch, man wendet weder Thermometer noch Hygrometer an.

Mikroorganismen sind in großer Menge und in einer großen Anzahl von Arten darin vorhanden; es scheinen jedoch nur zwei von wesentlicher Bedeutung zu sein; eine Hefe mit runden oder schwach elliptischen Zellen von 3,6—10,8 tausendstel Millimetern im Durchmesser und ein beweglicher Diplococcus von 0,8—1,6 tausendstel Millimetern.

Die Industrie der Brüsseler Käse ist sehr bedeutend; die Anzahl der im Jahre hergestellten Käse wird auf 2,5 Millionen Stück geschätzt. S.

Literatur.*)

Handbuch der Milchkunde. Von Dr. phil. et med. vet. H. Rievel, Prof. an der Tierärztl. Hochschule Hannover. Zweite, neubearbeitete Auflage. 463 Seiten mit vielen Abbildungen im Text. Hannover, Verl. von M. & H. Schaper. Preis brosch. 11,50 ℳ, gebd. 13 ℳ.

Das Buch würde wesentlich wertvoller sein, wenn der Verfasser sich auf das Gebiet beschränkt hätte, auf dem er offenbar zu Hause ist, nämlich die Hygiene der Milch. Diese ist im allgemeinen gut behandelt, wenngleich der Mangel an einer straffen Disposition und die dadurch bedingte Weitschweifigkeit dem Werke nicht zum Vorteil gereicht. Mit besonderer Liebe ist der Übergang der Tuberkelbazillen in die Milch, die Streitfrage der Identität der Menschen- und Rindertuberkulose und die Übertragbarkeit der Tuberkulose durch die Milch auf den Menschen behandelt; die umfangreiche Literatur darüber ist umfassend und mit großem Verständnis zusammengestellt; der Leser wird in den Stand gesetzt, sich ein Bild über die widerstreitenden Ansichten der Forscher und ihre Begründung zu machen. Auch die Ausführungen über Säuglingssterblichkeit, Stallkontrolle und Stallhygiene sind zu loben.

Im Gegensatz dazu ist der chemische Teil ganz unzulänglich und enthält mehr Schiefes und direkt Unrichtiges, als in einem derartigen Handbuch wünschenswert ist. Man hat den Eindruck, daß er ohne eigene Kenntnisse kompiliert ist. Grobe stilistische Nachlässigkeiten wirken häufig störend. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Vorträge für Molkereifachleute an der Milchwirtschaftlichen Anstalt zu Greifswald. Für den am 25. und 26. November d. J. an der Milchwirtschaftlichen Anstalt zu Greifswald abzuhaltenden Kursus für Betriebsleiter, der den Zweck hat, älteren Fachleuten Gelegenheit zu geben, sich mit den Neuerungen der letzten Jahre auf dem Gebiete des Molkereiwesens vertraut zu machen, ist folgendes Programm festgesetzt.

Freitag, den 25. November 1910.

Vormittags 10 Uhr: Begrüßung der Kursusteilnehmer durch den Direktor der Milchwirtschaftlichen Anstalt.

Vormittags 10¼ —11¼ Uhr: Vortrag: Fortschritte auf dem Gebiete der Molkereimaschinen und Geräte. Ref. Direktor Dr. Eichloff.

Vormittags von 11½—1 Uhr: Vortrag: Neue Untersuchungsmethoden für die Molkereipraxis, verbunden mit Uebungen im Laboratorium. Ref. Direktor Dr. Eichloff zusammen mit Dr. Grimmer.

Nachmittags 4—5 Uhr: Ein Vortrag aus dem Gebiete des Genossenschaftswesens. Ref. Molkerei-Instruktor Henkel-Stettin.

Nachmittags 5—6 Uhr: Vortrag: Ueber die Anlegung und den Betrieb von Dampfkesseln und Maschinen. Ref. P. Pfeiffer, Vereinsingenieur und Kesselprüfer.

Nachmittags 8 Uhr: Besprechung der Vorträge.

Sonnabend, den 26. November 1910.

Morgens früh: Besichtigung des Betriebes der Greifswalder Genossenschaftsmolkerei.

Vormittags 9—10 Uhr: Aktuelle Fragen für die Molkereipraxis. Ref. Herr Pittius, Molkerei-Instruktor, Berlin.

Vormittags 10½ Uhr: Besichtigung der Herkulesbrauerei, des städtischen Elektrizitätswerkes und des Schlachthofes zu Greifswald.

Am Nachmittage findet eine Versammlung des Molkereibeamtenvereins für Vorpommern und Rügen statt.

Anmeldungen sind zu richten an den Direktor der Milchwirtschaftlichen Anstalt zu Greifswald, Dr. Eichloff, Soldmannstraße 23. Derselbe nimmt auch Bestellungen auf Wohnungen etc. in Greifswalder Hotels entgegen.

*) Alle unter dieser Rubrik besprochenen Bücher können von unserer Expedition bezogen werden.

Rundschau.

Keine Staatsbeihülfe für eine Einkaufs-Genossenschaft Münchener Milchhändler. Die Handelskammer München beschäftigte sich kürzlich mit einem Gesuch der Einkaufsgenossenschaft der vereinigten Milchhändler um städtische Unterstützung in Form eines gering verzinslichen Darlehens in Höhe von 10 000 ℳ und eines Zuschusses von 5000 ℳ, um eine rationelle Milchwirtschaft betreiben zu können. Geschäftsführer M. Wirt referierte über diesen Gegenstand und beantragte, der Regierung mitzuteilen, daß die Handelskammer nicht in der Lage sei, das Gesuch zu befürworten. Einige Kammermitglieder traten für die Staatshilfe im vorliegenden Falle ein und beantragten, dem Gesuche beizutreten. Es sei nicht wünschenswert, daß die kleinen Leute immer mehr verschwänden. Wenn die Regierung der Landwirtschaft Millionen zur Verfügung gestellt habe, wenn sie für den Großhandel und die Industrie Geld aufgewendet habe, werde die Handelskammer auch das Gesuch der Kleinhändler befürworten müssen. Der Vorsitzende, Kommerzienrat v. Pfister, konnte dem Gesuch nicht zustimmen, weil von den 1500 Milchhändlern nur 35 Mitglieder bei der Unterstützung in Betracht kämen. Der Antrag des Referenten, das Gesuch abzulehnen, wurde dann mit großer Mehrheit angenommen.

Die Milchversorgung Stuttgarts. Seit Monaten schon haben sich Magistrat und städtische Körperschaften in Stuttgart mit der Regelung der Milchversorgung dieser Stadt wiederholt beschäftigt. Von verschiedenen Seiten wird die Uebernahme der Milchversorgung durch die Stadt in Regiebetrieb angestrebt. Gegen diese Forderung nahm eine von der Milchhändlervereinigung von Stuttgart einberufene Protestversammlung Stellung. Die Versammlung war zahlreich besucht. Ein Mitglied sprach über die Milchversorgung Groß-Stuttgarts, die Milchhändler, die Konsumenten, die Stadtverwaltung. An die Ausführungen schloß sich eine lebhafte Erörterung. Gewünscht wurde u. a. die Zuziehung eines Milchhändlers zu den Kommissionssitzungen auf dem Rathaus und die Einführung der Stallkontrolle. Die Wünsche sollen der Stadtverwaltung in einer Eingabe unterbreitet werden.

Zum Schlusse wurde folgende Resolution angenommen: „Die zahlreich besuchte Versammlung der Milchhändler von Stuttgart und Umgebung ersucht an die bürgerlichen Kollegien das Ersuchen: 1. der Anregung, die Milchversorgung durch die Stadt in Regiebetrieb zu übernehmen, auch in Zukunft keine Folge zu geben, da hierdurch lediglich die Schädigung bzw. Ausschaltung zahlreicher selbständiger Existenzen erreicht, für die Konsumenten aber in keiner Richtung irgend welche Vorteile sich ergeben würden. 2. des weiteren keine öffentlichen Mittel zur einseitigen Förderung von auf den Vertrieb von Milch gerichteten Unternehmungen zu bewilligen, da durch eine solche Bevorzugung andere Gewerbetreibende in ungerechtfertigter Weise benachteiligt würden, 3. im übrigen sind sich die Milchhändler der Notwendigkeit der Lieferung einwandfreier und gesunder Milch im Interesse der Volksgesundheit wohl bewußt und werden sich wie seither, so auch in Zukunft dieser Aufgabe mit allen Kräften und im Gefühl ihrer Verantwortung gerne unterziehen, in der Hoffnung, hierin auch von den anderen in Betracht kommenden Faktoren, insbesondere den Produzenten, unterstützt zu werden."

Geschäftliche Nachrichten. Der Molkereibesitzer Gustav Jentz in Neußow (Mecklbg.) verkaufte seine Dampfmolkerei mit Mühlenbetrieb für 60 000 ℳ an den Meiereibesitzer Fick in Marienhöhe bei Bunzlau. — Durch Beschluß der Generalversammlung vom 29. Sept. 1910 ist die Genossenschaftsmolkerei Pritzier (Mecklbg.) aufgelöst worden. — Das bisher unter der Firma Heinrich Hilleke in Braunschweig betriebene Molkereigeschäft ist mit Aktiven und Passiven auf die Ehefrau des Kaufmanns Heinrich Hilleke übergegangen. Den Kaufleuten Heinrich Hilleke und Carl Stolzenberg in Braunschweig ist für die Firma Gesamtprokura erteilt. — Die Gemeindevertretung in Zaborze (Schlesien) bewilligte die Mittel zum Bau einer Säuglingsmilchanstalt im Anschluß an die Haushaltungsschule. — Die Meiereigenossenschaft in Ahrenviöl (Holst.) und die freie Meiereigenossenschaft in Wiemersdorf (Bz. Schleswig) feierten kürzlich ihr 25jähriges Bestehen. — Die Molkereigenossenschaft in Morbach (Bz. Trier) ist durch Beschluß der Generalversammlung aufgelöst. — Ueber das Vermögen des Käsereibesitzers Jakob Rosner in Reutershofen (Allgäu) ist das Konkursverfahren eröffnet worden. — Die Dampfmolkerei in Lobenstein (Reuß) hat die augenblicklich still liegende Dampfmolkerei in Thimmendorf erworben. — Die Dampfmolkerei und Käsefabrik Ingeleben (Braunschweig) hat die Molkerei des Herrn Schrader zu Kl.-Dahlum käuflich erworben. — Auf der kürzlich stattgehabten anhaltischen Kochkunstausstellung zu Dessau erhielten die Molkereien Labrun, Melzwig und Mahrzana für ausgezeichnete Tafelbutter die große silberne Medaille. Für hervorragende Leistung auf dem Gebiete der städtischen Milchversorgung und der Käserei erhielt die Dessauer Molkerei, Inh. Joh. Blunck, die goldene Medaille und einen Ehrenpreis. — Die Molkerei Selgenau (Posen) mit einem Kostenaufwande von 50 000 ℳ erbaute Dampfmolkerei hat kürzlich ihren Betrieb eröffnet.

Unfall in einer Molkerei. Bei der Eröffnung der neuen Molkerei in Selgenau (Posen) ereignete sich ein Unglücksfall, der leicht ernste Folgen hätte haben können. Beim Anlassen der Maschine wurde der Gehilfe vom Riemen erfaßt und einmal mit herumgeschleudert. Da die Maschine jedoch bald angehalten werden konnte, trug er nur leichte Hautabschürfungen an Kopf und Händen davon.

Ein Butterhändler in Konflikt mit dem Nahrungsmittel- und Buttergesetz.*). In dem Geschäft des Butterhändlers G. in Sch. wurde durch einen Sachverständigen das Vorhandensein von Sesamöl in verschiedenen Butterproben festgestellt. Bei einer späteren Durchsuchung des Ladens fand man mit Margarine versetzte Butter vor. Im Keller lagerte ein Faß Margarine, die bereits grün geworden war und mehrere Pakete Butter, die die Ratten angefressen hatten. Die ranzigen Fettwaren wurden einem Apotheker L. und einem Kolmarer Kreisarzt zur Untersuchung übergeben, und diese stellten fest, daß sie zur menschlichen Aufnahme ungeeignet und gesundheitsschädlich seien. Gegen G. und seine Ehefrau wurde Anklage beim Landgericht Sch. erhoben. Die Angeklagten leugneten jede Schuld. Was die verdorbenen Fettwaren, die im Keller gefunden wurden, anlange, so hätten diese zur Seifenfabrikation verwandt werden sollen. Und die mit Margarine versetzte Butter habe nicht zum Verkauf gelangen sollen. Das Gericht erachtete es zwar nicht als erwiesen, daß diese Mischung verkauft worden sei, obwohl auch dies aus den vorliegenden Umständen zu schließen sei, jedenfalls aber hätten die Angeklagten mit Margarine versetzte Butter in teilweise fertigen Paketen feilgehalten. Daraus sei auch zu folgern, daß sie die Absicht gehabt hätten, die verfälschten Nahrungsmittel zu verkaufen. Des weiteren ergebe sich aus dem Zusetzen von Margarine zur Butter auch die Absicht, das Publikum zu täuschen. Solche fertigen Mischungen seien bei der Ladenkontrolle in der Butterabteilung gefunden worden, während noch Reservebestände in der abgesonderten Margarineabteilung vorrätig gehalten worden seien. Für die in Frage stehenden Delikte sei aber der Ehemann nicht allein verantwortlich zu machen, sondern er wie seine Frau hätten gemeinschaftlich gehandelt. Zwar sei die Ehefrau nicht Miteigentümerin des Geschäftes; aber da die Einnahmen auch ihr zugute kämen, liege ein gemeinsames Interesse vor. Daher sei die Annahme eines bewußten oder gewollten Zusammenwirkens gegeben. Die Angeklagten seien damit überführt, durch zwei selbständige Handlungen sich gegen das Nahrungsmittelgesetz und gegen das Buttergesetz vergangen zu haben und außerdem Margarine in Räume verpackt und feilgehalten zu haben, die zur Aufbewahrung und zum Verkauf von Butter bestimmt waren. Sie wurden zu Gefängnis- und Geldstrafen verurteilt. Gegen dieses Urteil legten G. und seine Frau Revision beim Reichsgericht ein. Sie rügten u. a., daß ein Apotheker als Sachverständiger für die Prüfung der Gesundheitsgefährlichkeit der Butter zugezogen worden sei; die Begutachtung hätte einem geprüften Nahrungsmittelchemiker übertragen werden müssen. Das Reichsgericht verwarf jedoch die Revision. (Urt. d. R.-G. v. 28. 10. 10.) (557

*) Nachdruck verboten.

Ausland.

Milchkonsum und Milchpreise in schweizerischen Städten. A. Masson (La Terre Vaudoise) bringt eine Zusammenstellung, nach welcher gegenwärtig in den größeren schweizerischen Städten folgende Konsumziffern für Milch herrschen:

Name der Stadt	Täglicher Gesamtkonsum	Konsum pro Kopf u. Tag
Zürich	130 000 Liter	0,72 Liter
Basel	115 000 „	0,83 „
Genf	65 000 „	0,50 „
Bern	60 000 „	0,75 „
Lausanne	30 000 „	0,50 „
St. Gallen	30 000 „	0,69 „
Luzern	25 000 „	0,75 „

Der Milchpreis stellt sich gegenwärtig in:

Zürich	auf 24	Centimes	(19,2 Pfg.)	pro Liter
St. Gallen	„ 22-24	„	(17,6-19,2 Pfg.	„ „
Basel	„ 23	„	(18,4 Pfg.)	„ „
Bern	„ 23	„	(14,4 „	„ „
Luzern	„ 22-23	„	(17,6-18,4 Pfg.	„ „
Lausanne	„ 22	„	(17,6 „	„ „

Am wenigsten Milch pro Kopf der Bevölkerung wird in Genf und Lausanne verzehrt, was Masson auf das Vorwiegen des französischen Elementes in beiden Städten schiebt, das im allgemeinen kein großer Freund des Milchgenusses sein soll.

Die Milchpreise sind in den großen schweizerischen Städten niedriger wie in den deutschen Städten mit annähernd gleicher Einwohnerzahl.

Der seitens der Molkereien den Milchproduzenten gezahlte Preis stellt sich, frei Bahnhof des Bestimmungsortes, in:

Zürich	auf 16,5 bis 18	Centimes	(13,2—14,4 Pfg.)	pro Liter
St. Gallen	„ 18 „ 18,5	„	(14,5—14,8	„ „
Bern	„ 16,8 „ 18	„	(11,44—14,4	„ „
Luzern	„ 16,8 „ 17,8	„	(13,44—14,24	„ „
Basel	„ 17,4	„	(13,92 Pfg.)	„ „
Genf	„ 17 „ 18	„	(13,6—14,4	„ „
Lausanne	„ 17 „ 18	„	(13,6—14,4	„ „

In den letzten Jahren sind in einigen Städten wie Basel, Bern, Luzern, Genf usw. von Konsumgenossenschaften große, mit allen Neuheiten moderner Technik ausgerüsteter Molkereien errichtet worden, zum guten Teil wohl aus dem Grunde, etwaigen Milchpreiserhöhungen dadurch entgegenzuwirken. Beispielsweise verarbeitet bzw. bezieht die in Basel mit einem Kostenaufwand von 1 100 000 Fr. (880 000 ℳ) errichtete Molkerei pro Tag rund 55 000 Liter Milch. Einige dieser großen Genossenschaftsmolkereien sollen mit ansehnlichen Verlusten gearbeitet haben, wie z. B. diejenige in Zürich, die, im Jahre 1906 gegründet, im letzten Jahre liquidieren mußte. B. (547

Die Kasein-Industrie in Frankreich. Die fabrikmäßige Herstellung von Kasein für technische Zwecke begann wohl im Jahre 1903 mit der Gründung der großen Kaseinfabrik in Surgères in der Charente-Inférieure durch den deutschen Chemiker Dr. Zirn. Wie sehr im Laufe der fast 7 Jahre ihres Bestehens die Menge der in Surgères und in der Filiale zu Orbec en Auge (Departement Calvados, Normandie) auf Kasein verarbeiteten Magermilch gestiegen ist, geht aus den von M. Beau (L'Industrie Laitière 1910, Nr. 30), dem derzeitigen Leiter beider Etablissements, gemachten Angaben deutlich hervor. Im Jahre 1903 wurde die Fabrik in Surgères und im Jahre 1907 deren Filiale in Orbec gegründet. Die in den letzten Jahren dort verarbeiteten Mengen Magermilch stellen sich für die verschiedenen Jahre wie folgt:

Im Jahre	1904	wurden verarbeitet	9	Millionen Liter	Magermilch
„ „	1905	„ „	16	„ „	„
„ „	1906	„ „	19	„ „	„
„ „	1907	„ „	25	„ „	„
„ „	1908	„ „	32	„ „	„
„ „	1909	„ „	39	„ „	„

An Surgères sind 45 Molkereien angeschlossen. Außer Surgères und Orbec existiert noch eine ganze Reihe weiterer Kaseinfabriken in Frankreich, so in Courçon-d'Aunis mit Filiale in Baigne-Sainte-Radegoude (beide in der Charente-Inférieure), in Taillebourg, Montendre, Corneux, Sains du Nord, Chaumont enVexin, Etroeungt usw.

Der größte Teil des französischen Kaseins geht nach England, Deutschland und Nordamerika. Deutschland bezog z. B. im Jahre 1907 fast 10 000 Doppelzentner technisches Kasein aus Frankreich, führte aber nichts dahin aus. M. Dornic und P. Daire (Revue générale du Lait 1909, 7, p. 328

bis 332) untersuchten mehrere Kaseinproben verschiedener Herkunft und Herstellungsart, wie sie im Handel anzutreffen sind, mit folgenden Ergebnissen:

Labkasein			Säurekasein		
Wasser	Fett	Asche	Wasser	Fett	Asche
10,62	3,0	5,4	9,52	3,0	2,20
11,90	3,4	6,5	10,06	4,2	2,60
11,34	1,83	6,10	6,46	1,25	2,56
12,02	1,00	6,56	10,12	2,25	2,91
8,76	1,50	7,76			B. (549

Qualitäts-Rückgang der dänischen Butter. Die dänischen landwirtschaftlichen Kreise und die am Butter-Ausfuhrhandel beteiligten dänischen Kaufmannsfirmen sind in den letzten Wochen in nicht geringer Aufregung über die immer allgemeiner gewordenen Klagen der englischen Käufer über die Qualitäts-Verschlechterung der dänischen Export-Butter, durch welche deren Absatz erheblich bedroht zu sein scheint. Wenn man berücksichtigt, daß Butter der hauptsächlichste Ausfuhrartikel Dänemarks ist und daß England der beste und größte Abnehmer dafür ist, so haben die dänischen Meiereien allerdings Grund, der Sache ernstlich näher zu treten. Diese Klagen sind dabei nicht neu, sondern schon im Laufe des letzten Jahres tauchten sie wiederholt auf und wurde deren Berechtigung von dem dänischen Konsul in England bestätigt, jedoch wurden sie von den dänischen Meiereien, die sich aufs hohe Pferd setzten, stets als gegenstandslos zurückgewiesen, ohne daß man sich auf eine fach- und sachgemäße Prüfung einließ. Im Laufe des letzten Sommers haben sich die Klagen indessen so vermehrt, daß man in Dänemark die Sache nicht mehr ignorieren konnte und ist deshalb jetzt in Aarhus ein Komitee von Produzenten und Exporteuren zusammengetreten, welches die Prüfung vornehmen und Verbesserungen einleiten will.

Nach dänischem Usus erhalten die Meiereien die gelieferte Butter nach der allwöchentlich in Kopenhagen festgestellten Notierung bezahlt, und zwar unabhängig von deren Qualität. Weniger sorgsame Produzenten erhalten somit für ihre Produkte den gleichen Preis wie die Erzeuger feinster Waren. Durch dieses Bezahlungssystem fehlt es an Ansporn, auf Güte der Ware zu halten, weshalb schon früher und jetzt wieder in neuerer Zeit von den Exporteuren der Vorschlag gemacht wurde, die Butter nach Qualität zu bezahlen, welchem Modus sich die Meiereien aber stets widersetzt haben. In England hat Dänemark für seine Butter bislang gegen Butter anderer Herkunft einen Ueberpreis erzielt, den die Engländer aber jetzt nicht mehr bezahlen wollen. Sie behaupten vielmehr, daß schwedische, finnländische, ja selbst sibirische Butter, welche sonst niedriger rangierte, sich in der letzten Zeit so verbessert hat, daß diese Sorten die dänische Qualität übertreffen. Die Dänen haben nach Ansicht der Engländer in den letzten Jahren unberechtigt von dem hohen Rufe der dänischen Butter gezehrt.

Die Meiereien entschuldigen jetzt die Verschlechterung mit dem Mangel an Eis während des letzten heißen Sommers, dagegen ist man andererseits der Ansicht, daß die gelieferte Milch minderwertig ist. Namentlich sind es Genossenschafts-Meiereien, deren Butter getadelt wird.

Dr. Walter Obst, Altona-Bährenfeld.

Sprechsaal.

Warnung vor geheimen Yoghurtbereitungsverfahren! Seit Beginn dieses Jahres hat ein Schweizer Unternehmen durch große Reklame viele Molkereien dazu verleitet, langfristige Verträge zur Erwerbung eines angeblich neuen Verfahrens der Yoghurterzeugung abzuschließen, und zwar unter so kostspieligen Bedingungen, daß sie den Yoghurt sehr teuer verkaufen müssen und die Konkurrenz mit besser unterrichteten Molkereien nicht aushalten können. Es ist also ein böser „Hereinfall". Man kann blos nicht verstehen, wie das möglich sein konnte, nachdem über Yoghurterzeugung schon so viel geschrieben worden ist und ich selbst ein Verfahren ausgearbeitet habe, das an Einfachheit und Billigkeit kaum etwas zu wünschen übrig lassen dürfte. Nach diesem keineswegs geheim gehaltenen Verfahren wird in der Friedländer Institutsmolkerei schon seit 2 Jahren Yoghurt von bester Qualität und Bekömmlichkeit erzeugt und es wird nicht blos den Molkereischülern, sondern auch jedem Interessenten die Erzeugungsweise gerne vorgeführt. Darüber habe ich schon vor einem Jahre Ausführliches veröffentlicht, aber es scheint, als hätte das, was man in uneigennütziger Weise preisgibt, keinen Wert und würde gar nicht beachtet. Kommt aber irgend ein geriebener Geschäftsmann daher, macht großen Lärm, tut wichtig und geheimnisvoll und gibt sich einen gelehrten Anstrich, so läßt man sich von diesem Wunderdoktor auf den Leim führen, und zwar um so sicherer, je teuerer er sich seinen Kram bezahlen läßt; und möglicherweise hat man nicht einmal die Sicherheit, echten Yoghurt erzeugt zu haben und verkauft ganz gewöhnliche saure Milch für schweres Geld.

Ich habe wiederholt Gelegenheit gehabt, angeblichen Yoghurt verschiedener Herkunft zu untersuchen und habe in vielen Fällen gefunden, daß es kein echter Yoghurt war, weil die eine oder andere charakteristische und unentbehrliche Bakterienart darin gar nicht vorhanden war. Ebenso waren auch viele „Reinkulturen" keine Reinkulturen, weil sie die notwendigen Bakterien nicht enthielten.

Das konsumierende Publikum hat aber ein Recht darauf, für den hohen Preis auch echten Yoghurt zu erhalten, weil nur bei reichlicher Anwesenheit der 3 Bakterienarten, des Bacillus belgaricus, eines Streptococcus und eines Diplococcus, die großartige, nur dem Yoghurt eigentümliche Heilwirkung eintreten kann. Wenn man aber jemandem eine Dickmilch als Yoghurt verkauft, in der auch nur eine der 3 charakteristischen Bakterienarten fehlt, so ist das ganz dasselbe, als wenn man Margarine für reine Naturbutter verkauft.

Bis heute scheint aber noch nirgends der Konsument eine sichere Gewähr zu haben dafür, daß er echten Yoghurt erhält, weil es meines Wissens keine Kontrolle dafür gibt; und so wird vielfach ganz gewöhnliche Dickmilch für Yoghurt feilgehalten, wobei oft der Erzeuger selbst von der Wertlosigkeit der bezogenen Reinkulturen nichts weiß und in dem Glauben lebt, wirklichen Yoghurt erzeugt zu haben. Es ist hohe Zeit, daß eine öffentliche mikroskopische Kontrolle für den Yoghurt eingeführt wird, sonst steht absichtlicher oder unabsichtlicher Benachteiligung des Publikums Tür und Tor offen. Jeder Yoghurterzeuger müßte nachweisen, daß sein Produkt wöchentlich wenigstens zweimal von einem unparteiischen Sachkundigen mikroskopisch untersucht wird und daß er seine Reinkulturen aus einer durchaus zuverlässigen Quelle bezieht, denn leider ist noch gar manche Quelle trüb.

Es wäre sowohl im Interesse der Volksernährung und Volksgesundheit, als auch der Molkereien gelegen, wenn sich die Yoghurterzeugung immer mehr verbreiten würde, jedoch nur auf einer vollkommen reelle Grundlage, die dem Publikum sichere Garantien für die Echtheit bieten kann. Um diese Sache zu fördern, ist die Milchwirtschaftliche Versuchsstation zu Friedland in Böhmen bereit, gegen geringes Entgelt die mikroskopische und technische Kontrolle der Yoghurterzeugung zu übernehmen und diejenigen in ihr bewährtes, einfaches und billiges Verfahren einzuführen, die sich dafür interessieren. Die Erzeugung ist leicht, aber ohne wissenschaftliche Kontrolle wertlos. —

Wilhelm Morres,
Fachlehrer und Chemiker an der Molkereischule Friedland i. B.

Herstellung von Exportbutter in Dosen und Tuben. Bekanntlich wird für die Ausfuhr nach überseeischen Ländern, sowie für die Verproviantierung der Kriegs- und Handelsmarine und der Passagierdampfer sehr viel präservierte Butter gebraucht. Da sich im allgemeinen bei der Herstellung derselben ein annehmbarer Verdienst erübrigt, so sei im nachfolgenden ihre Bereitung kurz beschrieben.

Zur Herstellung der Exportdosenbutter nehme man nur Butter, welche aus pasteurisiertem und mit Reinkulturen angesäuertem Rahm gewonnen wurde, überhaupt lasse man auch beim Abbuttern die größte Sorgfalt obwalten. Man salze die Butter mit 5 Prozent Salz, knete sie gut trocken und stampfe sie fest in die vorher gut gereinigten und wieder ausgetrockneten Dosen. Auch achte man darauf, daß beim Zufalzen der Dosen keine Hohlräume zwischen Deckel und Butter bleiben, da durch die darin verbleibende Luft die Butter leicht schlecht werden kann. Es empfiehlt sich, oben und unten in den Dosen Buttergaze zu legen, da es beim Öffnen einer Dose einen unangenehmen Eindruck macht, wenn am Deckel Butter hängen bleibt.

Immerhin haftet den Dosen der Übelstand an, daß sie, einmal geöffnet, sich nicht wieder luftdicht verschließen lassen, daher wird von Jägern und Touristen in den Tropen sehr gern Butter in Tuben gekauft. Diese lassen sich nach jedesmaligem Öffnen wieder luftdicht verschließen. Die Füllung derselben ist ganz einfach. Die Stanioltuben werden mit Pergamenthülsen ausgelegt und mittels einer Tubenfüllmaschine gefüllt, die Enden platt gedrückt und mit Schlüssel versehen. Die Tuben werden für 200, 225 und 250 Gramm Inhalt in den Handel gebracht. K. O. in R. (56

Zur Frage des Eintrittsgeldes bei Molkereigenossenschaften.

I.

Der Artikel: „Zur Frage des Eintrittsgeldes bei Molkereigenossenschaften" in Nr. 80 dieser Zeitung hat mich lebhaft interessiert. Ich bedaure, daß die Anregung zur Mitteilung gemachter Erfahrungen so wenig Erfolg hatte. Es läßt sich daraus wohl schließen, daß dieser Frage meistens recht wenig Interesse entgegengebracht wird, obwohl dieselbe doch von größerer Bedeutung ist, als allgemein angenommen zu werden pflegt.

Aus den praktischen Erfahrungen heraus, welche ich bei einer Genossenschaft, welche im Jahre 1902 von 11 Landwirten gegründet wurde und heute weit über 400 Genossen zählt, in dieser Zeit sammelte, behaupte ich: „Das Eintrittsgeld, besonders das hohe, ist ein veralteter Zopf, welcher die Genossenschaften im eigensten Interesse, je eher um so besser, abschneiden sollten. Jüngere Genossenschaften aber sollten von vornherein derartige Bestimmungen aus dem Statut entfernen resp. in dasselbe nicht aufnehmen.

Genossenschaften, welche sich mit ihrer Molkerei einer günstigen Lage und infolgedessen einer regen Beteiligung erfreuen, könnten darauf erwidern, daß gerade ein mehr oder weniger hohes Eintrittsgeld geeignet sei, gegen eine allzu große Ausdehnung zu schützen. Diese Wirkung läßt sich allerdings nicht bestreiten. Ich glaube jedoch, daß heutigen Tages die meisten Molkereien nicht nötig haben, sich durch hohe Eintrittsgelder vor Milchüberfluß zu schützen, viele kämpfen wohl eher gegen Milchmangel und obendrein noch vergebens.

Auch bei unserer Genossenschaft glaubten wir, als die tägliche Milchlieferung mit dem zehnten Tausend angefangen hatte, nichts besseres tun zu können, als schnell ein Eintrittsgeld festzusetzen, damit die Bäume nicht in den Himmel wüchsen. Die Zeit hat indessen gelehrt, daß dies ein große Fehler war.

Durch die ungünstigen Leuteverhältnisse in der Landwirtschaft, hohe Milchvieh- und Futtermittelpreise usw. sind die Produktionskosten der Milch derart gestiegen, daß dieselben auch durch die besseren Preise der Molkereiprodukte in den letzten Jahren nicht aufgewogen werden konnten, so daß unser Milchquantum um zirka 2000 Liter zurückging, ohne daß nennenswerte Veränderungen innerhalb der Genossenschaft vorgekommen wären. Jetzt stehen wir auf dem Standpunkte, in nächster Generalversammlung den Antrag auf Abschaffung des Eintrittsgeldes einzubringen, selbst auf die Gefahr hin, gezahlte Eintrittsgelder zurückgeben zu müssen. Wenn vielleicht auch die von Anfang an beteiligt gewesenen Genossen glauben, mit Genehmigung des Antrages etwas zu verschenken, so werden sie sich doch belehren lassen, daß sie schon einen direkten Vorteil davon haben, daß sich die Betriebskosten, pro Liter berechnet, bei einem größeren Milchquantum verringern. Ferner liegt es im Interesse einer Genossenschaft, darauf bedacht zu sein, soweit als nur irgend möglich eine Politik des Sammelns zu treiben, und nicht durch hohe Eintrittsgelder, die meistens gleichbedeutend mit Ausschluß sind, die noch fernstehenden Landwirte den gewerbsmäßigen Molkereigründern in die Arme zu treiben oder zur Neugründung einer kleinen Genossenschaft Veranlassung zu geben. Die Folge davon wird immer sein, daß außer der oft unliebsamen Konkurrenz meistens auch von der alten Genossenschaft etwas abbröckelt, denn auch im bestgeleiteten Betrieb werden sich Unzufriedene finden, welche bei dem neuen Unternehmen ihr Heil suchen, allerdings, ohne es in den meisten Fällen zu finden. Dadurch wird jeder einzelne Genosse wiederum mehr geschädigt, als wenn die Fernstehenden ohne Eintrittsgeld aufgenommen worden wären.

Auch alle unliebsamen Erörterungen, wie solche aus der betr. Anfrage in Nr. 80 dieser Zeitung ersichtlich, werden bei Abschaffung des Eintrittsgeldes auf die einfachste Weise erledigt. Bekanntlich läßt sich jede Sache von zwei Seiten betrachten. In vorstehenden Ausführungen treten die Vorteile für eine Molkerei wohl als überwiegend klar zu Tage, so daß sie einen etwaigen kleinen Nachteil ruhig mit in Kauf nehmen kann. B. H. M. (56

II.

Die Frage des Eintrittsgeldes bei Molkereigenossenschaften läßt sich im großen und ganzen von zwei Seiten betrachten, von einem rechtlichen und einem kaufmännischen Standpunkte aus. Vom rechtlichen Standpunkt betrachtet ist ein Eintrittsgeld bei Molkereigenossenschaften voll berechtigt und zwar von Zeit zu Zeit, den vorgenommenen Abschreibungen an Grund

ück und Gebäude entsprechend, steigend. Zu begründen ist dieser Standpunkt damit, daß später eintretende Genossen genau dieselben Ansprüche an das Vermögen der Genossenschaft haben, als die früher eingetretenen. Vom kaufmännischen Standpunkt aus ist die Sache aber ganz anders, hier heißt es rechnen. Was bedeutet ein einmaliges Eintrittsgeld von etlichen Hundert Mark gegenüber dem Vorteil, täglich ein bestimmtes Quantum Milch mehr zu haben, welches nur ganz geringe Mehrunkosten verursacht; Milch und nochmal Milch muß die erste Forderung der Molkereien sein, hiernach richten sich die Unkosten für das einzelne Liter, mithin auch der Auszahlungsbetrag.

Vor allen Dingen müssen Molkereien, die an Milchmangel leiden, sehr vorsichtig mit dem Eintrittsgeld sein und keinesfalls den Beitritt eines Genossen hieran scheitern lassen. Die Frage des Eintrittsgeldes nach Angebot und Nachfrage zu regeln oder es entsprechend der Zahl der Geschäftsanteile zu bemessen, halte ich für ganz verkehrt, denn man muß bedenken, daß die kleinen Genossen doch wesentliche Vorteile gegenüber den großen Genossen haben und vor allen Dingen genau soviel in den Generalversammlungen zu sagen haben, wie die größten Genossen mit noch so vielen Anteilen, das Gesetz spricht ja jedem Genossen eine Stimme zu. Warum sollen die großen Besitzer nun auch noch extra besteuert werden beim Eintritt? Daher kann ich dem auch nicht zustimmen, daß das Eintrittsgeld von der Generalversammlung festgesetzt wird. Man sollte lieber dem Vorstande soviel Vertrauen entgegen bringen, daß er das Eintrittsgeld nach bestem Wissen und Können festsetzt. Um aber sicher zu gehen, könnte man das Eintrittsgeld statutarisch festzulegen, etwa so: „Das Eintrittsgeld für neu zutretende Genossen beträgt 10 Mark, dieser Betrag wird von Zeit zu Zeit, entsprechend den vorgenommenen Abschreibungen, bis zu einem Höchstbetrage von 100 Mark erhöht; über Ausnahmefälle entscheidet die Generalversammlung".

Geschäftsguthaben-Übertragungen läßt das Gesetz zu, es gestattet aber, die Aufnahme als Genosse laut Statut von der Genehmigung des Vorstandes oder evtl. der Generalversammlung abhängig zu machen; von diesem Recht soll man aber auch ja Gebrauch machen und in das Statut einen solchen Paragraphen aufnehmen; es ist nämlich eine Handhabe, um sich Krakeeler und sonstige unliebsame Personen vom Halse zu halten. In manchen Fällen kann man auch von den Übernehmern von Geschäftsguthaben ein Eintrittsgeld nehmen, sofern dieselben noch nicht Genossen sind, von Genossen selbst sollte man aber kein Aufgeld nehmen. Im Allgemeinen soll man bei Geschäftsguthaben-Übertragung von dem Neueintretenden kein Eintrittsgeld nehmen, denn der neueintretende Genosse kann dem ausscheidenden das festgesetzte Eintrittsgeld zurückvergüten, worauf letzterer ja auch berechtigte Ansprüche hat, denn er hat ja geholfen, das Vermögen der Genossenschaft auf den derzeitigen Bestand zu bringen,und der neueintretende Genosse tritt ja in die Vorteile und Ansprüche des ausscheidenden ein. Die Regelung dieser Angelegenheit muß man jedoch den beiden Beteiligten ganz allein überlassen und nicht etwa, wie es die Anfrage in Nr. 80 ergibt, im Statut festsetzen, daß die Genossenschaft bei Übertragung von Geschäftsguthaben, falls eine Einigung über das Eintrittsgeld zwischen den beiden Kontrahenten nicht zustande kommt, dem ausscheidenden Genossen das Eintrittsgeld, wie es zur Zeit festgesetzt ist, zurück zu vergüten habe. Genau wie Herr Fr. halte ich eine solche Bestimmung für sehr gefährlich, gesetzlich zulässig wäre sie ja, denn man brauchte das Eintrittsgeld ja nicht dem Reservefonds zuzuschreiben, sondern könnte es anderwärts verwenden. Ratsam wäre dies aber auf keinen Fall, denn jeder Austretende hätte dann Anspruch auf Rückzahlung des Eintrittsgeldes, denn das Gesetz besagt nur, daß der Ausscheidende keinen Anspruch an den Reservefonds habe.

Auch den Satz „Erben eines durch Tod ausgeschiedenen Genossen haben das Recht, ohne Nachzahlung als Genosse einzutreten, sofern nicht bereits Auszahlung des Geschäftsanteiles erfolgt ist" in dem angeführten Paragraphen des Statuts der Molkerei B. halte ich für viel zu weitgehend, denn hiernach haben sämtliche Kinder bei etwaigem Eintritt als Genosse der Molkerei in B. Anspruch auf Erlaß des Eintrittsgeldes, und dies halte ich für verkehrt, denn nur derjenige Erbe, welcher das väterliche Besitztum übernimmt, hätte rechtlich Anspruch hierauf, und so ist es auch wohl gedacht und es wäre empfehlenswert, den Paragraphen dementsprechend abzuändern und auch zugleich der Generalversammlung die Festsetzung des Eintrittsgeldes zu entziehen und sie dem Vorstand zu überweisen. Im übrigen bin ich ganz derselben Ansicht wie Herr Fr., entweder gar kein Eintrittsgeld oder nur ganz niedrig bemessenes zu erheben. Schm. (561

Handelsteil.

Der internationale Markt für Milch und Molkereiprodukte. 3 Quartal 1910.

1. Weltwirtschaft im allgemeinen. Der etwas unsicheren Haltung des Geschäftsverkehrs im Mai sind wieder bessere Zeiten gefolgt. Auf dem europäischen Kontinente ist die Beschäftigung und der Handelsverkehr neuerdings besser geworden und in der Union hat die Aktivität der letzten Monate angehalten. Heute präsentiert sich die allgemeine Wirtschaftslage günstiger als im Vorjahre. Auch verglichen mit dem 2. Quartal zeigt die Geschäftslage eine festere Haltung.

2. Die Emdernte, die Herbstweideerträge und die Ernte an anderen Futtermitteln. Die Emd- und Herbstweideerträge sind weniger reichlich ausgefallen als die Heuernte. Das Futterjahr 1910 brachte für Europa quantitativ bessere Erträge als das Vorjahr. Die Futterqualität dürfte ungefähr gleich zu beurteilen sein. Dagegen weist Amerika einen qualitativen und quantitativen Produktionsausfall auf.

3. Die Milchproduktion. Die Milchproduktion war, verglichen mit dem Vorjahr, im 3. Quartal kleiner in Frankreich, Deutschland und der Schweiz, größer in Oesterreich, Ungarn, Norwegen, Schweden, Niederlande, Finnland und Schottland, und gleich in Italien, Dänemark, Belgien und im Osten der Union. Im großen und ganzen dürfte die Milchproduktion in Europa und im Osten der Union gleich derjenigen des 3. Quartals 1909 gewesen sein.

4. Die Milchpreise. Die Milchpreise sind in Oesterreich, Ungarn, Frankreich, Deutschland, der Schweiz, Norwegen, England, Schottland und im Osten der Union durchschnittlich höher als im Vorjahr. Belgien und Dänemark notieren im allgemeinen die letztjährigen Preise, aus Italien und Finnland werden niederere Preise als im letzten Jahre gemeldet. Seit dem Juni sind die Preise gestiegen in Italien, Ungarn, Deutschland, England, Schottland und der Union, teilweise auch in Norwegen (Käsereimilch und Molkereimilch) und Österreich (Konsummilch im Großhandel und Molkereimilch). Es notieren wie im Juni: Frankreich, die Schweiz, Schweden und teilweise auch Österreich (Konsummilch im Kleinhandel und Milch zur Kondensierung). Eine leicht rückläufige Preisbewegung zeigt seit dem Juni einzig die Käsereimilch in Österreich.

Die Preise sind durchschnittlich höher als im 3. Quartal 1909. Die leicht steigende Tendenz der früheren Monate hat im allgemeinen bis heute angehalten.

5. Die Bewegung der Käsepreise. Seit dem 2. Quartal sind in Berlin der Emmentaler wie auch der Edamer und Gouda im Preise gestiegen. Westpreußischer Schweizerkäse hat einen Kursverlust erlitten. Er ist der geringen Qualität (ganz junge Käse), die auf den Markt geworfen wurde, zuzuschreiben. Am Niederrhein ist der Edamer in den letzten Monaten teurer geworden. In Wien blieb die Notiz für Emmentaler stabil. Mailand notiert für Original-Emmentaler, für jungen Grana und Reggiano höher, für italienischen Emmentaler, Sbrinz und alten Grana gleich dem 2. Quartal. Auf dem Pariser Markt haben Ia Emmentaler, Gruyère suisse, Comté und Port Salut eine Preissteigerung, Cantal einen Kursverlust erfahren. Der Holländer Käsehandel entwickelte sich günstig. Die Preise sind höher als vor 3 Monaten. In England hat die leicht rückläufige Bewegung auf dem Käsemarkt während des 3. Quartals angehalten. Der schottische Käse dagegen konnte in Glasgow zu steigenden Preisen abgesetzt werden. Auf den amerikanischen Käsemärkten haben die Preise seit dem Mai wieder etwas angezogen.

Der Weichkäse wurde sowohl in Paris und in Mailand als auch in Kempten zu höheren Preisen gehandelt als im 2. Quartal.

Der Schafkäse hat in Paris eine Preisreduktion erfahren. In Berlin wird er zu den alten Preisen verkauft.

Die Schnittkäsepreise sind auf allen Märkten des europäischen Festlandes höher als im Vorjahre. Nur vereinzelte Qualitäten werden zu den gleichen Preisen abgegeben. Auch in Amerika notiert der Käse wesentlich höher als im zweiten Quartal 1909. Die Preisnotierung für Schnittkäse gibt allein für England und Schottland kleinere Ziffern an.

Alter, ausgesuchter Grana ist auch in Mailand heute teurer als letztes Jahr. Dagegen hat der Reggiano den Kursverlust noch nicht eingeholt. Sbrinz notiert stetsfort gleichbleibende Preise.

Die Preise für Weichkäse sind heute in Mailand kleiner, in Berlin gleich, auf den übrigen Märkten größer als in der Vergleichsperiode des Vorjahres.

Der Käsemarkt entwickelte sich besser, als man im 2. Quartal erwartete. Die Preise sind auf den Märkten des europäischen Festlandes und in der Union im allgemeinen weiter gestiegen. Das gilt auch für den Grana. Nur die englischen Märkte haben keine besseren Preise gebracht.

6. Bewegung der Butterpreise. Nach den Angaben der Berichterstatter notieren Deutschland, England und Schottland etwas tiefer als im Vorjahre. Aus den übrigen Staaten werden höhere Preise mitgeteilt. Seit dem Juni sind die Preise in Oesterreich etwas zurückgegangen, in Schottland gleich geblieben und gestiegen in Italien, Deutschland, Norwegen, Schweden, Dänemark, England und der Schweiz. Die Preisbewegung in den letzten Monaten war nicht ganz so günstig wie im Vorjahre. Der Aufschlag war im allgemeinen kleiner.

Den Notierungen der Fachpresse zufolge ist die Butter nach dem normalen Preisrückgang im Frühjahr mit Ausnahme des österreichischen Marktes erheblich gestiegen. Die Notierung hat vielerorts die Preise des 2. Quartals überschritten, so in Berlin, Hamburg, Maastricht, Mailand, Pavia, teilweise in London (für holländische und überseeische Butter), Zürich, der französischen Schweiz und auf den amerikanischen Märkten. Die Preise des 2. Quartals wurden in Kempten, Riga, Kopenhagen, teilweise in London (für französische, dänische und russische Butter) und auf einigen deutschschweizerischen Märkten noch nicht erreicht. Die rückläufige Preisbewegung hat einzig in Oesterreich (Wien) und Ungarn (Budapest) auch bis in das 3. Quartal angehalten.

Die Preise des 3. Quartals stehen unter der Notierung der gleichen Periode 1909 in Berlin, in Riga und in Kopenhagen. London notiert durchschnittlich die letztjährigen Preise. Höher als im Vorjahre sind die Preise in Hamburg, Kempten, Wien, Budapest, Maastricht, Mailand, Pavia, Paris, in der Schweiz und in der Union.

Die Bewegung auf dem Buttermarkte war normal. Die Preise haben den gewöhnlichen Aufschlag in diesen Monaten wiederum gebracht.

7. Gestaltung der Preise in den kommenden Monaten. Die Marktlage wird von den Berichterstattern günstiger beurteilt als im letzten Quartalsberichte. Für die Butter scheint sich der Markt besser zu gestalten als für den Käse. Aber auch für den Käse rechnet man fast allgemein auf leicht steigende Preise. In gleicher Richtung dürften sich auch die Milchpreise bewegen.

8. Gesamtübersicht. Der Markt in Milch- und Molkereiprodukten hat sich im abgelaufenen Quartal günstig gestaltet. Die Preise sind ganz allgemein noch weiter gestiegen. In den nächsten Monaten dürfte sich der Markt ruhig weiter entwickeln. Ein allgemeiner Preisrückgang ist nicht zu befürchten.

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle kostenfrei beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage zwei Mark in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

B. M. Nach vor einigen Jahre angestellten Versuchen, die auch in unserer Zeitung veröffentlicht wurden, soll sich „Diastasolin" bei der Kälberaufzucht, wenn es richtig angewandt wird, ganz gut bewähren. Voraussetzung für eine nutzbringende Verwertung des Diastasolin ist allerdings, daß der Preis desselben nicht zu hoch ist, er soll jedenfalls 1,20 ℳ pro Kg. nicht übersteigen. Wir lassen Ihnen die in unserer Zeitung erschienene Veröffentlichung als Drucksache zugehen. (2352

W. K. Für den Bezug von Milchpulver nennen wir Ihnen folgende Adressen: Milchkonservenfabrik Duvenstedt (Schlesw.-Holstein); Molkerei Eisenharz bei Isny im Allgäu; Oskar Nicolai, Viersen, Bez. Düsseldorf. Trockenmilch nach dem Trufoodverfahren wird bisher in Deutschland noch nicht hergestellt. (2372

A. Z. Die Masse zum Füllen des Hektographen wird aus Gelatine und Glyzerin hergestellt. Sie können dieselbe zwar auch selbst herstellen, tun jedoch am besten, sie in einem Drogengeschäfte zu kaufen. (2374

Molk. B. Die Errichtung des Eiskellers geschieht am besten in der Weise, daß außen eine Steinmauer aufgeführt wird und innen eine Holzwand, dazwischen bleibt ein Raum von 50—75 Zentimeter Durchmesser, der am besten mit Torfstreu ausgefüllt wird. Die innere Holzwand wird zweckmäßig doppelt hergestellt, indem das Ständerwerk von beiden Seiten verschalt wird und der Zwischenraum ebenfalls dicht mit Torfstreu ausgefüllt wird. Dieses Isoliermaterial ist noch besser, als Sägespäne. Die mit dem Eise in Berührung kommende Seite der Holzwand muß mit Karbolineum oder heißem Teer gestrichen werden, dann ist bei etwa $^5/_4$zölligen Brettern auf eine 10—15jährige Haltbarkeit dieser Wand zu rechnen. Der Fußboden muß aus Backsteinen oder Beton mit Gefälle hergestellt werden, darauf wird ein Lattenrost oder Reisigholz gelegt. Die Hauptsache ist, daß das Schmelzwasser schlank abfließen kann, da es sonst die Haltbarkeit des Eises stark benachteiligen würde. Beim Einbringen wird das Eis am besten zerkleinert, damit keine Zwischenräume bleiben, sondern alles zu einem Block zusammenfriert. Falls Sie sich über den Bau der Eiskeller genauer unterrichten wollen, raten wir Ihnen zur Anschaffung des Buches: „Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke", von Menzel-Schubert, das Sie zum Preise von 4 ℳ, gebunden 5 ℳ, von unserer Expedition beziehen können. (2332

H. L. Bei der Bezahlung der Milch nach Butteranteilen muß der für die monatliche Auszahlung zu Grunde zu legende Preis pro Butteranteil aus der erzielten Butterverwertung nach Abzug aller Unkosten berechnet werden Dies geschieht, indem man den nach Abzug der Unkosten verbleibenden Gesamterlös für die Butter durch die Buttermenge teilt, man erhält dann den durchschnittlichen Preis für 1 Pfund oder 1 Kg. Butter. Für die Berechnung der Butteranteile auf Grund des ermittelten Fettgehaltes der Milch, bedient man sich zweckmäßig der dafür gebräuchlichen Tabellen. Mit den gefundenen Butteranteilen eines jeden Lieferanten wird dann der ermittelte Durchschnittspreis multipliziert. (2357

A. 100. Die „Bedingungen für die regelmäßige Beförderung von Milch auf der Eisenbahn" finden Sie in unserm Molkereikalender Seite 54—59 genau abgedruckt. Wie die Frachtberechnung erfolgt, geht aus diesen Bedingungen ebenfalls hervor. Im Übrigen tun Sie wohl am besten, sich zwecks genauer Auskunft an die nächste Eisenbahn-Verkehrsinspektion zu wenden. (2362

K. in G. 1. Wenn die Genossen zur Anlieferung der Milch verpflichtet sind, so können Sie, wenn diese die Milchlieferung unberechtigt einstellen, eine Konventionalstrafe festsetzen, vorausgesetzt, daß das Statut für solchen Fall die Verhängung einer Konventionalstrafe vorsieht. Außerdem können Sie die säumigen Genossen noch auf Lieferung oder Schadenersatz wegen Nichtlieferung verklagen. Keinesfalls gibt Ihnen aber die Einstellung der Milchanfuhr das Recht, den Genossen die Zahlung ihres Geschäftsguthabens, das sie zur Zeit ihres Ausscheidens an die Genossenschaft haben, zu verweigern. Sie können aber gegen diese Gegenforderung den Betrag aufrechnen, den Sie als Schadenersatz wegen Nichtlieferung oder als Konventionalstrafe von den betr. Genossen zu fordern haben. Es wäre zweckmäßig gewesen, wenn Sie uns Ihr Statut mit eingesandt hätten. — 2. Lautet die Vertragsbestimmung dahin, daß der Verwalter binnen drei Jahren im Umkreise von 30 Kilometer keine eigene Molkerei errichten oder „veranlassen" darf (der Sinn des letzten Ausdrucks ist im vorliegenden Fall nicht ganz klar), so handelt der Verwalter gegen diese Bestimmung nicht, wenn er jetzt für eine andere Molkerei, in deren Diensten er getreten ist, in genanntem Umkreise eine Rahmstation einrichten hilft. Dies wäre ihm nur verboten, wenn es sich um eine eigene Molkerei des Verwalters handelt. (2356

Molkerei T. Kommt das Besitztum eines verstorbenen Genossen zur Zwangsversteigerung, so tritt dadurch der Ersteher in kein Rechtsverhältnis zur Genossenschaft, braucht also an diese keine Milch anstelle des verstorbenen Genossen zu liefern. Dagegen wird die Mitgliedschaft des Verstorbenen durch dessen Erben bis zum Schluß des Geschäftsjahres, in dem der Tod erfolgt ist, fortgesetzt. (2371

Z. L. 1. Der Umstand, daß die Pferde den Milchfuhrleuten, die Wagen der Molkerei gehören, macht lediglich die Fuhrleute bei der Molkereiberufsgenossenschaft gegen Unfall versicherungspflichtig, hat auf die Kranken- und Invalidenversicherung aber keinen Einfluß. Bei den beiden letzteren ist die Versicherungspflicht vorhanden, wenn die Milchfuhren als Hauptarbeitsverdienst gegenüber dem sonstigen Einkommen der Fuhrleute anzusehen sind. Da Sie jedem Ihrer Milchfuhrleute durchschnittlich 16—1800 ℳ jährlich zahlen, so ist wohl anzunehmen, daß diese Einnahmen als Haupteinnahmen anzusehen sind; es müssen dann auch die Fuhrleute gegen Invalidität und gegen Krankheit versichert werden. 2. Eine Frist, innerhalb welcher bei einer G. m. b. H. eine beschlossene Erhöhung des Stammkapitals zur Eintragung in das Handelsregister anzumelden ist, schreibt das Gesetz nicht vor. Eine lange Hinzögerung der Anmeldung wird man schon aus dem Grunde vermeiden müssen, weil erst mit der Eintragung die Erhöhung Rechtswirksamkeit erlangt. (2373

Fr. H. War die betr. weibliche Person zur Leistung häuslicher oder wirtschaftlicher Dienste verpflichtet und in Ihrer häuslichen Gemeinschaft aufgenommen, so zählt sie zum Gesinde. Nach der preußischen Gesindeordnung, die im größten Teile der preußischen Monarchie gilt, muß die Kündigungsfrist bei städtischem Gesinde sechs Wochen, bei Landgesinde drei Monate vor dem Ablauf der Dienstzeit erfolgen. Bei monatweise gemietetem Gesinde findet die Aufkündigung noch am fünfzehnten Tage eines jeden Dienstmonats für den Schluß dieses Dienstmonats statt. Wir nehmen an, daß für Ihren Kreis die gleichen oder ähnliche Bestimmungen gelten. Fragen Sie deswegen beim Amtsvorsteher oder beim Landratsamte nach. (2365

L. in K. Butterstücke zu einem halben Pfunde müssen dieses Gewicht netto, nicht aber unter Einrechnung des Papiers, in das sie eingewickelt sind, haben. Es liegt somit ein Mindergewicht vor und der Verkäufer macht sich strafbar. Sie müssen also bei Abgabe der Butterstücke an Ihre Kundschaft darauf sehen, daß diese Stücke ein Nettogewicht von ½ Pfund auch dann noch haben, wenn sie durch den Zwischenhändler in die Hand des Konsumenten gelangen. (2364

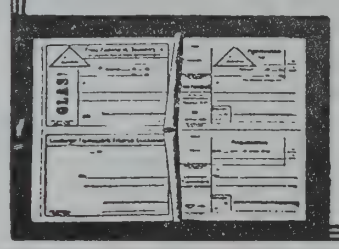
Th. H. Der eingesandte Quark enthält allerdings Spuren von gelöstem Eisen und der aus diesem Quark hergestellte Käse wird wohl im höheren Reifungsstadium etwas dunkel werden. Demnach sind die Klagen Ihres Abnehmers nicht ganz unberechtigt. Sehen Sie einmal nach, ob Ihre Quarkwannen und sonstigen Geräte rostfrei sind. Der Fehler kann auch durch Anlieferung der Milch in stark verrosteten Kannen hervorgerufen werden. (2390

M. D. 1000. Beruht die Verpflichtung des Genossen, für jedes nic gelieferte Kilo Milch einen Pfennig an die Genossenschaft zu zahlen, auf de Statut, so würden Sie auch mit einer Klage auf Zahlung des Betrages, d der Genosse infolge Nichtlieferung der Milch Ihnen schuldig geblieben i durchdringen. Ob Sie auf Grund des ergehenden Urteils Zwangsvol streckung in dem Altenteil des Genossen vornehmen können, richtet sich na dem Umfange des Altenteils. Gepfändet darf nicht werden, was zum no wendigen Lebensunterhalt des Schuldners gehört. Also nur das, wo darüber hinausgeht, ist pfändbar. (23

Molk. P. Ein Verlust von 6 Prozent bei der Magermilch nach Abzu des gewonnenen Rahmes ist unter normalen Verhältnissen beim Anwärme der Vollmilch auf 45 Grad C. allerdings viel zu hoch. Durch das heftig Schäumen der Magermilch kann dieser Verlust ja wohl zum Teil herbe geführt werden, wenn der Schaum sich nicht mehr ganz auflöst und zu Teil verloren geht. Ein Verhindern des Schäumens durch Zusatz chemische Mittel zur Milch ist unzulässig. Der Schaumbildung sucht man entgege zu arbeiten durch Benutzung geeigneter Magermilchpumpen und mechanische Schaumzerstörer. Ferner schäumt die Milch viel weniger, wenn sie in gute Beschaffenheit angeliefert wird. Wird denn bei Ihnen die Magermilch fü die einzelnen Lieferanten auch genau gemessen? Wenn Sie einmal ein genaue Kontrolle ausüben, werden Sie schon finden, wodurch der Verlu verursacht wird. (237

K. A. L. 1. Sobald in Ihrem Betriebe ein Motor zur Anwendun kommt, müssen Sie der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- un Stärkeindustrie beitreten. Der Sitz der Sektion der Berufsgenossenscha für Ihren Bezirk ist in Magdeburg, Holzhof 1. 2. Die betr. Personen sin wenn sie regelmäßig wöchentlich mehrere Tage beschäftigt werden, ver sicherungspflichtig. 3. Ob der Motor von 3 PS. Normalleistung noch neben her zur Erzeugung elektrischen Lichtes ausreicht, können wir Ihnen nic sagen, da Sie in Ihrem Schreiben nicht angegeben haben, welche Arbe der Motor außerdem noch zu leisten hat. Sie werden sich selbst die Frag beantworten können, wenn wir Ihnen sagen, daß bei Verwendung vo Metallfadenlampen 15 Glühlampen à 16 Kerzen einen Stromverbrau von 240 Watt, gleich einer Kraftleistung von ⅓ PS., beanspruchen. Fü Verluste in der Leistung ist natürlich noch ein entsprechender Zuschlag z machen. Falls der Motor außer zur Lichterzeugung nur mehr zum Antrie der wenigen Maschinen Ihrer Quarkkäserei dient, wird er wohl ausreichen sein. Die Kosten einer Anlage für 12 bis 15 Glühlampen würden sic einschließlich einer kleinen Akkumulatoren-Batterie, jedoch ohne Lampe auf etwa 700 bis 900 ℳ stellen, je nach der Länge der erforderlichen Le turgen. Als Firma, welche sich speziell mit der Lieferung kleiner elektrische Anlagen befaßt, können wir Ihnen nennen: Max Bohm, Ingenieu Charlottenburg, Berlinerstraße 76. 4. Da der Gehülfe erst seit zwei Mo naten bei Ihnen beschäftigt ist, so wird man annehmen müssen, daß ih für die Dauer der 14tägigen militärischen Übung, die er jetzt macht, da Gehalt nur für eine Woche zusteht. (234

Grütter's Postpaket-Versand-Block
nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis
und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter
D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von
Josef Grütter, Hannover.

Milchbezahlungs-Tabellen
zum direkten Ablesen der Beträge bei Bezahlung nach Menge und Fettgehalt.

A	Bezahlung von 6—12 Pfg. (um $^1/_{10}$ Pfg. steigend)										Mk. 4,
A	„ „ 12—15 „ „ „ „ „										„ 2,
B	„ „ 5—11¼ „ „ ¼ „ „										„ 4,
C	pro % Fett 2	Pfg. Mk. 4,50	G	pro % Fett 2,4	Pfg. Mk. 4,50	L	pro % Fett 2,8	Pfg. Mk. 4,
D	„ „ „ 2,1	„ „ 4,50	H	„ „ „ 2,5	„ „ 4,50	M	„ „ „ 2,9	„ „ 4,
E	„ „ „ 2,2	„ „ 4,50	J	„ „ „ 2,6	„ „ 4,50	N	„ „ „ 3	„ „ 4,
F	„ „ „ 2,3	„ „ 4,50	K	„ „ „ 2,7	„ „ 4,50			

Wilh. Brader, Hildesheim i. Hann.

Alle milchwirtschaftlichen Bücher
besorgt schnellstens und preiswert
Molkerei-Zeitung Hildesheim.
Lager-Katalog umsonst.

Für den Postversand der Molkereien!

Postpaket-Versandblocks zum Durchschreiben!
Weiße Aufklebeadresse mit gelber Begleitadresse
Weiße Aufklebe- m. brauner Nachn.-Paketadresse

3 Stück untereinander, 35:16 cm groß, fertige ich in eigener Druckerei sehr billig. Preise auf Anfrage.

Carl Mann · Hildesheim.

Neue Nachnahme-Paketadressen
und Nachnahme-Karten
mit anhängender Zahlkarte
liefert billigst
Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim.

Die zahlreichen Anerkennungen
sind ein guter Beweis für die Vorzüglichkeit der Pirol-Farben als
Anstrich für Molkereien
Pirol-Farben werden streichfertig geliefert, sind ein sicherer Schutz gegen Rost, Fäulnis und Verwitterung.
Farbentafel u. Preise auf Wunsch.
Carl Mann, Hildesheim.

Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über **Maschinenwesen** für Molk.-Beamte u. für Besitzer von Dampfkesseln etc. von M. ALTMÜLLER, Ingenieur in Teterow, Lehrer an der Molkereischule in Güstrow, ist soeben erschienen. 128 Seiten mit 124 Abbildungen auf 33 Tafeln. Preis gebunden 3 Mark.
Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate November und Dezember 40 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

29. Oktober. Ia 121—123 Mk., IIa 116—121 Mk., IIIa 110—118 Mk., abfallende 95—110 Mk. Tendenz: matt.

Zusammenstellung der Notierungen für Monat Oktober 1910.

Berlin: 123 126 126 126 126 126 126 126 123 ℳ. Monats-Durchschnitt: 125,33 ℳ (1909: 136,11 ℳ).
Auktionen: 127,00 126,20 125,60 125,30 ℳ. Monats-Durchschnitt: 126,03 ℳ (1909: 137,39 ℳ).
Hamburg: 131 131 131 131 ℳ. Monats-Durchschnitt: 131,00 ℳ (1909: 137,00 ℳ).
Auktionen: 127,69 128,84 128,84 125,96 ℳ. Monats-Durchschnitt: 127,83 ℳ (1909: 141,04 ℳ).

Berlin, 1. Nov. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 5 Faß 125 Mk., 10 Faß 124 Mk., 19 Faß 123 Mk., 13 Faß 122 Mk., 14 Faß 121 Mk., 18 Faß 120 Mk., 11 Faß 119 Mk., 13 Faß 118 Mk., 2 Faß 117 Mk., 8 Faß 116 Mk., 4 Faß 115 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.
Im Durchschnitt für Ia Qualität 122,60 Mk. Zugeführt 117 Faß.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 2. November. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Wie vom Auslande so ist das Angebot auch im Inlande dringend und täglich billiger. Selbst zu verlustbringenden Preisen ist es nicht möglich die gegenwärtige Produktion zu räumen, als nur wirklich tadellose Qualitäten. So treten jetzt die Folgen der abnormen Frühjahrspreise empfindlich in die Erscheinung und sind unangenehmere Überraschungen für den Handel als auch Produzenten nicht ausgeschlossen.

Berlin, 1. Nov. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 118—126 Mk., IIa 108—113 Mk., IIIa 95—100 Mk., abfallende 75 bis 90 Mk.

Berlin, 29. Oktober. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. War die Stimmung schon mit Beginn dieser Woche matt, so wurde sie in der zweiten Hälfte mit jedem Tage schlechter. Der Absatz ist infolge des Monatsschlusses noch schwächer geworden und selbst allerfeinste, reinschmeckende Qualitäten, die bisher gefragt, waren weniger beachtet. Die vielen abschmeckenden Qualitäten, welche leider noch immer geliefert werden, wirken recht nachteilig auf den Konsum und Absatz ein und halten jede Besserung im Geschäft zurück. Obwohl die Produktion zurückgegangen und die Einlieferungen kleiner waren, hielt es schwer hierfür Nehmer zu finden und mußte man sich zu Preiskonzessionen entschließen.

Hamburg, 1. Nov. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Auch der dieswöchige Markt eröffnete in ausgesprochen flauer Haltung. Die am vergangenen Sonnabend in Berlin vorgenommene Ermäßigung vermochte noch keine Besserung herbeizuführen. Bedauerlicherweise blieb unsere Notierung in der letzten Woche unverändert, trotzdem eine Herabsetzung von allen Seiten dringend empfohlen wurde. Wird man in dieser Woche die Marktlage richtig einschätzen und einen kräftigen Preisabstrich vornehmen? Denn die erzielbaren Preise sind äußerst verlustbringend.

Leipzig, 31. Oktober. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Da nunmehr auch eine Zunahme der Produktion eingetreten und außerdem die Nachfrage unverändert schwach ist, konnten die Preise nicht mehr behauptet werden. Die fernere Entwickelung der Preislage hängt aber trotzdem von den Forderungen für ausländische Butter ab und ist es daher fraglich, ob weitere Preisrückgänge eintreten.
Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 124—127 Mk., für geringere Ware 112—122 Mk. pro Zentner.

Breslau, 1. November. Butterbericht von Fritz Baum. Um den schwächer gewordenen Konsum anzuregen hat man hier die Preise für allerfeinste Butter im detail auf Mk. 1,30 und im engros auf Mk. 121 bis 123 herabgesetzt. Man verkauft also hier billiger wie in den übrigen Städten des Reiches. Man will hier den Markt so schnell wie möglich entlasten und Buttervorräte überhaupt nicht aufkommen lassen. Im Gegensatz zu anderen Städten haben sich hier bis jetzt nennenswerte Lager auch noch nicht bilden können.

London, 29. Oktober. Ungeachtet der bedeutenden und noch immer wachsenden Ausfuhr dänischer Butter nach Deutschland, wird der englische Markt doch noch ausreichend mit solcher versorgt und namentlich untergeordnete Qualitäten sind nichts weniger als knapp. Der Verkauf dieser wird den Importeuren nicht leicht, während sie feinste Sorten im Handumdrehen umsetzen könnten. Die Notiz lautet nominell 118—119 Schill., doch fanden Transaktionen unter diesem Satze statt. Beste ungesalzene australische Ware, die jetzt bereits zu 108—110 Schill. im Markte ist, macht festländischer heftige Konkurrenz, und holländische findet z. B. zu 116—118 Schill. wenig oder gar keine Beachtung. Der Manchester Markt verkehrte in flauer lustloser Haltung und größere Mengen blieben unverkauft. Beste sibirische lag still zu 108—109 Schill. und dänische zu 117—118 Schill. In Liverpool fand ein Preis all um 2 Schill. statt. Dänische Butter war bereits zu 115—116 Schill. erhältlich, indes irische 112—114 Schill. erzielte. Auch in Glasgow waren die Importeure gezwungen, Nachlässe von 1—2 Schill. zu gewähren.

Käse.

Berlin, 1. November. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk. Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 1. November. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Brieläse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 26. Oktober. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: flau.

Wangen, 27. Oktber. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 38 Mark.

„	„	30	„	„	„	42	„
„	„	35	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	51	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 26. Okt. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse)

mit 30	Grad	(Fettgehalt	der	Trockenmasse)	42,—	Mark	pro	Zentner
„ 35	„	„	„	„	47,—	„	„	„
„ 40	„	„	„	„	52,—	„	„	„

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert; letzten Sonnabend 3 Mark niedriger; nächsten Sonnabend voraussichtlich einige Mark niedriger.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

2. November. Ia 118—121/23 ℳ, IIa 115—121 ℳ, IIIa 110—118 ℳ, abfallende 95—110 ℳ. Tendenz: flau.

Hamburg, 2. November. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 296 Drittel zu 116,00 bis 126,00 ℳ, im Durchschnitt 123,83 ℳ,
II. Klasse 37 Drittel zu 110,00 bis 115,00 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 340 Drittel, im Durchschnitt 125,96 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof Amtlicher Bericht der Direktion Am 2. Novbr. 13 842 Stück. a) 68—70 ℳ, b) 67—70 ℳ, c) 66—69 ℳ, d) 63—67 ℳ, e) 62—64 ℳ, f) 62—64 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Bodegraven (Holland), 1. November. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute nur, wegen des katholischen Feiertags, und dabei heute Nacht schweren Sturm und Regen, 40 Partien Käse, welche flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 5—6 kg 31—31,50 fl., 8—14 kg 32—34 fl., 2. Qualität 27—29 fl., 3/4 fett Gouda 29—30 fl., Edamer 34—35 fl., Geheimrats- und Lunchkäse 36 fl. In den Lagerhäusern fordert man für August-Sept.-Ware 36—38 fl., Maikäse 42—44 fl. Für schöne Ware in allen Qualitäten bleibt starke Nachfrage, und sind dadurch keine billigeren Preise zu erwarten.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 29. Oktober 12 066 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 69—00 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 67—69 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 67—68 Mk., d) fleischige 62—65 Mk., e) gering entwickelte 61—63 Mk., f) Sauen 62—64 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Hannover, 31. Oktober. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 939 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 68—70 Mk., Klasse V 63—65 Mk., Klasse VI 63—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 1. November. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5300 Stück. Preise: Schwere 66,00—68,00 Mk., leichte 66,00 bis 67,00 Mk., Sauen 52,00—58,00 Mk., Ferkel 59,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Oktob. Nov.	Aufgetr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	29.	12066	69 55	bis	61 49		Schlachtgew. Lebendgewicht	langsam
Hamburg	1.	5300	68	bis	65		20—24 % Tara	langsam
Bremen	31.	1346	70	bis	61		Schlachtgew.	langsam
Hannover	31.	939	70	bis	67		„	schlecht
Magdeburg	1.	1654	71	bis	67		„	lang. am
Leipzig	1.	2379	71	bis	64		„	langsam
Dresden	1.	2367	72	bis	67		„	langsam
Chemnitz	1.	2262	75	bis	73		„	—
Dortmund	31.	2338	69	bis	64		„	sehr langs.
Duisburg	31.	600	70	bis	67		„	mittel
Essen	31.	4094	68	bis	64		„	langsam
Barmen	31.	920	70	bis	68		„	—
Köln a. Rhein	31.	4628	68	bis	66		„	schlepp.
Mainz	28.	217	75	bis	73		„	mittel
Frankfurt a. M.	31.	1927	74	bis	68		„	ruhig
Mannheim	31.	1750	74	bis	73		„	lebhaft
Stuttgart	29.	717	72	bis	70		„	mäßig
Augsburg	27.	853	75	bis	71		„	mittel
Nürnberg	31.	1753	71	bis	69		„	flau
Breslau	31.	1590	72	bis	68		„	langsam
Königsberg, Pr.	29.	197	51	bis	39		Lebendgewicht	—
Danzig	1.	1228	53	bis	50		„	langsam
Posen	31.	130	54	bis	47		„	—
Mülhausen i. E.	31.	217	76	bis	74		Schlachtgew.	—
München	31.	1814	74	bis	62		„	gedrückt

Vergleichende Zusammenstellung der höchsten Schweinepreise im Monatsdurchschnitt.

	Berlin	Hamburg	Hannover	Magdeburg	Leipzig	Essen	Nürnberg	Breslau
Oktober 1908 .	65,05	66,38	70,88	68,50	69,22	68,25	70,25	64,87
Oktober 1909 .	77,70	73,90	77,14	77,40	76,62	75,00	76,66	79,37
Oktober 1910 .	70,55	67,81	70,25	71,25	70,71	70,25	73,—	71,62
Letze Okt.-Notierung höher (+), niedriger (—) gegenüber Ende September 1910.	—	—	—1,00	+1,00	+2,00	+1,00	—2,00	+2,00

Eier.

Hamburg, 31. Oktober. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,60 Mk. netto.

Breslau, 1. November. Eierbericht von Fritz Baum. Die Einkaufspreise für frische und Kalkeier bleiben nach wie vor recht hoch und wollen absolut nicht zurückgehen. Der Konsum dagegen sträubt sich immer mehr den hohen Preisen zu folgen und es dürfte im Laufe des Monats doch der seltene Fall eintreten, daß wir mit sinkenden Preisen zu rechnen haben je mehr wir in den Winter hineinkommen.

Futtermittel.

Hannover, 1. Nov. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste. Die russischen Forderungen sind um eine Kleinigkeit ermäßigt worden, jedoch besteht nach wie vor bei den jetzigen Preisen eine starke Konsum-Nachfrage. Wir offerieren: prompt 98,— Mk., November 1910 97,50 Mk., Dezember 1910 98,— Mk., Januar bis August 1911 102,50 Mk., parität ab Unterweser. La Plata-Mais: fällige Ware 102 Mk., Dezember 1910, Januar, Februar 1911 101 Mk., parität ab Bremen Freibezirk. Mixed-Mais: Ende d. Mts. eintreffende Ware 105 Mk., Dezember 1910 104,— Mk., Januar bis April 1911 102,— Mk., parität ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: prompt 8,30 Mk., Januar bis Juli 1911 8,50 Mk. franko hiesigen Stationen. Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mk. 8,40 ab hier ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 7776 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Weise tüchtigem Fachmann gut bezahlte Stelle als
Buchhalter
in städt. Betriebe nach. Kenntnisse der doppelten Buchführung nicht erforderlich. Bedingung: Sofortiger Antritt. Offerten und Zeugnisabschriften unter **7906** an diese Zeitung erbeten.

Ein in der Führung von Kessel u. Maschine, Behandlung von Separatoren, sowie in der Butterei erfahr. und gewandter (7909
Gehülfe
der sich gern jeder Arbeit unterz. u. die Wart. und Pflege von ca. 40—50 Mastschw. mit übernimmt, kann bei gut. Gehalt u. 1 ℳ Trinkg. pro Schlachtschw. am 15. Novbr. antret. **Dampfmolkerei Walsdorf** in Thür., Reg.-Bez. Wiesb. Gefl. Off. u. Zeug.-Abschr. erbeten an Molkereibesitzer **Lechler, Walsdorf** b. Camberg in Th.

Zum sofortigen Antritt suchen wir jungen, soliden (7924
Gehülfen
welcher keine Arbeit scheut und die Milch am Orte mit holen muß. Gehalt 25 ℳ bei freier Station.
Molkerei Schönbrunn, Kr. Sagan.

Wir suchen per bald einen jungen, willigen, ausgelernten (7923
Gehülfen
zur weiteren Ausbildung. Gehalt pro Monat 30 ℳ bei freier Station ohne Wäsche. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Brieger Molkerei, E. G., Brieg, Bez. Breslau.

Suche zum 15. November einen fleißigen (7916
Gehülfen
der an Sauberkeit und selbständige Arbeit gewöhnt und durchaus zuverlässig ist. Gehalt 30 ℳ und Kassen frei. Junge Leute, welche sich vor keiner Arbeit scheuen und denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen Offerten nebst Zeugnisabschriften einsenden.
Molkerei Börnecke, Harz.

Fleißiger, gewissenhafter, junger
Gehülfe
bei 35 ℳ und freier Station per 15. November gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an (7933
Molk. **Max Segebrecht, Hildesheim.**

Zum Eintritt per 15. November suche ich einen an selbst. Arb. gew., absol. zuverl., in allen Teilen eines Vollbetriebes erfahrenen
ersten Gehülfen
der mehrjähr. Erfahr. und tüchtige Praxis in der Herstellg. von Weichk. nach franz. Art hat und Garantie für Herstellg. von Ia. halth. Ware übernehmen kann. Hohes Gehalt mit Nebeneinnahmen bei freier Station und guter Verpflegung. Gefl. Off. mit Zeugnisabschriften unt. **„Weichkäserei 7908“** an diese Zeitung erb.

Molkerei-Gehülfe! (7843
Suche zum Eintritt für 10. Nov. evtl. früher einen tücht., gewandt. **Molkereigehülfen.** Derselbe muß mit Maschinen umzugehen verstehen, u. ein guter Butterausformer sein. Als Anfangsgeh. bezahle ich Mk. 25 pro Woche, Kranken- u. Invalidengeld frei, sowie Kaffee mit Brot.
Germania-Molkerei München
Weißenburgerstr. 16, Telefon 1849.

Kräft. Molkereigehülfe, der mit Pferden umzugehen weiß, f. Butt. u. Milchuntersuch., mögl. Käser, der polnischen Sprache mächtig, gesucht. Off. unt. **H. S. 7641** an ds. Zeitung.

Suche zum 15. November einen tüchtigen, nicht zu jungen, evangel
Gehülfen
für **Molkerei Darfeld** in Westfalen. Hauptsächlich Milchversand. Gehalt monatlich 30 ℳ, nach einem halben Jahre 5 ℳ Zulage, bei freier Stat und Kassen ohne Wäsche. (7930
Carl Hennies, Altstätte i. W., Kreis Ahaus.

Suche zu sofort einen tüchtigen
Gehülfen.
Gehalt 30 ℳ anfangs. (7919
Gebhardt, Dampfmolk. Harsewinkel in Westfalen.

Suche zum 15. November einen jungen, kräftigen (7900
Gehülfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt nach Übereinkunft.
Desgleichen suche für einen
tüchtigen Gehülfen
den ich sehr empfehlen kann, Stellung zum 15. November.
Zentralmolkerei Colenfeld
bei Wunstorf, Prov. Hannover.

Suche zum 15. November einen fleißigen und soliden (7898
Gehülfen
der keine Arbeit scheut, hauptsächlich für Bedienung der Maschinen. 20-pferdige, neue Sauggas-Anlage. Anfangsgehalt 35 ℳ, Stellung dauernd. Gefl. Offerten erbittet
F. W. Cornelius, Zentral-Molkerei und Mühle **Huddestorf** i. Hannover

Suche zu sofort einen tüchtigen, ersten, evangel. (7896
Gehülfen
welcher mit Maschinen und Butterei durchaus vertraut sein muß und sich jeder Arbeit willig unterzieht. Sonntags ruht der Betrieb. Gehalt 35 ℳ monatlich und freie Kassen. Bei zufriedenstellender Leistung bald Zulage.
L. Brützel, Molkerei Nordhorn i. H.

Nach Südwestdeutschland wird ein jüngerer, kräftiger
Molkereigehülfe
gesucht für alle vorkommende Arb. Anfangsgehalt 32 Mk. pro Monat, freie Station und Kassen. Offert. mit einer Zeugnisabschrift und Altersangabe erbeten unter **7814** an die Molk.-Ztg. in Hildesheim.

Junger Gehülfe
findet zu sofort dauernde Stellung. Off. mit Zeugnisabschr. u. Gehaltsansprüchen erbittet (7859
Schulze, Molkerei-Gen. **Wietzendorf** (Hannover).

Zum 8. Novbr. suche eine jungen
tücht. Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Gehalt 25 Mk. Stelle leicht u. angenehm.
v. Hoffmann, Molkereiverwalter 7817) **Altsarnow,** Pomm.

Suche zum 9. November einen jungen, gewandten
Gehülfen
für Kessel, Maschinen und sonst. Arbeiten in der Molkerei. Milchquantum ca. 10000 kg, beschränkt. Betrieb. Da viel Kontorarbeiten zu verrichten sind, ist einigermaßen gute Handschrift und sicheres Rechn. erwünscht. Gehalt 30 Mark bei freier Station. (7845
W. Zimmermann
Molkerei-Genossensch. **Heiligendorf.**

Suche zum 15. d. Mts. einen fleißigen, tüchtigen (7861
Gehülfen
für Molkerei, Kessel und Maschine, auch würde derselbe die Pflege von 180 Stück Schweinen einige Monate übernehmen müssen. Gehalt 40 Mk., freie Wäsche u. Trinkgeld. Off. erb. Molk.-Gen. **Blender** b. Verden (Aller).
Burmeister.

Anständiger Molkereigehülfe
welcher in der Herstellung v. Tilsiter- u. etwas Weichkäse Erfahrung hat, wird aufgenommen. (7796
Dampfmolkerei **Reichenberg** i. B.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 87. Hildesheim, den 4. November 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Nochmals der Wert der Verwaltungs- und Betriebsrevision für die Molkereigenossenschaften. Von Verbandssekretär Benz-Braunschweig.

Mitteilungen. Über die Zusammensetzung der niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im Juli 1910. — Beiträge zur Kenntnis der Einzelkuhmilch. — Prüfung von Pergamentpapier auf Brauchbarkeit zum Einschlagen von Butter. — Durchfall der Ferkel.

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Meierei-Verband für Westfalen, Lippe und Waldeck.

Rundschau. Die Milchpreise in Baden. — Milchpreisbewegungen in den Städten. — Ständige Zunahme der Rahmeinfuhr nach Deutschland. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Milchwucher auf dem Lande. — Milchfuhrwerksbetrieb als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb. — Bestrafungen wegen Milchfälschung. — Käse auf dem englischen Markt. — Internationale Ausstellung in Buenos-Ayres und Milchwirtschaft in Argentinien.

Sprechsaal. Einiges über Dampfkesselspeisung und -Reinigung. — Der Wert regelmäßiger Betriebsrevisionen für Molkereien und die Übernahme von Vertretungen der Betriebsleiter. — Bekämpfung der Tuberkulose im Bezirk der Molkerei-Genossenschaft Börry. — Ventilatoren für Molkereien.

Briefkasten.

Nochmals der Wert der Verwaltungs- und Betriebsrevision für die Molkereigenossenschaften.

Von Verbandssekretär Benz-Braunschweig.

Zu obiger Frage ist in letzter Zeit schon soviel geschrieben worden, daß es eigentlich „Eulen nach Athen tragen" hieße, wenn man nochmals auf dies Thema zurückkommen wollte. Jedoch ich kann nicht umhin, diese viel besprochene Materie hier nochmals anzuschneiden, denn einerseits möchte ich zur Beleuchtung des Wertes einer sachverständigen Revision mit einigen charakteristischen Beispielen dienen, andererseits aber auf einige Fragen in den letzten Sprechsaalnotizen zurückkommen.

Der Verfasser des ersten Artikels in dieser Serie war der Ansicht, daß unter den 3192 Molkereigenossenschaften, die nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landw. Genossenschaften am 1. Oktober im deutschen Reiche bestehen, kaum hundert seien, die sich nicht einem der zahlreich bestehenden landwirtschaftlichen Genossenschaftsverbände angeschlossen hätten und als sogenannte „wilde" Genossenschaften ihre eigenen Wege gingen in dem Glauben, sich auf diese Weise größerer Unabhängkeit und Bequemlichkeit zu erfreuen. Ich glaube, daß der Verfasser hier entschieden zu niedrig gegriffen hat und daß die Zahl der sogenannten „wilden" Genossenschaften leider noch ganz bedeutend höher ist. Leider, muß ich sagen, denn nur Kurzsichtigkeit kann als Erklärung für das Abseitsstehen dieser vielen Genossenschaften angenommen werden. Daß die Zahl 00 für die nicht angeschlossenen Genossenschaften bei weitem nicht angt, dürfte schon der Umstand beweisen, daß z. B. im Herzogtum Braunschweig allein zur Zeit noch rund 70 Molkereigenossenschaften em provinziellen Revisionsverbande (Verband ländlicher Genossenschaften im Herzogtum Braunschweig, e. V. zu Braunschweig) nicht ngeschlossen sind, und ich nehme als feststehend an, daß auch in den ngrenzenden Gebieten, wie Hannover, Brandenburg und Sachsen, nd auch in den übrigen deutschen Landesteilen noch eine ganz erebliche Anzahl von keinem Revisionsverbande angeschlossenen Genossenschaften besteht, so daß sich die Zahl dieser noch fernstehenden Genossenschaften wohl mit etlichen Hundert als nicht zu hoch gegriffen beziffern läßt, besonders wenn man berücksichtigt, daß es uch noch eine Kategorie anderer Genossenschaftsarten gibt, die einem Revisionsverbande nicht angeschlossen sind, z. B. genossenschaftliche Konservenfabriken, Spiritusbrennereien usw.

Der Verfasser des ersten Artikels und auch die übrigen Sprecher ur Sache waren sich alle darin einig, daß eine sachgemäße Revision für eine Molkereigenossenschaft von allergrößtem Werte sei und daß die Arbeiten der vom Gericht bestellten Revisoren vielfach bei weitem nicht den Anforderungen genügen, die man an eine ordentliche Revision stellen müsse. Es ist ja auch wohl selbstverständlich, daß ein Kaufmann oder vielleicht ein Verwaltungsbeamter, der keine Ahnung vom technischen Betriebe einer Molkerei hat, sich recht schlecht als Revisor für eine solche eignet. Daß diese gerichtlich bestellten Revisoren sich ausschließlich der kaufmännischen Seite des Betriebes bei ihren Revisionen widmen, dürfte als Beweis für diese Behauptung dienen. Tritt ein tüchtiger Kaufmann hier als Revisor auf, so hat die Revision wenigstens nach dieser Seite hin noch einen Wert für die Genossenschaft. Ich habe aber auch Beispiele gesehen, die ein böses Licht auf manche derartige Revision werfen.

So wurde z. B. bei der Molkereigenossenschaft W. durch einen sogenannten Bücherrevisor seit Jahren die Bilanz aufgestellt, ohne eine Gewinn- und Verlustrechnung aufzumachen. Da diese Molkerei sich demnächst dem Revisionsverbande anschließen will, so wird wohl noch festgestellt werden, ob diese Bilanzen überhaupt richtig sind. Jeder Kaufmann und auch wohl jeder einigermaßen erfahrene Genossenschaftsbeamte weiß, daß eine Bilanz ohne Gewinn- und Verlustrechnung ein Unding ist, man tappt bezüglich der errechneten Endresultats beständig im Dunkeln.

Bei der ersten Verbandsrevision einer schon länger bestehenden Molkereigenossenschaft berichtete der Verbandsrevisor: „Zur Revision der Molkereigenossenschaft N. ist noch besonders zu erwähnen, daß dieselbe bislang von dem Buchhalter einer Zuckerfabrik revidiert worden war. Der Mann hatte niemals Abschreibungen vorgenommen, die Bilanz stets für 1½ Jahre aufgestellt und eine Prüfung der Kassenbelege nicht vorgenommen, sondern gemeint, dies sei Sache des Vorstandes." Man höre und staune! Eine Bilanz stets für 1½ Jahre aufgestellt, obschon das Handelsgesetz in § 39 sagt, daß jeder Kaufmann, und zu diesen werden auch die Genossenschaften gerechnet, für den Schluß eines jeden Geschäftsjahres eine Inventur und eine Bilanz aufzustellen hat; die Dauer des Geschäftsjahres darf 12 Monate nicht überschreiten. Die Aufstellung des Inventars und der Bilanz ist innerhalb der einem ordnungsmäßigen Geschäftsgang entsprechenden Zeit zu bewirken. Auch gegen den § 40 des Handelsgesetzes wurde hier gröblich verstoßen, denn Abschreibungen auf Immobilien und Mobilien wurden niemals gemacht, obschon der erwähnte Paragraph bestimmt, daß sämtliche Vermögensgegenstände und Schulden nach dem Werte anzusetzen sind, der ihnen in dem Zeitpunkte beizulegen ist, für welchen die Aufstellung stattfindet. Auch fand dieser „Revisor" die Prüfung der Kassenbelege für überflüssig, obschon er sah, daß eine Kontrolle derselben auch nicht durch die Verwaltungsorgane vorgenommen worden war.

Ein anderer gerichtlich bestellter Revisor bemerkte in seinem Revisionsbericht folgendes:

1. Die Einrichtung der Geschäftsbücher ist auf den Grundlagen der doppelten Buchführung mit sämtlichen erforderlichen Konten sachgemäß vorgenommen.
2. Die Führung der Bücher hat zu Ausstellungen sowohl rechnerisch als auch schriftlich in keiner Hinsicht Veranlassung gegeben. Ich bemerke jedoch, daß ich der Überzeugung bin, daß, falls ein Wechsel des Rechnungsführers (hier des Molkereiverwalters) eintritt, in der Führung der Bücher leicht Stockungen eintreten können, da die doppelte Buchführung zu führen nicht jeder gewachsen ist. Ich empfehle daher, zu der einfachen Buchführung überzugehen.

Hier wird also die Abschaffung der tadellos funktionierenden und vom Verwalter vollständig beherrschten doppelten Buchführung angeraten, da nach Ansicht des Revisors vielleicht der spätere Verwalter diese doppelte Buchführung nicht beherrschen würde. Daß wohl alle Molkereischulen oder Lehranstalten heute die doppelte Buch-

führung der einfachen vorziehen und diese im Lehrplan allenthalben an erster Stelle steht, scheint dieser Revisor nicht zu wissen. Jedem Eingeweihten aber ist bekannt, daß es heute absolut nicht schwer hält, einen tüchtigen Molkereiverwalter zu finden, der auch in der doppelten Buchführung vollständig firm ist.

Den Nutzen der Revision durch einen sachverständigen Revisor eines Revisionsverbandes haben die Verfasser der diversen Artikel in dieser Zeitung im allgemeinen recht treffend beleuchtet, so daß es sich erübrigt, nochmals hierauf einzugehen. Nur mit einem Zahlenbeispiel möchte ich die Vorteile noch einmal hervorheben, die eine Molkereigenossenschaft durch die Verbandsrevision hatte.

Die Molkereigenossenschaft D. schloß sich vor Jahresfrist einem Revisionsverbande an und es wurde bald nachdem eine Revision durch den Molkereirevisor des Verbandes vorgenommen. Dieser stellte folgendes fest:

1. Die Genossenschaft hatte einen Reservefonds von rund 2000 Mark, der zum Zinssatze von 3½ Prozent bei einer städtischen Sparkasse angelegt war. Demgegenüber bestand aber auch noch von der Gründung her eine Hypothekenschuld an eine Bankfirma, für welche jährlich 4½ Prozent Zinsen zu zahlen waren. Der Revisor veranlaßte die Entnahme des Guthabens bei der Sparkasse und die Einzahlung des ganzen Betrages auf die Hypothekenschuld bei der Bank, wodurch die Genossenschaft 1 Prozent Zinsen ersparte, mithin jährlich Mark 20.

2. Die Genossenschaft sammelte die eingehenden Kundengelder im Geldschrank an und brachte sie am Monatsschluß ganz zur Auszahlung. Die Gelder lagen also tage- oder sogar wochenlang zinslos im Geldschranke der Molkerei, obschon im Orte eine Spar- und Darlehnskasse bestand, bei welcher die Gelder bequem hätten angelegt werden können; am Monatsschlusse standen sie dann für die Milchgeldzahlung ebenso bequem wieder zur Verfügung. Der Revisor veranlaßte die Anlegung dieser Gelder auf laufende Rechnung bei dem Spar- und Darlehnskassenverein. Der hierdurch der Genossenschaft erwachsene Zinsgewinn wurde berechnet auf Mark 65.

3. Auf Veranlassung des Revisors wurde ein Tropfblock für die Milchkannen angeschafft. Die Tropfmilch ergab täglich ca. 2 Liter; deren Verwertung auf 9 Pfg. pro Liter berechnet, ergab einen jährlichen Gewinn von rund Mark 50.

4. Die Spülmilch wurde von der Genossenschaft bisher nicht verwertet. Der Revisor veranlaßte die Sammlung und Versteigerung derselben. Die Genossenschaft folgte diesem Rat und erzielte hierfür jährlich Mark 20.

5. Außerdem machte der Revisor noch diverse Vorschläge bezüglich des lohnenderen Postkisten-Versandes an Private, Engros-Abschlüsse 3 Mark unter Berliner Notierungen, Überbutter der Genossen und Tagesverkauf, die der Genossenschaft für die Folge ebenfalls noch einen nicht zu verachtenden jährlichen Mehrertrag bringen werden, aber hier unberücksichtigt bleiben sollen.

Der reine Gewinn, der dieser Molkereigenossenschaft durch die von dem sachverständigen Verbandsrevisor angeregten und von der Genossenschaft durchgeführten Änderungen zufloß, belief sich auf Mark 155 pro Jahr. Es ist dies wohl ein schlagender Beweis für die Behauptung, daß der überall herumkommende Verbandsrevisor in der Lage ist, dieser oder jener Genossenschaft aus seinen Erfahrungen praktische Ratschläge zu erteilen, die für die Genossenschaft bar Geld bedeuten.

Der Wert des Anschlusses der Molkereigenossenschaft an die im Orte etwa bestehende Spar- und Darlehnskasse wurde kürzlich in einem treffenden Artikel dieser Zeitung beleuchtet, dem ich mich allgemein auch nur anschließen kann. Es ist wirklich zu verwundern, daß die in einem Orte bestehenden Genossenschaften verschiedener Art, wie Molkereigenossenschaften und Spar- und Darlehnskassen-Vereine, so oft nicht in Verbindung miteinander stehen, obschon doch die Mitglieder beider Genossenschaften vielleicht durchweg die gleichen Personen sind. Aber noch zu oft muß man leider konstatieren, daß die eine Genossenschaft sich um die andere nicht kümmert, während unzweifelhaft beiden Vorteile aus einem gegenseitigen Geschäftsverkehr erwachsen würden. So findet man z. B. vielfach, daß Molkereigenossenschaften ihre Baugelder bei Privaten oder Bankiers aufgenommen haben, während sie das Kapital bei der örtlichen Spar- und Darlehnskasse mindestens gerade so billig, aber bequemer haben konnten. Schreiber dieses kennt eine Molkereigenossenschaft, die mit dem jetzt in Konkurs geratenen Bankhause J. & L. Frank in Braunschweig in Verbindung stand und dort ihre überflüssigen Gelder im Laufe des Jahres anlegte, um sie am Schlusse des Geschäftsjahres zum größten Teil zur Dividendenzahlung wieder abzuheben. Als das Bankhaus vor kurzem fallierte, hatte die Genossenschaft leider noch ein Guthaben von rund 5000 Mark bei demselben, und da nach der vorläufigen Schätzung nur ca. 50 Prozent der Forderungen befriedigt werden können, so hat die Genossenschaft mit einem Schaden von mindestens 2½ bis 3 tausend Mark zu rechnen. Auch andere Genossenschaften sollen noch zu den Leidtragenden gehören. Man wird nun vielleicht sagen wollen, daß auch der Anschluß an den Revisionsverband die Genossenschaft nicht vor diesen Verlusten hätte schützen können. Dem möchte ich aber entgegenhalten, daß jeder Verbandsrevisor wohl ein besonderes Interesse an der sicheren Anlage der Gelder der von ihm revidierten Genossenschaften hat und dafür bemüht sein wird, daß diese in allererster Linie wiederum einer Genossenschaft, und zwar möglichst einer Spar- und Darlehnskasse, wenn auch auf dem Umwege über die Verbandskasse, dienstbar gemacht werden. Die rechtzeitige Entnahme des Guthabens der Genossenschaften bei der Bank wäre daher als selbstverständlich von dem Revisor angeregt worden, da es jeder richtige Genossenschaftsrevisor nicht gerne sieht, daß die Gelder der Genossenschaften in die Banken fließen, die heute stehen und morgen vielleicht fallen können.

Daher möchte auch ich noch einmal betont haben, daß die in einem Orte etwa gleichzeitig bestehenden Kredit- und Produktionsgenossenschaften mehr als bisher Fühlung zu einander nehmen sollen und daß es ungenossenschaftlich ist, wenn die eine von der anderen keine Notiz nimmt. Mehr genossenschaftliches Zusammengehörigkeitsgefühl wäre mancherorts sehr am Platze und eine Molkereigenossenschaft, die nicht ein Konto bei der Orts- oder benachbarten Spar- und Darlehnskasse hat oder sich nicht an die Verbandsgenossenschaftskasse anschließt, schädigt sich nur selbst, wie die hier angeführten Beispiele ja beweisen.

In der letzten Sprechsaalnotiz von Nr. 84 dieser Zeitung wird wiederum der Wert regelmäßiger Betriebsrevisionen hervorgehoben. Schreiber glaubt aber, daß die Anstellung eines Betriebsrevisors einen großen Haken habe, und es wäre die Frage offen: „Wer stellt den Revisor an und wer bezahlt die Unkosten?“ Ganz richtig folgert er dann, daß dies wohl Sache der Genossenschaftsverbände sei, denen die Anstellung, Bezahlung und Kontrolle des Revisors obliege, und in der Tat haben wohl alle Genossenschaftsverbände, welche eine angemessene Anzahl von Molkereigenossenschaften zu ihrem Verbande zählen, nach dieser Seite schon vorgesorgt, indem für die Revision der Molkereigenossenschaften ein sachverständiger Beamter angestellt wurde. Die Revision erstreckt sich demgemäß auch nicht nur auf die verwaltungstechnische Seite der Genossenschaft, sondern es wird dieses stets verbunden mit der betriebstechnischen Revision, und ich glaube, daß dies auch das Praktischste und Billigste ist, denn wollte man die Verwaltungsrevision getrennt von der Betriebsrevision vornehmen, so entständen doch nur doppelte Reisekosten und Tagegelder, die sich aber ersparen lassen, wenn beide Seiten der Geschäftstätigkeit der Genossenschaft von einer Hand revidiert werden.

Was nun die Unkosten des Anschlusses an einen Revisionsverband und die Kosten der einzelnen Revisionen anbelangt, so ist vielfach die irrige Ansicht verbreitet, daß diese gegenüber der Revision durch einen privaten oder gerichtlich bestellten Revisor bedeutend höher seien. Es wurde aber schon in den Fachzeitungen wiederholt darauf hingewiesen, daß die Unkosten der Revision durch einen gerichtlich bestellten Revisor vielfach weit über das bei den Revisionsverbänden übliche Maß hinausgingen, abgesehen von dem Umstande, daß diese Revisionen sehr oft so viel zu wünschen übrig ließen, daß man denselben einen eigentlichen Wert für die Genossenschaft überhaupt nicht beilegen konnte. Mir sind eine ganze Anzahl von Beispielen bekannt, wo der private Revisor für einige Stunden Arbeit 20 bis 30 ℳ oder für einen ganzen Tag 50 ℳ erhob und auch anstandslos ausbezahlt erhielt. Daß hierfür seitens eines Genossenschaftsverbandes eine wirkliche Revision schon für mehrere Tage geboten wird, von welcher die Genossenschaften tatsächlich Vorteile haben, scheint in den Kreisen der nicht angeschlossenen Molkereigenossenschaften noch nicht bekannt zu sein.

Es sei noch kurz erwähnt, daß die Beiträge zu den Genossenschaftsverbänden sich nach der Höhe des jährlich verarbeiteten Milchquantums richten. Man geht hier wiederum genossenschaftlich vor, indem man von den größeren und stärkeren Genossenschaften höhere Beiträge erhebt, wie von den schwächeren und kleineren. Jedenfalls aber bewegen sich die Beiträge in durchaus normalen Grenzen und wird der Genossenschaft auch eine Revision von Wert hierfür geboten.

Das Bestreben der Genossenschaftsverbände zielt dahin, den Molkereigenossenschaften in allererster Linie eine durchaus fachmännische und sachverständige Revision zu bieten, da die Genossenschaften hieran wohl das allergrößte Interesse haben. Die Revision arbeitet Hand in Hand mit den Verwaltungsorganen und will besonders auch den Herren Verwaltern als sachverständiger Berater zur Seite stehen und ihnen helfen, den Betrieb so rentabel wie möglich zu gestalten, woran sie und die Genossenschaft kein geringes moralisches und materielles Interesse haben.

Es liegt daher im eigensten Interesse aller Molkereigenossenschaften, die sich heute noch abseits halten, den Anschluß an einen Revisionsverband so bald wie möglich zu vollziehen.

Mitteilungen.

Beiträge zur Kenntnis der Einzelkuhmilch. Von Otto Megger, Karl Fuchs und Hugo Jesser. (Ztschr. f. Unters. d. Nahrgs.- u. Gen.-Mittel 1910, Bd. 19, S. 720.) Bei der Entnahme von Stallproben lassen die Verf. jede einzelne Kuh für sich melken, nehmen aus den einzelnen gut durchmischten Milchmengen Proben und stellen dann erst die ermolkene Milchmenge fest. Dadurch wird den in den Gerichtsverhandlungen häufig vorgebrachten Einwänden begegnet, die eine oder andere der bei der Stallprobe zusammen gemolkenen Kühe sei an dem Tage euterkrank gewesen oder liefere überhaupt eine schlechte Milch, oder die gelieferte Milch sei nur von einer bestimmten Kuh gewesen und nicht von mehreren. Bei dieser Praxis wurde nicht selten abnorme Milch gefunden. Solche Fälle haben eine große praktische Bedeutung, denn es wird von den Produzenten fast stets versucht, bei Beanstandung der Milch wegen Wässerung solche im Stalle vorhandenen oder vorhanden gewesenen abnormen Verhältnisse auszunutzen. Es ist daher für den Sachverständigen unerläßlich, durch wiederholte Stallprobe festzustellen, ob das abnorme Sekret über einen gewissen Zeitraum eine ähnliche konstante Zusammensetzung aufweist, und auch, ob die Menge konstant bleibt. Dies muß unmittelbar nach der Beanstandung geschehen,

nn wenn der Fall zur Aburteilung steht, muß das Beweismaterial ollständig vorhanden sein; anderenfalls kann man unter Umständen ie Beanstandung nicht aufrecht erhalten. Handelt es sich in einem älschungsfalle um abnorme Milchproduktion, so ist von Anfang an tzustellen, ob die beanstandete Milch von einer oder von mehreren ühen stammt, ferner, ob aus einem Strich ein abnormes Sekret mit ineingemolken ist. In diesem Falle ist eine klinische Untersuchung r betreffenden Tiere und eine bakteriologische Prüfung der abrmen Sekrete erforderlich. Abnorme Eutersekrete, die öfters mehr ch allem andren als nach Milch aussehen, sind überhaupt nicht ehr als Milch anzusehen. Charakteristisch für anormale Sekrete d: das Aussehen (klumpig, knollig, flockig, rötlich), die alkalische eaktion (kommt auch in der Milch hochträchtiger Tiere vor), stark höhter Aschen-, besonders Chloridgehalt, starker Gehalt an Leukoten (wird ebenfalls in normaler Milch hochträchtiger Kühe gefunden) und sonstige Zellenfragmente. Häufig wird nur aus einem trich ein anormales Sekret ermolken, während die übrigen Striche rmale Milch liefern. Auch bei vollkommen negativem Ausfall r bakteriologischen Untersuchung kann das Sekret anormal sein. e abnorme Sekretbildung hört nie von einem zum andren Tage plötzlich auf, stets ist eine allmähliche Besserung oder Verschlechterung, eist aber ein chronisches Krankheitsbild zu beobachten. Wenn die roduzenten wissentlich ein abnormes Sekret der zum Verkaufe gechten Milch beimelken, so ist diese zu beanstanden, da ein stark m normalen Zustand abweichendes Sekret als verdorben im Sinne s Nahrungsmittelgesetzes anzusehen ist. Gegebenenfalls ist die erärztliche Mitwirkung heranzuziehen, wenn sie für die objektive eurteilung der Sachlage wünschenswert erscheint. Die Verfasser ließen mit folgenden sehr beherzigenswerten Sätzen: „Keinesfalls rf man auf Grund oberflächlicher Untersuchungen weitgehende und lgenschwere Begutachtungen von Milchproben vornehmen. Man nn hier nicht mit Grenzzahlen operieren, denn es handelt sich um n Produkt des lebenden Organismus, der sich nun eben nicht vorreiben läßt, was er von Fall zu Fall produzieren soll. Milch und sbesondere die Milch einzelner Kühe kann nur an Hand einandfreier, in geeigneter Weise entnommener und behandelter Vereichsproben richtig und sicher beurteilt werden." S.

Über die Zusammensetzung der Niederländischen Butter, herrührend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im Juli 1910. (Flugblatt, herausgegeben von der Generaldirektion für Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reichert-Meißlschen Zahl er in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten Butter werden us folgender Zusammenstellung ersichtlich.

Butter-Kontroll-Station	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert-Meißl'sche Zahl									
			20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 und mehr
ssen	Drenthe	146	—	—	1	7	30	49	47	10	2	—
eventer	Gelderland-Overijssel	294	—	—	—	4	11	24	96	100	55	4
indhoven	Nord-Brabant	348	—	—	—	—	25	89	144	79	10	1
n Haag	Süd-Holland	99	—	—	1	—	11	22	28	26	9	2
roningen	Groningen	84	—	—	—	3	10	25	37	9	—	—
eeuwarden	Friesland	278	—	—	—	—	6	9	79	156	28	—
laastricht	Limburg	285	—	—	—	—	1	10	52	131	75	16
iddelburg	Seeland	12	—	—	—	2	3	3	3	1	—	—
	Insgesamt	1546	—	—	2	16	97	231	486	512	179	23

S.

Prüfung von Pergamentpapier auf Brauchbarkeit zum Einschlagen von Butter. Von Dr. A. Burr und Dr. A. Wolff. (Milchwirtschaftliches Zentralblatt 1910. 241.) Das Pergamentpapier wird entweder durch Behandeln von Schwefelsäure von bestimmter Konzentration oder durch Kochen mit schwefliger Säure, bezüglich schwefligsauren Salzen und darauf folgendes mechanisches Kneten hergestellt. Durch die Fabrikation wird es mehr oder weniger hart und spröde, und daher wird es durch Behandlung mit hygroskopischen Stoffen geschmeidig gemacht. Früher verwandte man dazu Glyzerin. Da dieses aber immer teuerer geworden ist, verwendet man in neuerer Zeit als Ersatzstoff in erster Linie Stärkesyrup, gelegentlich auch Chlorkalzium und Chlormagnesium. Je nach der bei der Herstellung verwendeten Sorgfalt kann das Pergamentpapier Eigenschaften annehmen, die die darin verpackten Nahrungsmittel ungünstig beeinflussen. Da die Butter ganz außerordentlich empfindlich ist, so muß das zum Einwickeln derselben bezüglich zum Auskleiden von Buttertonnen verwendete Pergamentpapier von tadelloser Beschaffenheit sein. Aus der Literatur ist eine große Anzahl von Fällen bekannt, in denen Butterfehler durch Pergamentpapier verursacht worden sind; z. B. hatte sie Blei- oder Borsäure daraus aufgenommen, hatte durch eisenhaltiges Pergamentpapier einen tintenartigen Geruch angenommen, war durch Chlormagnesium salzig bitter geworden und hatte aus geleimtem Papier einen scharfen öligharzigen Geschmack erhalten. Durch einen Gehalt an Stärkesyrup kann leicht ein Verschimmeln der Butter verursacht werden. Da letzteres in der Literatur auf Grund unsachgemäß angestellter Versuche bestritten wird, haben die Verfasser durch eine große Anzahl von Versuchen nachgewiesen, daß tatsächlich ein Zuckergehalt des Pergamentpapiers die Schimmelbildung außerordentlich begünstigt, ganz besonders bei rauher Oberfläche und bei ungesalzener und buttermilchreicher Butter. Eine wesentliche Bedingung ist Luftzutritt. Die von Eichhoff vorgeschlagene Behandlung des Papiers unmittelbar vor der Verwendung mit heißem Wasser und das nachherige Abkühlen desselben in konzentrierter Kochsalzlösung ist sehr zu empfehlen, um die Schimmelbildung hintanzuhalten, da durch die Heißwasserbehandlung die Hauptmenge des Zuckers entfernt wird und auch die Schimmelsporen zum großen Teile abgetötet oder abgespült werden, während die starke Kochsalzlösung auf die meisten Schimmelpilze stark entwicklungshemmend oder abtötend wirkt. Der Zuckergehalt von 26 Pergamentpapieren schwankte von 0,0 bis 25,78 Prozent. 5 Proben enthielten keinen Zucker, bei 12 Proben stieg der Gehalt daran über 10 Prozent. Da das Glyzerin sehr teuer ist, so läßt sich ein Zusatz des billigen Stärkesyrups nicht absolut umgehen. Der Gehalt des Papiers an Zucker sollte aber auf keinen Fall 8 Proz. übersteigen, ein höherer Zusatz ist als unzulässige Beschwerung anzusehen, zumal der Stärkesyrup wesentlich billiger ist als das Papier und außerdem große Mengen von Feuchtigkeit bindet.

Auch säurehaltige Papiere kommen im Handel immer noch vor. Der Aschengehalt schwankte zwischen 0,34 und 17,1 Proz. 4 Proz. Asche ist das höchst zulässige Maß; ein höherer Gehalt ist ebenfalls als unzulässige Beschwerung anzusehen. Eisen und Blei dürfen nicht vorhanden sein. Ferner muß das Papier geruchlos sein und darf keine Bestandteile enthalten, die die Qualität der darin verpackten Molkereiprodukte nachteilig zu beeinflussen im Stande sind. S.

Durchfall der Ferkel. Eine leider recht verbreitete Krankheit, welche viele Opfer fordert, ist der Durchfall der Ferkel. Der Verlauf ist in der Regel, daß nach anfangs gutem Gedeihen das eine oder andere Tier unruhig wird. Es verliert sich die Neigung zum Saugen, die Borsten werden glanzlos und struppig. Die Tierchen suchen gern nasse Stellen auf, wie Pfützen, Jauche usw., in welchen sie sich herumwälzen. Bald wird der Kot käsig, später gelb, dünn und übelriechend. Falls keine Gegenmittel angewendet werden, gehen die Tiere bald zugrunde.

Wenn die Erscheinung nicht auf das Vorhandensein von Schweineseuche resp. Pest oder auf Tuberkulose zurückzuführen ist, so liegt häufig eine unzweckmäßige Ernährung der Mutter oder auch der Ferkel selbst vor. Ebenfalls können Erkältungen der letzteren die Ursache sein. Auf alle Fälle tut man zunächst gut, die Fütterung der Sau und Ferkel sofort zu ändern und Stall und Tröge gründlich zu desinfizieren. Wenn angängig, werden die Patienten von den übrigen Tieren getrennt und sofort nach einem anderen, vorher gereinigten und desinfizierten Stall gebracht. Sehr gute Dienste tut in vielen Fällen die Verabreichung von Reisbrei an ältere oder Reiswasser an jüngere Ferkel; beides wird von den Tieren am liebsten gefressen, wenn es die Temperatur der körperwarmen Milch hat.

Auch hier ist im übrigen vorbeugen leichter wie heilen. Eine zu üppige Ernährung des tragenden und saugenden Tieres oder die Verabreichung von zu wässerigem oder von verdorbenem Futter wirkt in ungünstiger Weise auf die Beschaffenheit der Milch ein. Besonders vermeide man, den tragenden und säugenden Sauen saures Futter zu geben. Mit Sorgfalt achte man darauf, daß Futtertröge und Futtergefäße stets sauber gehalten und nach jeder Mahlzeit gereinigt werden. Wenn bei der Fütterung säugender Sauen in den Futtertrögen zwischen einer und der anderen Mahlzeit Futterreste liegen bleiben, die in Säuerung übergehen, und dann das frische Futter dazugegeben wird, so werden leicht alle Mittel, die sonst gegen Ferkeldurchfall angewendet werden, fehlschlagen.

(Mitteil. der Ver. deutscher Schweinezüchter.)

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Meierei-Verband für Westfalen, Lippe und Waldeck. Der 22. ordentliche Verbandstag des Meiereiverbandes für Westfalen, Lippe und Waldeck wird am Donnerstag, den 10. November 1910, vorm. 11 Uhr, zu Münster, Hotel Kaiserhof, abgehalten.

Tagesordnung:

1. Jahresbericht, erstattet vom Verbandsdirektor.
2. Rechnungslage 1909 und Entlastung des Rechnungsführers.
3. Genehmigung des Etats für 1911.
4. Neuwahl des Vorstandes.
5. Bericht über den Genossenschaftstag in Koblenz. Referent: Molkerei-Instruktor Oeser.
6. Bericht über die Versammlungen der Molkereiberufsgenossenschaft. Referent: Gutsdirektor Cremer.
7. Bericht über die Tätigkeit der Verbandsbeamten im Jahre 1909. Referent: Molkerei-Instruktor Oeser.
8. Die neuen Musterstatuten des Reichsverbandes. Referent: Generalsekretär Gennes-Darmstadt.
9. Welche Mehrarbeit und Mehrkosten entstehen durch die gesteigerten Anforderungen an die Güte der Milch? Referent: Privatdozent Dr. Löhnis-Leipzig.
10. Vornahme der Revisionen ohne vorherige Anmeldung und Beschluß betr. Betriebsrevisionen.
11. Verschiedenes.

Rundschau.

Die Milchpreise in Baden. Nach den in Baden regelmäßig vorgenommenen wöchentlichen Preiserhebungen betrugen die Preise dort in den größeren Städten für 1 Liter Vollmilch im Jahresdurchschnitt in Mann-

heim von 1897 bis 1905 20 Pfg., von 1906 bis 1909 22 Pfg.; in Karlsruhe von 1897 bis 1904 18 Pfg., 1905 19 Pfg., von 1906 bis 1909 20 Pfg. in Freiburg von 1897 bis 1904 18 Pfg., 1905 19 Pfg., 1906 und 1907 20 Pfg., 1908 und 1909 22 Pfg.; in Pforzheim von 1897 bis 1909 20 Pfg.; in Heidelberg 1897 und 1898 20 Pfg., 1899 18 Pfg., 1900 19 Pfg., 1901 18 Pfg., 1902 19 Pfg., 1903 bis 1905 20 Pfg., 1906 17 Pfg., 1907 bis 1909 18 Pfg. Die Unterschiede im Milchpreis der größeren Städte sind nicht unerhebliche. Die Spannung zwischen dem höchsten und dem niedrigsten Jahresdurchschnittspreis betrug 1897 5 Pfg., 1909 nur noch 4 Pfg. Die höchsten Milchpreise wurden 1897 (20 Pfg.) zu Mannheim, Pforzheim, Heidelberg und Baden bezahlt. Über die Ursachen der Bewegung der Milchpreise im Großherzogtum ist naturgemäß einer Statistik der Verkaufspreise wenig zu entnehmen. Nur das scheint sich als Regel aus ihr zu ergeben, daß mit zunehmender Größe der Erhebungsorte auch die Milchpreise im allgemeinen steigen; sie betrugen in Gemeinden unter 2000 Einwohnern im Durchschnitt 1897—1909 15,8 Pfg., in der gleichen Zeit im Durchschnitt in Gemeinden von 2000—5000 Einwohnern 16,5 Pfg., 5000 bis 10 000 Einwohnern 18,1 Pfg., 10 000 bis 50 000 Einwohnern 18,9 Pfg., 50 000 und mehr Einwohnern 19,6 Pfg.

Milchpreisbewegungen in den Städten. Die vereinigten Milchhändler von Stade und Umgegend, die zum größten Teil selbst Produzenten sind, erhöhten den Preis für 1 Liter Vollmilch um 3 bis 4 Pfennig, auf 20 Pfennig.

In Lechhausen (Bayern) beschlossen die Produzenten, die Milch nur noch für 20 Pfennig pro Liter abzugeben; bisher kostete sie 18 Pfennig.

Die Milchhändler von Ulm erklären, daß sie einen Aufschlag des Milchpreises vornehmen müssen, da die Milchproduzenten ihnen gegenüber den Milchpreis auf 15 Pfennig erhöht haben, wozu die Händler noch die Transportkosten und den Abgang zu schlagen haben. Die Konsumenten erhielten bisher die Milch für 18 bis 20 Pfennig.

In Tübingen wurde der Milchpreis um 2 Pfennig pro Liter erhöht, so daß er jetzt 20 Pfennig beträgt.

Wie aus Koburg berichtet wird, haben auch die vereinigten Milchproduzenten von Koburg, Meiningen und dem angrenzenden bayerischen Gebiete eine Erhöhung des Milchpreises beschlossen. Sie wollen vom 10. November ab die Milch nicht mehr unter 18 Pfg. pro Liter an die Händler abgeben. Dadurch würde der Milchpreis für die Konsumenten bis auf 24 Pfennig pro Liter steigen. Die Erhöhung, welche mit einer schlechten Futterernte und gesteigerten Futtermittelpreisen begründet wird, stößt überall auf Widerstand, da bereits in der letzten Zeit die Milch wiederholt teurer geworden ist.

Ständige Zunahme der Rahmeinfuhr nach Deutschland. Frischer Rahm, den ja Einfuhrzoll nicht belastet, kommt in immer größerem Umfang nach Deutschland zur Einfuhr; dadurch wird der Einfuhrzoll auf Butter, welcher 10 ℳ auf den Zentner ausmacht, umgangen. Der neuzeitliche Verkehr gestattet die Einfuhr von Rahm ohne Beeinträchtigung seiner Güte. So stieg die Einfuhr denn von 106 493 Doppelzentner im Jahre 1908 (im Werte von etwa 14 000 000 ℳ) auf 135 797 Doppelzentner (18 000 000 ℳ) im Jahre 1909 und 143 557 Doppelzentner (18 700 000 ℳ) in den ersten acht Monaten des laufenden Jahres, gegen 91 291 Doppelzentner(11 900 000 ℳ) in der entsprechenden Zeit des Vorjahres, also um nicht weniger als 57 Prozent.

Der Löwenanteil an dieser Rahmeinfuhr entfällt auf Dänemark, welches in den ersten acht Monaten des laufenden Jahres 118 184 Doppelzentner Rahm geschickt hat, gegen 71 764 Doppelzentner im entsprechenden Zeitraum des Vorjahres. Hier beträgt also die Zunahme sogar 65 Prozent. Gleichzeitig sank aber die Ausfuhr von Butter aus Dänemark nach Deutschland von 35 846 auf 30 979 Doppelzentner. Das Land geht also dazu über, uns statt zollpflichtiger Butter zollfreien Rahm zu liefern, aus dem dann südlich der Grenze Butter hergestellt wird — wie man sieht, das einfachste Verfahren der Welt, um die Reichskasse um den Einfuhrzoll zu bringen!

Natürlich folgen auch andere Staaten dem Beispiele Dänemarks. So bezogen wir aus Schweden im Jahre 1908 erst 3322 Doppelzentner Rahm, im folgenden Jahre aber schon 6819 Doppelzentner, in den ersten acht Monaten des laufenden Jahres aber bereits 10 906 Doppelzentner, gegen 4624 Doppelzentner in der entsprechenden Zeit des Vorjahres. Geht diese Entwicklung so weiter, so wird die im Jahre 1910 von Schweden nach Deutschland zur Einfuhr kommende Rahmmenge die Höhe von 16 359 Doppelzentner erreichen; das wäre dann eine Zunahme um 140 Prozent innerhalb eines Jahres!

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes ist die Tendenz in der Woche vom 23. zum 30. Oktober eine weichende gewesen. Besonders ist in Berlin ein größerer Preisabschlag eingetreten, aber auch Magdeburg, Düsseldorf, Dortmund, Essen, Elberfeld, Cöln und teilweise Hamburg hatten etwas niedrigere Preise, während in Posen, Hannover, Frankfurt a. Main, Stuttgart, München und Mannheim die Preise noch unverändert blieben. Eine Steigerung der Preise ist an keinem der Märkte mehr eingetreten.

Die Geschäftslage auf den ausländischen Schweinemärkten des europäischen Kontinents kann als fest bezeichnet werden, da in Dänemark, Paris und Wien die Preise fest behauptet wurden, an letzterem Platze konnten für Fettschweine etwas höhere Preise erzielt werden. In Manchester und Chicago wurde niedriger gehandelt.

Milchwucher auf dem Lande. Unter dieser Überschrift schreibt die „Münchener Post": Bei einem Schülerausflug nach Grünwald wollten die Kleinen in der Schloßwirtschaft, in deren Nähe Rast gemacht wurde, ein Glas Milch kaufen. Sie waren aber vorsichtig genug, sich vorher nach dem Preis zu erkundigen. „Dreißig Pfennig kostet die Halbe", lautete die liebe Antwort. Die Kinder erschraken nicht schlecht und verzichteten selbstverständlich darauf, auf dem Lande sich mit einem Trunke Milch zu laben. Der Schloßwirt in Grünwald hält es also für angezeigt, sogar von Schulkindern 60 Pfennig für den Liter Milch zu fordern." Falls diese Nachricht auf Wahrheit beruht, was kaum anzunehmen ist, könnte man das Verlangen des Schloßwirtes nur als „Unverschämtheit" bezeichnen.

Milchfuhrwerksbetrieb als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb. Zur Frage der Versicherungspflicht und etwaiger Entschädigung bei Unglücksfällen der Milchfuhrleute, die Besitzer des Fuhrwerks sind und selbst fahren, teilt die „Zeitschrift für Arbeiterversicherung" eine Entscheidung des Reichsversicherungsamtes mit, die folgendermaßen lautet: „Das Reichsversicherungsamt hat zunächst die Frage, ob der Kläger etwa als Arbeiter der Molkerei St. anzusehen war, verneint; denn nach dem Inhalt des zwischen ihm und der Molkerei abgeschlossenen schriftlichen Vertrages ist er in keine wirtschaftliche Abhängigkeit zu der Molkerei getreten. Das zu den Milchfuhren benutzte Gespann war sein Eigentum, seine Entschädigung erfolgt nicht nach der Dauer seiner Tätigkeit, sondern nach der Menge der abgelieferten Milch und in solcher Höhe, daß ein Unternehmergewinn — nicht nur ein bescheidener Arbeitslohn für die persönliche Tätigkeit — darin erblickt werden kann. Seine Unternehmereigenschaft ergibt sich ferner aus der Tatsache der Bewirtschaftung eines landwirtschaftlichen Besitzes von etwa 5 Hektar. Eine Entschädigungspflicht der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärkeindustrie kommt daher nicht in Frage.

Im Gegensatze zur Vorinstanz hat aber das Rekursgericht angenommen, daß der Milchfuhrwerksbetrieb des Verletzten einen Nebenbetrieb seines landwirtschaftlichen Betriebes gebildet hat. Bei der Prüfung dieser Frage lassen sich zwar aus der Vergleichung der aus den beiden Betrieben erzielten Roh- und Reinerträge im allgemeinen wertvolle Anhaltspunkte gewinnen, die Ertragsverhältnisse sind aber nicht allein und ausschließlich ausschlaggebend. Der Kläger war von Beruf Landwirt und hat, soweit dies aus den Akten hervorgeht, bis zum Jahre 1903 lediglich die Landwirtschaft betrieben. Diese erforderte, wenn auch keine ganze Pferdekraft, doch erhebliche Zugkräfte, als welche vor dem Jahre 1903 zwei Kühe und ein Zugochse dienten. In diesem Jahre übernahm der Kläger auf Grund eines jeweils für ein Jahr gültigen Vertrages das Milchfahren für die Molkerei St. und beschaffte sich aus diesem Anlaß ein Pferd, mit welchem er dann auch, soweit erforderlich, seinen Grund und Boden bewirtschaftete. Bei dieser Sachlage kann nicht davon gesprochen werden, daß die Betriebsverhältnisse des Klägers seit dem Jahre 1903 eine solche Umgestaltung erfahren haben, daß der Schwerpunkt auf das Lohnfuhrwerk gelegt wurde. Die Fuhrwerksleistungen — soweit sie nicht, wie Gespanndienste für fremde landwirtschaftliche Betriebe zum Zwecke der Bodenbewirtschaftung, zweifellos der Landwirtschaft des Klägers als Nebenbetrieb zuzurechnen waren — beschränkten sich auf die Milchfuhren, sie waren im Hinblick auf die zeitliche Begrenzung des Vertrages nicht von vornherein als neuer, immer fortzuführender Erwerbszweig gedacht, sie standen mit der Landwirtschaft insofern in einem gewissen Zusammenhang, als der Kläger jedenfalls auch die im eigenen Betriebe gewonnene Milch zur Molkerei brachte und also es sich bei der Beförderungstätigkeit immer um Erzeugnisse der Landwirtschaft handelte, während sonstige Fuhren nicht übernommen wurden. Bei dieser Sachlage muß mit der unteren Verwaltungsbehörde angenommen werden, daß nicht nur ein enger wirtschaftlicher Zusammenhang zwischen beiden Betrieben bestanden hat, sondern auch, daß das Gesamtunternehmen den überwiegend landwirtschaftlichen Charakter immer beibehalten hat, daß sonach die Landwirtschaft den Ausgangspunkt und Schwerpunkt der gesamten Erwerbstätigkeit des Klägers gebildet hat, und daß das Lohnfuhrwerk ein wirtschaftlich abhängiger Nebenbetrieb geblieben ist. Im Hinblick auf §§ 41 und 42 des Statuts der beklagten landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft und das Ergebnis der staatlichen Einkommensteuereinschätzung für das Jahr 1906 war der Kläger zur Zeit des Unfalls zwangsversicherter Unternehmer und sonach auch für die Folgen des ihm in seinem landwirtschaftlichen Nebenbetriebe zugestoßenen Unfalls versichert." (56

Bestrafungen wegen Milchfälschung. Vor dem Schöffengericht in Höchst am Main wurde am 27. Oktober gegen die Milchverkäuferin Eisenkräzer verhandelt, die beschuldigt war, als Angestellte der Milchausschankstelle für Wohlfahrtseinrichtungen in Höchst der dort zum Ausschank gebrachten Milch 70 bis 80 Prozent Wasser zugesetzt zu haben. Mitangeklagt war eine Frau Schwarz, die nach Aussage der Verkäuferin diese zu der Verfälschung veranlaßt und auch selbst dabei geholfen haben soll. Das Gericht verurteilte die Verkäuferin wegen Nahrungsmittelfälschung und Betrug zu 40 ℳ, Frau Schwarz zu 30 ℳ Geldstrafe. Diese Strafe muß als sehr niedrig bezeichnet werden. —

Unter der Anklage des Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz und das Hamburger Milchgesetz stand kürzlich vor der Hamburger Strafkammer der Milchhändler Johannes Jakob Andreas Maack aus Hamburg. Das Schöffengericht hatte ihn wegen mangelnden Beweises freigesprochen. Die Amtsanwaltschaft legte gegen dieses Urteil Berufung ein. Wie aus den Urteilsgründen hervorgeht, hat die Vorinstanz den Angaben früherer Milchknechte des Angeklagten nicht vollen Glauben beigemessen. Ihm wird zur Last gelegt, Mager- mit Vollmilch vermischt und die Mischung als „Vollmilch" in den Verkehr gebracht zu haben. Er bestritt dies auch in der obigen Verhandlung und behauptete, die Jungen hätten nur aus Rache so ausgesagt. Richtig sei, daß er die Abendmilch in die frische Morgenmilch gegossen habe, wodurch diese nicht entwertet worden sei. Die Aussagen der Zeugen weichen von einander ab; während einige frühere Knechte des Angeklagten aussagten, die Milch sei zum Teil vorher entrahmt worden, wußten andere hierüber nichts auszusagen. Der Angeklagte erklärte, abgerahmte Milch sei stets als solche verkauft worden. Von der Vereinigung der Milchhändler ist der Preis für Vollmilch im Minimum auf 22 Pfg. pro Liter festgesetzt, M. erzielte für seine Vollmilch aber höhere Preise, die Halbmilch kostet bei ihm schon 22 Pfg. Nach den Zeugenaussagen und den Angaben des Angeklagten sah der Staatsanwalt die Schuld vollen Umfanges für erwiesen an, er beantragte unter Aufhebung des Urteils erster Instanz eine Geldstrafe von 50 ℳ. Das Gericht erkannte aber auf eine Geldstrafe von 100 ℳ.

Vor dem Schöffengericht in Tilsit hatten sich kürzlich die Eheleute Johann und Therese Aktories aus Neu-Jägerischken wegen Milchfälschung zu verantworten, die der an den Meiereibesitzer Louis Borm gelieferten Milch jahrelang Wasser bis zu 35 Prozent zugesetzt hatten. Obgleich die Angeklagten ihre Schuld bestritten, wurden sie durch die Beweisaufnahme für überführt erachtet und zu je 150 ℳ Geldstrafe verurteilt. In Hinsicht darauf, daß die Angeklagten ein schönes 160 Morgen großes Grundstück ihr Eigentum nennen und demnach die Milchfälschung nicht etwa aus Not, sondern aus reiner Habsucht betrieben haben, muß man diese Strafe als sehr gering ansehen.

Ausland.

Käse auf dem englischen Markt. Im Gegensatz zu Butter, Fleisch und Zucker ist der Verbrauch von Käse in Großbritannien seit einigen Jahren zurückgegangen, was der zunehmenden Billigkeit gefrornen Fleisches zuzuschreiben sein dürfte. Die einheimische Käseproduktion macht von Jahr

Jahr nur ganz geringe Fortschritte, weil die Landwirte es lohnender den, ihre Milch auf die großstädtischen Märkte zu bringen, als Käse zu duzieren. Die Einfuhr von ausländischem Käse in Großbritannien be- gt aber neuerdings nicht einmal die Hälfte der vor zehn Jahren im- tierten Menge, was indes zum Teil durch die gesteigerten kolonialen fuhren ausgeglichen wird.

Den hauptsächlichsten ausländischen Lieferanten bildet Holland, das dem am 30. Juni d. J. beendeten Wirtschaftsjahr 12 564 T. gegen 500 T. in der vorhergegangenen Saison und 16 182 T. in 1901 nach gland sandte. Eine höchst bemerkenswerte Abnahme hat die amerika- che Käseausfuhr nach Großbritannien erfahren, denn noch in 1901 betrug se nicht weniger als 28 034 T., während sie in der letzten Saison nur h 1700 T. erreichte. Alle Anzeichen deuten auf das vollständige Auf- en der amerikanischen Käseausfuhr nach England binnen weniger hre hin.

Im Gegensatz zu den Ziffern über ausländischen Käse auf dem glischen Markte stehen diejenigen, die sich auf koloniale Produkte be- gen. Die Zufuhren von solchen waren nämlich in der letzten Saison 10 000 T. größer als in der vorhergegangenen. Kanada liefert den ßten Teil, nämlich 79 661 T. gegen76 402 T. im Vorjahre. Bis vor nigen Jahren stellte kanadischer Käse überhaupt neun Zehntel des Ge- utimportes dar, doch hat sich Neuseeland neuerdings in den Vorder- nd gedrängt, dessen Anteil sich in 1909/10 auf 22 651 T. gegen 16 572 T. 1908/09 und 2710 T. in 1902/3 stellte. Die Qualität des kolonialen ses hat sich durchschnittlich schneller gebessert als diejenige der Butter. mentlich kanadischer Käse läßt in jedem Jahre qualitative Fortschritte ennen, was der Einführung verbesserter Produktionsverfahren, der sserung der Transportverhältnisse usw. zu verdanken ist. Nichtsdesto- niger wird aber kanadischer Cheddarkäse in England nicht als ein- mischem gleichwertig betrachtet, und er erzielt infolgedessen auch nie- gere Preise.

Die Beschaffenheit des neuseeländischen Käses wies in der letzten ison eine ausgesprochene Besserung auf, ja einige Posten standen adischem in keiner Weise nach. Die Preise der beiden leitenden Sorten onialen Käses stellten sich in der Berichtsperiode niedriger als seit fünf hren. Feinster kanadischer Käse galt nämlich nur 60½ Schill. gegen Schill. in der vorhergegangenen Saison und neuseeländischer 58¾ Schill. en 62¾ Schill. Die Aussichten für die einheimische Käseproduktion im fenden Wirtschaftsjahr lassen sich sehr günstig an. Kanadas Produktion fte keine große Zunahme, die Ausfuhr nach England aber infolge ge- gerter einheimischer Nachfrage sogar eine Abnahme erfahren. Holland rd voraussichtlich ebenfalls keine größere Menge als das letzte Mal ortieren, doch steht eine Vergrößerung der neuseeländischen Zufuhren zu arten. (565

Internationale Ausstellung in Buenos-Aires und Milchwirtschaft in gentinien. Diese Jubiläumsausstellung, welche die Republik Argenti- n mit einem Kostenzuschuß von rund 70 Millionen Mark (!) in diesem hre veranstaltet hat, ist außerordentlich gut gelungen. In der land- tschaftlichen Abteilung ist vor allem die deutsche Maschinenindustrie gut treten. Zu bedauern ist es aber, daß die Molkereimaschinen in zu ge- gem Umfange ausgestellt sind. Einzig und allein die Alfa-Gesellschaft räsentiert sich in entsprechendem Gewande in der schwedischen Abteilung. den einzelnen Hallen sieht man noch die Titania- und die Rollen- aratoren und auf einzelnen Stellen einige Viktoria-Buttermaschinen etc. oßes Interesse erregte die in der Viehausstellung in Betrieb gewesene len-Melkanlage. Bemerkt sei, daß die Melkmaschinen für diese Länder n besonderem Wert sind, selbst wenn sie nicht rein ausmelken und die he angreifen sollten, denn hier hat das Vieh einen sehr geringen Wert. Hauptsache ist, daß überhaupt gemolken wird. —

Da die Milchwirtschaft in Argentinien eine große Zukunft hat und sich ade jetzt ein Aufschwung vorbereitet, wäre eine regere Beteiligung der tschen Molkereimaschinenindustrie an der Ausstellung sehr von Vorteil esen. Allerdings sind gerade in Südamerika alle derartigen Reklame- ionen mit großen Unkosten verbunden. Es ist aber zu bedenken, daß sich r ein großes Absatzgebiet eröffnet, wenn die Landwirte neben der reinen hzucht auch der Milchverwertung ihre Aufmerksamkeit zuwenden. In ses Stadium tritt die hiesige Landwirtschaft jetzt allmählich ein, und es zu wünschen, daß auch die deutsche Industrie diesen Moment ausnützt.

Die wirtschaftlichen Verhältnisse Argentiniens und Uruguays sind lständig sicher und das, was man darüber in europäischen Zeitungen istens liest von Revolutionen etc., erscheint in einem anderen Licht, wenn n die Länder näher kennen lernt. Die Kulturlage ist hier eine andere in Europa, aber keineswegs im allgemeinen eine schlechtere. Und dann zu beachten, daß diese Länder sich mit Riesenschritten entwickeln. Man n wohl ruhig sagen, daß hier die Entwicklung in einem Jahre das ande bringt, was in Europa zehn Jahre benötigte. Das gilt auch für Entwickelung der hiesigen Milchwirtschaft. Den deutschen Firmen sei aten, sich gute argentinische Handelshäuser als Vertreter zu sichern, die ständiges Musterlager von Molkereimaschinen unterhalten. Auch mit lame-Versendung von Druckschriften direkt an die großen Estanzieros roßgrundbesitzer) darf nicht gespart werden. —

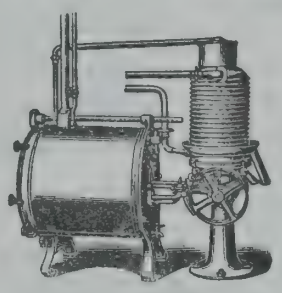
Den Molkereifachleuten, welche sich wiederholt an ch mit der Anfrage wenden, ob sich hier in diesen ndern für sie eine lohnende Tätigkeit in Molkerei- trieben bietet, kann ich im allgemeinen keine be- hende Antwort geben. Das wird erst mit der Zeit besser werden, nn mehr Molkereien existieren. Ohne festen Vertrag sollte in Milchwirtschaftler herüber kommen. Wenn er darauf ewiesen ist, in einem Molkereiunternehmen sich erst eine Stelle zu suchen, rd er nur ausnahmsweise etwas Gutes erreichen, um so weniger, wenn nicht die Landessprache (spanisch) beherrscht. Prof. Otto Kasdorf.

Sprechsaal.

Einiges über Dampfkesselspeisung und -Reinigung. Wenn man auch allgemeinen die im gleichnamigen Artikel in Nr. 85 der Molkerei- tung gemachten Ausführungen nur gutheißen kann, so möchte ich mir h erlauben, Einiges hinzuzufügen.

Betreffs des zu verwendenden Speisewassers sollte man allseitig dazu rgehen, das durch Anwärmen und Pasteurisieren der Milch gewonnene ndenswasser dem Kessel wieder zuzuführen, dieses wird sich wohl in den isten Fällen ohne große Schwierigkeiten ausführen lassen. Läßt man den

End-Urteil
der D.L.G. über



Ahlborns Rückkühlerhitzer U. L.,
D. R. P. 185980, D. R. G. M. 366750 und 375239:

„Auf Grund der beschriebenen Eigenart und der nachgewiesenen Leistung wird der in zwei Grössen geprüfte Vorwärmeerhitzer als **neu und beachtenswert** anerkannt und wegen der Nützlichkeit der erstmalig bei ihm in durchdachter zweckmässiger Weise vorbildlich durchgeführten Sonderung der Magermilcherhitzung von der durch Wärmerückgewinnung bewirkten Vollmilcherhitzung durch Verleihung der **grossen silbernen Preismünze** ausgezeichnet."

Eduard Ahlborn, Hildesheim,
Danzig, Lübeck, München.

Rud. A. Hartmann, Berlin S.
Fabrik gesundheitstechnischer Apparate.

Hennebergs Milchsterilisator
mit Rückkühlung

zur Bereitung von Säuglingsmilch, für alle örtlichen Verhältnisse passend, für Gas- und Dampfbetrieb.

von 50 bis 10000 Liter Leistungsfähigkeit.

Hennebergs Milchsterilisator eignet sich hervorragend zur Bereitung von **Yoghurtmilch**, da in ihm die Temperaturen von 100° C., dann 40°, dann 12° beliebig eingehalten werden können, daher billigste Yoghurtbereitung.

Hennebergs modernster
Vacuum Milch-Pasteurisierapparat.
Fleischdämpfer
System Becker & Ulmann, System Franke

für alle örtlichen Verhältnisse passend, in liegender und stehender Ausführungsform, für Dampfbetrieb und direkte Feuerung eingerichtet.

Im eigenen Interesse hole man Angebot und Projekt kostenlos ein.

Molkerei-Buchführung
entworfen von **Dietrichs & Mertens,** Hannover.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.

Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die
Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik
W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

Abdampf durch die Rohrschlangen eines Wasserkastens und dann ins Freie gehen, so kann man das sich dabei bildende Wasser sehr leicht zurückerhalten, wenn man um die Mündung des Auspuffrohres einen kleinen Blechkasten anbringt, wodurch das durch den Abdampf mit ausgestoßene Wasser aufgefangen wird. Durch eine kleine, in einer Ecke des Kastens angebrachte Rohrleitung führt man dasselbe dem Speisekasten zu.

Bei dem Zusatze von Soda zum Speisewasser sollte man vorsichtig sein. Wird nämlich Soda in zu großen Mengen verwandt, so krystallisiert solche in den Mantelnähten und treibt dieselben auseinander, wodurch größere Undichtigkeiten entstehen können. Wie sich Herr P. R. das von Zeit zu Zeit vorzunehmende Abblasen des Kessels denkt, ist mir in dem betreffenden Artikel nicht ganz klar geworden. Meiner Ansicht nach ist es am besten, wenn man sich den Kessel möglichst hoch voll Wasser speist, unter gleichzeitigem Zurückgehenlassen des Dampfes bis auf ca. 2 Atm. Nachdem man das Feuer vom Rost vollständig entfernt hat, wartet man ungefähr eine Stunde und läßt alsdann das Wasser bis zur Marke des niedrigsten Wasserstandes ablaufen. Ein zu langes Warten halte ich nicht für zweckmäßig, denn wenn der Schlamm schon als kompakte Masse am Boden liegt, wird das Abblasen nur mehr wenig Wert haben. Den Kessel aber zwecks Entfernung von Schlamm, ohne nachfolgende gründliche Reinigung vollständig abzublasen, halte ich für fehlerhaft, denn ich habe gefunden, daß gerade in Kesseln, wo solches vorgenommen worden war, der Kesselstein ganz besonders fest haftete.

Bei Außerbetriebsetzung des Kessels zwecks endgültiger Reinigung braucht man bei der Abkühlung desselben durch Luftzug gar nicht so ängstlich zu sein. Man läßt das Feuer bei vollständig geöffnetem Rauchschieber ausgehen und entfernt alsdann die letzten Rückstände, wobei man den Schieber ruhig offen läßt. Hat man verschließbare Eisenklappen an den Seitenzügen, so öffnet man dieselben schon, wenn noch Wasser im Kessel ist und entfernt mit einer eisernen Kratze nach Möglichkeit die in den Seitenzügen und dem Flammrohr lagernde glühende Asche. Ist dieses geschehen, so schließt man die Seitenzüge wieder, um eine bessere Zirkulation der Luft im Flammrohr und den Seitenzügen herzustellen. Sehr schädlich und von der Kesselüberwachung verboten ist das Einlassen von kaltem Wasser in den eben entleerten heißen Kessel. Zweckmäßig ist es, besonders wenn kein Schlammloch am Kessel vorhanden ist, durch das Mannloch ein bis ziemlich auf den Boden reichendes Rohr einzuführen, dessen anderes Ende man ins Freie leitet, wodurch dem Innern des Kessels kalte Luft zugeführt und die darin befindliche heiße Luft herausgetrieben wird.

Das Reinigen selbst sollte man, wo es irgend möglich ist, von geübten Kesselreinigern und stets von denselben Leuten ausführen lassen, denn das vorhandene Personal wird man während dieser Zeit mit Reparaturen usw. vollauf beschäftigen können. Auch sieht es mit dem Reinigen der Molkereikessel durch die Gehülfen mitunter recht traurig aus, denn abgesehen von der ungewohnten Beschäftigung, ist auch noch längst nicht jeder Gehülfe ein tüchtiger Kesselreiniger, und auch das dazu gehörende Werkzeug ist in den Molkereien meistens in recht mangelhafter Verfassung. Flammrohr und Züge läßt man am einfachsten durch den Kaminfeger des Distrikts reinigen. Wo vorstehendes aber nicht angängig, da sollte man den Gehülfen für gute Ausführung genannter Arbeit eine kleine Vergütung gewähren, damit mit äußerster Energie gearbeitet wird. Selbstverständlich ist es, daß sich der Betriebsleiter von der gründlichen Reinigung überzeugt.

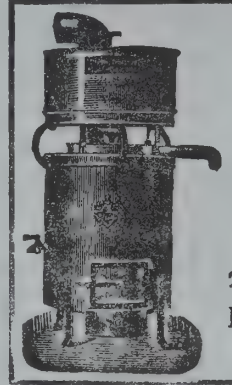
Zum Schluß möchte ich noch ein Mittel angeben, um schadhaft gewordene Stirnwandisolierung wieder auszubessern, welches wohl nicht allseitig bekannt sein dürfte. Haben sich Teile genannter Isolierung von der Stirnwand losgelöst, sind aber diese Teile noch einigermaßen zusammenhängend, so kann man dieselben auf folgende Weise wieder auf der Stirnwand befestigen: Man stellt sich aus weichem Quark, Kieselgur und gekochter Kartoffelstärke einen dicken Breiher und klebt hiermit die Stücke wieder in ihrer alten Lage auf die heiße Stirnplatte auf. Durch Gegenstellen irgend eines dazu passenden Gegenstandes hält man genannte Stücke so lange in dieser Lage fest, bis die in dem Brei enthaltene Feuchtigkeit vollständig verdunstet ist. Nach dieser Methode aufgeklebt, sitzen die Stücke so fest wie zuvor. Jos. Even-Everswinkel.

Der Wert regelmäßiger Betriebsrevisionen für Molkereien und die Übernahme von Vertretungen der Betriebsleiter.

I.

Es freut mich, daß meine im Sprechsaal der Nummer 77 dieser Zeitung gegebene Anregung über die Einführung von Betriebrevisionen in Molkereien in verschiedenen Kreisen Anklang gefunden hat, wie die beiden letzten Einsendungen, die auf dieses Thema eingingen, beweisen. Herrn F. Scharfenorth in Breslau bin ich recht dankbar, daß er mich darauf aufmerksam gemacht hat, daß die gesetzlich vorgeschriebenen Revisionen der Geschäftsbücher und der Kasse in Genossenschaftsmolkereien nur alle zwei Jahre vorgenommen zu werden brauchen. Dieser Zeitpunkt könnte ja schließlich, um einer Überbürdung der Betriebsrevisoren von vornherein vorzubeugen, auch für die technischen Revisionen gewählt werden. Wenigstens könnte man versuchsweise, um überhaupt erst die für eine Reihe von Molkereien so wichtige Angelegenheit in Fluß zu bringen, einer alle zwei Jahre stattfindenden Betriebsrevision zustimmen. Sollte es sich dann im Laufe der Jahre herausstellen, daß ein zweijähriger Zwischenraum doch etwas zu lang ist, um den Betrieb dauernd den neuesten Fortschritten der modernen Technik anzupassen, so kann man die Zeit etwas verkürzen und sagen, daß man alle 1½ Jahre eine Revision seines Molkereibetriebes wünsche. Dann hat man noch den großen Vorteil, daß das eine Mal die Revision in die Sommer- und das andere Mal in die Wintermonate fällt. Da wir unsere Betriebe dauernd dem Wetter anpassen müssen, um eine erstklassige Butter zu erzeugen, so kann es durchaus nicht gleichgültig sein, in welche Jahreszeit die Betriebsrevision fällt. Dementsprechend werden sich auch wohl die meisten Kollegen dafür entscheiden, daß die Revisionen abwechselnd, einmal im Winter-, und das andere Mal im Sommerhalbjahr — dazwischen liegend eine Pause von 1½ Jahren — stattfinden. Je nach Bedürfnis könnten ja dann hier- oder dort außerordentliche Revisionen eingeschaltet werden.

Und nun einiges zu der von Herrn Schm., Dbg. in Nummer 84 dieser Zeitung angeregten Frage: „Wer stellt den Revisor an und wer bezahlt die Unkosten?“ Wenn ich in meinem ersten Artikel darauf nicht näher eingegangen bin, so geschah es deshalb, weil ich der Ansicht war, daß jede Molkerei die Kosten der Betriebsrevision aus eigenen Mitteln bestreiten müsse und sich vielleicht ein in der Nähe wohnender Molkerei-Instruktor oder sonst irgend ein tüchtiger Fachmann, der augenblicklich keinem Betrieb vorsteht, zu einer Revision bereit erklären würde. In diesem Sinne sagte



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A
Vertreter gesucht.

Buttertonnen ca. 100 Pfd. u. ca. 50 Pfd.
Kübel desgleichen zu ca. 50 u. 30 Pfd.
einmal gebraucht, sauber gereinigt, gut böttchert, liefert stets prompt in
ausgesucht bester Ware
O. Thonack, Berlin 36
Amt 4 9147.

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

M. Brockmann's Kalender

M. Brockmann's Kalender 1911 für Tierhalter und Züchter
Kostenfrei zu beziehen von M. Brockmann
Chem. Fabr. m. b. H. Leipzig-Eutr.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, Haag, Holland.

Kistenteile
aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe

M. Sander, Hameln a. Weser
Molkereibekleidungs-Artikel
empfiehlt seine von vielen Seiten als sehr praktisch anerkannte
Molkereischürze Marke „Wasserdicht“
Preis Mk. 2,40 zuzüglich Porto für Nachnahme.
Man verlange Preisliste über Blusen und Jacken.

ch ja auch am Schlusse des Artikels, daß die dadurch entstehenden Unkosten auernd Zinsen tragen, welche bald das aufgewandte Kapital übersteigen ürden. Ebenso richtig, vielleicht auch noch besser wäre es aber auch, wie ies Herr Schm. ausführt, wenn die Genossenschaftsverbände die ganze Anelegenheit in die Hand nehmen und eigene Revisoren anstellen würden. Dadurch wäre es möglich, bald eine gesetzlich bindende Verpflichtung zur Betriebsrevision herbeizuführen und könnten dann auch die Kosten derelben von den betreffenden Verbänden aufgebracht werden, die dann ihrerseits selbstredend von den Molkereien einen erhöhten Jahresbeitrag zu heben sich veranlaßt sehen müßten. Dies würde meiner Meinung nach ine entschiedene Verbilligung der Revisionskosten bedeuten, denn nunmehr ekämen die Betriebsrevisoren vom Genossenschaftsverbande ein festes ahresgehalt und es käme nur noch für die betreffenden Molkereien die Beleichung der Reisekosten des Revisors in Frage, zu der sich auch sicher jede Molkerei verstehen würde.

Was nun den letzten Punkt angeht, den Herr Schm. berührt, nämlich ie Uebernahme von Vertretungen der Betriebsleiter, so erkläre ich hiermit eine uneingeschränkte Zustimmung in dieser Sache. Es wäre wohl keine Person berufener für einen Vertreterposten wie gerade der Betriebsrevisor. Da die Fälle, wo Vertretungen in Molkereien recht erwünscht, ja vielfach ar nicht zu umgehen sind, in immer größerem Maße zunehmen, also die anze Angelegenheit geradezu aktuell ist, so wäre es recht erwünscht, wenn owohl die Genossenschaftsverbände als auch die Molkereibeamtenvereine ie Sache so bald wie möglich in Fluß bringen würden zum Segen der Molereien und deren Angestellten. Paul Rieckhoff, Hamburg.

II.

Wiederholt ist dieses Thema behandelt worden und man hat von verhiedenen Seiten nur günstiges feststellen können. Wie sollte dem auch nders sein, da die Vorteile einer derartigen Revision klar auf der Hand egen, allerdings nur auf Seiten der Förderer, von gegnerischer Seite wird ine solche Revision recht mißkreditiert.

Es soll nicht meine Aufgabe sein, auf Einzelheiten einzugehen, ebenso egt es mir fern, nochmals die Vorteile einer Betriebsrevision hervorzuheben. Hinweisen möchte ich nur darauf, daß ich den Ausführungen des errn Schm., Dbg. in Nr. 84 dieser Zeitung, der es für zweckmäßig hält, eben den von den Revisionsverbänden angestellten Revisoren bezw. Molrei-Instruktoren noch besondere Betriebsrevisoren anzustellen, nicht beimmen kann. Wie ich schon an dieser Stelle festgestellt habe, ist jede Geossenschaft gemäß Bestimmung des Genossenschaftsgesetzes verpflichtet, ren Betrieb, speziell ihre Bücher usw., mindestens alle zwei Jahre durch nen der Genossenschaft fernstehenden Revisor revidieren zu lassen. Gehteht die Revision in kürzeren Zeiträumen, so steht dem nichts im Wege. eider wird die kürzere Zeitdauer, etwa jährliche Revision, die größeren Geossenschaften, besonders auch Molkereien, zu empfehlen wäre, nur selten ngewandt, hieran sind aber nicht die betreffenden Revisionsverbände, sonern die einzelnen Genossenschaften schuld, weil diese nur selten eine frühere evision wünschen.

Wenn nun aber diese gesetzlichen Verwaltungsrevisionen in vielen ällen schon als lästig angesehen werden, um wie viel unliebsamer wird an da erst die nochmalige Betriebsrevision empfinden? Wohl nicht allzu ele Molkereien werden sich diesen Revisionen unterziehen wollen, obgleich nen dadurch nur Vorteile entstehen.

Die Genossenschafts- bzw. Revisionsverbände sind jederzeit gern beit, ihren unterstellten Genossenschaften geschulte Fachleute zur Verfügung stellen. Daß diese bereitwilligst mit Rat und Tat eingreifen, dürfte als lbstverständlich gelten und ich verstehe nicht recht, wie Herr Schm. zu der eußerung kommt: „Die Instruktoren kommen ja recht gern und stehen mit at und Tat zur Verfügung, sie müssen aber erst gerufen werden, und da pert's gewöhnlich.“ Dieses Hapern liegt doch wiederum nur bei den olkereien. Zeigen die Molkereien den Verbänden rechtzeitig den Wunsch züglich Hinkommens eines Revisors an, dann werden die Verbände esem Wunsche auch zur Zufriedenheit nachkommen. Wird dagegen ohne rherige Anmeldung, sogar telegraphisch, um sofortiges Hinschicken des evisors ersucht, so kann dem manchmal nicht entsprochen werden. Man uß eben bedenken, daß der Verband nicht für jede Genossenschaft einen sonderen Revisor anstellen kann, und auch nicht in der Lage ist, ständig elche zu Hause auf Abruf sitzen zu haben. Zusammenhängende Genossenaften müssen, um Kosten zu ersparen, auch zusammenhängend revidiert erden. Dazu sind vorherige Reisedispositionen notwendig, die sich, wenn tgesetzt, nur schwer umstoßen lassen. Ebenso verhält es sich mit der Hilfe t den Jahresabschlüssen. Daß auch hier vorherige Anmeldungen an den erband notwendig sind, um die Reisen zusammenstellen zu können, müßte dem einleuchten, wie es auch als selbstverständlich angesehen werden muß, ß die Abschlüsse nicht alle im Laufe der ersten drei bis vier Wochen nach hresschluß fertig gestellt werden können.

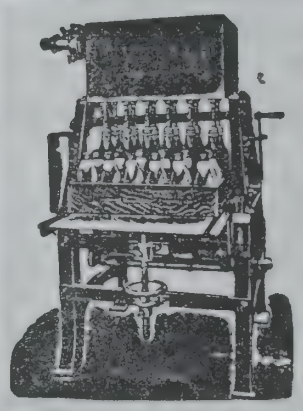
Schließlich bliebe dann noch die Frage aufzuwerfen, aus welcher Fachttung der betreffende Betriebsrevisor hervorgehen sollte. Daß die Resionsverbände nicht zwei Revisoren für Molkereien, für kaufmännischen d praktischen Betrieb, anstellen werden, ist wohl erklärlich. Ebenso rden es wohl nur Phantasiegedanken sein, den Revisor zur Uebernahme n Vertretungen der Betriebsleiter zu verpflichten. Ich verweise hier auf e erst in jüngster Zeit bis zur Ermüdung in der Fachpresse gebrachten tikel „Der Vertretungsbetriebsleiter bezw. Wandermeierist.“

Alles in allem halte ich die Betriebsrevisionen für sehr nützlich, wage er zu behaupten, daß die Verbände sehr wohl in der Lage sind, diese in er gewünschten Weise durchzuführen, ohne Anstellung besonderer Bebsrevisionen. Sollen die Betriebsrevisionen regelmäßig durchgeführt rden, so ist es nur notwendig, daß die einzelnen Molkereien derartige ünsche an ihre Verbände stellen, diesen mehr Vertrauen entgegenbringen d nicht die zurückhaltende Stellung einnehmen, wie es vielfach beobachtet rden kann. Franz Scharfenorth, Breslau.

Bekämpfung der Tuberkulose im Bezirk der Molkerei-Genossenschaft örry. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover hatte in nem Schreiben an die Molkerei Börry im April d. J. infolge häufigen rkommens von Tuberkulose bei Schweinen in zwei zur Molkerei Börry ilch liefernden Ortschaften darauf hingewiesen, daß es nicht ausgeschlossen , daß durch nicht hochgradig erhitzte Magermilch eine Uebertragung von berkelbazillen stattgefunden habe. Um diese Möglichkeit für die Zukunft zumildern, empfahl die Landwirtschaftskammer der Molkerei Börry, eine ndige Erhitzung der Magermilch, welche zu Fütterungszwecken zurückgeht, f zirka 85 Grad C. vorzunehmen.

Landwirte
laßt Euch nicht täuschen!
Vielfach wird
Maisfutter „Homco“
verkauft, aber andere Ware abgeliefert.
Achtet auf Sackpackung!
Jeder Sack ist rot „Homco“ gezeichnet.

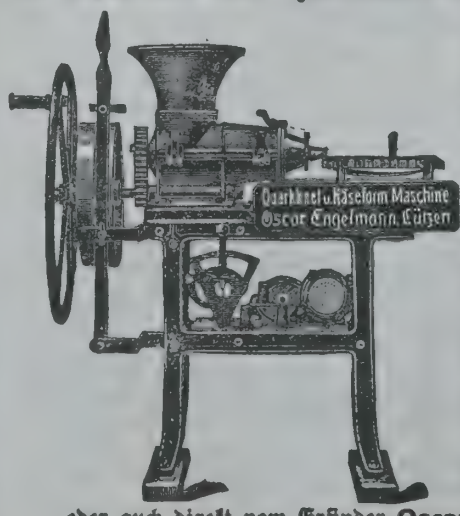
In Referenzen d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.
Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!
Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.
Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Milchfettbestimmungs-Apparate
nach Soxhlet, Gerber, Marchand 2c.
Buttermessröhren, Flach- u. Rund-
:: Butyrometer, Lactodensimeter ::
sowie sämtliche
Glas-Instrumente
□ **Thermometer und Aräometer** □
Apparate zur Milchuntersuchung
liefert zu billigsten Preisen in exakter Ausführung die
Thermometer- u. Glasinstrumenten-Fabrik von
Keiner, Schramm & Co.
Ges. m. b. H., **Arlesberg**, b. Elgersburg i. Th.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!



Engelmanns Pat. Quarkknet- u. Käseform-Maschine
für runde und lange Käse aller Art.
Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu: „allerfeinsten Speisequark zu erzeugen“. — Nur ff. Zeugnisse.
Zu beziehen durch: **Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G.**, Bergedorf. — **Eduard Ahlborn**, Hildesheim. — **Dirks & Möllmann**, Osnabrück. — **Ewald Noack**, Magdeburg. — **Carl Mann**, Hildesheim. — **A. Jepsen Sohn**, Flensburg. — **Franz Maager**, Breslau. — **Zentral-Ankaufstelle**, Halle a. S. — **Rich. Schoen & Co.**, Erfurt. — **Friedr. Jaeger**, Halle a. S. — **F. Peters**, Leipzig. — **A. Moritzen**, Dresden. — **Gebr. Bayer**, Augsburg. — **Joh. Deiring**, Weiler i. Algäu. — **Roths Molkerei-Zentral-Büro**, Stuttgart. — **A. Schönemann & Co.**, Schöningen. — **Ferd. Kothe & Co.**, Braunschweig. — **Alfa-Separator**, Wien. — **Ustra**, Paris und Wien. — **Jurany & Wolfram**, Wien. — **A. de Saint-Moulin**, Verviers. — **Zentral-Molkerei-Büro**, München. — **Misu Weinberg**, Bukarest. — **C. Wasser & Co.**, Rotterdam 2c. 2c.
oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

Die Erhitzung der Magermilch auf hohe Wärmegrade ist nun wohl ein ziemlich sicheres Mittel, die Tuberkelbazillen unschädlich zu machen. Leider aber ist dies Mittel nicht immer durchführbar, denn im Sommer wird zu viel saure Milch angeliefert und solche läßt sich bekanntlich nicht hochgradig erhitzen. Würde es durch Aufstellung neuer und besserer Apparate vielleicht möglich werden, die Erhitzung durchzuführen, so würde die Magermilch ohne Zweifel an Wert bedeutend verlieren. Auch ist zu bezweifeln, ob es richtig ist, den Kampf gegen die Tuberkulose zuerst in der Molkerei zu beginnen? Man sollte vielmehr glauben, daß es angebrachter ist, das Uebel an der Wurzel zu fassen, nämlich in den Viehställen.

Die Molkerei Börry hat sich deshalb eingehend mit der Frage beschäftigt, ob der Verbreitung der Tuberkulose nicht auf andere Weise zu begegnen sei. Wie nun erwiesen, läßt sich die Tuberkulose, insbesondere die Eutertuberkulose, in den meisten Fällen schon durch äußere Anzeichen feststellen, z. B. kleine Knötchen im Euter, schlechter Ernährungszustand, struppiges Haar, blödes Auge, häufiger Husten, Durchfall etc. — In einwandfrei genommenen Durchschnittsproben der Magermilch der Molkerei Börry von verschiedenen Tagen wurden in zwei verschiedenen bakteriologischen Instituten von 6 Proben 5 tuberkelbazillenfrei und 1 mit Tuberkelbazillen behaftet gefunden. Obwohl das Resultat nicht ungünstig ist, muß doch angenommen werden, daß in einem Bestande von über 1000 Milchkühen tuberkelkranke Tiere vorkommen.

Es wurde deshalb von der Molkerei Börry beschlossen, einmal die Untersuchungen an den bakteriologischen Instituten periodisch fortzusetzen — eine regelmäßige und häufige Untersuchung verbietet sich der hohen Kosten wegen —, sodann aber eine ständige Revision der gesamten Viehbestände der Molkereigenossenschaft auf Tuberkulose anzuordnen.

Die hierfür bestimmte Kommission in welche aus jedem Dorfe ein Mitglied gewählt ist, soll, nachdem sie durch den Kreistierarzt an tuberkelkranken Kühen instruiert ist, viermal im Jahre sämtliche Milchviehbestände der Genossenschaft auf Tuberkulose revidieren.

Die Kommission ist beauftragt, Kühe, welche stark tuberkuloseverdächtig sind, sofort von der Milchlieferung auszuschließen und, was das Wichtigste ist, anzuordnen, daß diese Kühe baldmöglichst, spätestens aber innerhalb vier Wochen verkauft werden. In Zweifelsfällen entscheidet der Kreistierarzt endgültig, ob Tuberkulose vorhanden ist oder nicht.

Beanstandete Tiere dürfen, wenn überhaupt, keinesfalls im Verein mit den übrigen Tieren gemolken werden.

Die Kommission ist verpflichtet, durch Nachkontrolle festzustellen, ob ihren Anordnungen Folge geleistet wird. Außerdem wurde den Genossen empfohlen, die Magermilch in Zukunft in richtig saurem Zustande zu verfüttern, bekanntlich werden durch den Säuerungsgrad die Bazillen mindestens stark abgeschwächt, wenn nicht getötet. Durch verschiedene Beispiele aus der Genossenschaft wurde festgestellt, daß bei den Besitzern, welche ihre Rückstände in saurem Zustande verfüttert hatten, keine Tuberkelfälle vorkamen, dagegen hatten die Besitzer, welche ihre Magermilch in süßem Zustande verfütterten, ausgedehnte Tuberkelfälle. Vor dem Bestehen der Molkereien wurde bekanntlich nur dicke, saure Milch verfüttert und es dürfte wohl statistisch leicht festzustellen sein, daß derzeit die Tuberkelfälle nur sehr gering gewesen sind.

Würde die Regierung auf ihre Kosten ständige Revisionen der Viehbestände vornehmen lassen durch die Tierärzte, und würde außerdem durch eine Polizeiverordnung verlangt werden, daß Molkereirückstände nur in richtig saurem Zustande verfüttert werden dürfen, so ließe sich jedenfalls damit so viel erreichen, wie auch mit dem Erhitzen der Milch.

Witte-Börry.

Ventilatoren für Molkereien. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 84.) Die Entfernung von Dämpfen aus den Molkereien ist durch Absaugung nicht möglich. Sie werden vielmehr erreichen, daß infolge der eintretenden Luftverdünnung die Apparate noch viel mehr dampfen.

Ein einfaches und bewährtes Mittel, Dampf aus Räumen zu entfernen, bietet der umgekehrte Weg. Der Ventilator wird zum Inhaustor, d. h. Luft wird in den Raum gedrückt. Diese muß aber angewärmt sein. Der Raum steht dann unter etwas Ueberdruck gegenüber der Außentemperatur. Derartige Anlagen werden als sogenannte Entnebelungs-Anlagen neuerdings vielfach in Schlachthäusern zur Anwendung gebracht. Der Antrieb derartiger Ventilatoren erfolgt durch eine kleine Spezialmaschine, die sich für den Zweck bewährt hat. Ob dies mit einer so kleinen Dampfturbine der Fall sein wird, halte ich für fraglich, schon mit Rücksicht auf den hohen Dampfverbrauch. Wenn Sie genügend Kraft haben, treiben Sie den Ventilator doch von der Maschine aus an. Eine derartige Anlage steht meines Wissens im städtischen Schlachthofe Stettin. Lieferantin ist eine dänische Firma.

Ed. Antz, Berlin.

Briefkasten.

Molk. E. Auch wir stehen vollständig auf dem Standpunkte, der in dem Schreiben des Genossenschaftsverbandes vom 20. v. M. niedergelegt ist. Die Briefe der Genossen R. und G. W. bringen eine Kündigung nicht zum Ausdruck. Zur Milchlieferung oder zum Schadenersatz wegen Nichtlieferung können Sie diese Genossen aber deshalb nicht zwingen, weil Ihr Statut über die Milchlieferungspflicht überhaupt nichts enthält und Sie eine Geschäftsordnung, auf die im Statut Bezug genommen ist, nicht erlassen haben. Aus diesem Grunde sind Sie auch nicht berechtigt, das Milchgeld und Geschäftsguthaben dieser beiden Genossen wegen einer Schadensersatzforderung aus dem Einstellen der Milchlieferung zurückbehalten. — Wir können nur dringend raten, unverzüglich durch eine Ergänzung des Statuts und durch Erlaß einer Geschäftsordnung die fehlenden Bestimmungen über die Milchlieferung nachzuholen. (3292

S. in H. Der Agent hat durch Annonce eine Molkerei zum Verkauf ausgeboten und hierin eine tägliche Milchlieferung von 1500 Ltr. und darüber angegeben. Sie sind daraufhin zwecks Ankaufes der Molkerei nach N. gefahren, haben aber bei Einsicht der Geschäftsbücher festgestellt, daß gegenwärtig nur 300 Ltr., im Sommer nur 650 Ltr. täglich geliefert werden. Sie haben daher vom Ankauf der Molkerei abgesehen. Durch die Reise sind Ihnen 80 ℳ Unkosten erwachsen, für die Sie den Agenten ersatzpflichtig machen wollen. — Der Agent ist Ihnen schadenersatzpflichtig, da die Angabe in der Annonce über die tägliche Milchmenge für Sie zur Vornahme der Reise bestimmend gewesen ist, diese Angabe sich aber als unwahr herausgestellt hat. Die Entstehung des Schadens ist daher auf ein Verschulden des Agenten zurückzuführen. Fordern Sie ihn unter Hinweis darauf zur Zahlung auf und drohen Sie ihm mit Klage. 2391

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in
Molkerei-Buchführung
einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.
C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20
Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

Preisgekrönte
Füllmaschinen für Milch
Boldt & Vogel m. b. H. - Hamburg

Auch der beste Kenner
wird sich immer
für
„SENGA" Käsewannen
Milchbassins
entscheiden
Fordern Sie sofort Offerte vom
METALLWERK H. SENGEWEIN
MEHLE bei HANNOVER

Steinschrotmühle
„Rentablit"
mit selbstschärfenden Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.
Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.
Vorzüglich als Nebenbetrieb für Molkereien 2c. geeignet.
Größ. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.
Fr. Schöttler
Maschinenfabrik
Diepholz i. H.

Voll- und Magermilchbassins
Rahmkippbassins
Metallkäsewannen, doppelwandig, D. R. G. M.
Bassin-Doppelsiebe
Milch-Leitungsteile
fabriziert und liefert als langjährige Spezialität
Carl Nebel
Klempnerei und Molkereigerätefabrik
Schöningen, Braunschweig.

Pergamentpapier
empfehlen
Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungs-Kommission:

2. November. Ia 118—121/23 *M*, IIa 115—121 *M*, IIIa 110—118 *M*, abfallende 95—110 *M*. Tendenz: flau.

29. Oktober. Ia 121—123 Mk., IIa 116—121 Mk., IIIa 110—118 Mk., abfallende 95—110 Mk. Tendenz: matt.

Kopenhagen, 3. Nov. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 95 Kronen (ca. 107,— Mk.). Tendenz: schließt fester.

Kempten, 2. Nov. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., Süßrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 116—118 Mk. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 3. Nov. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 108 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhig.

Wangen, 3. November. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 116 Mk., Vorbruchbutter 108 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 2. Nov. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
58 Drittel 126 Mk., 29 Drittel 125,50 Mk., 69 Drittel 125 Mk., 14 Drittel 124,50 Mk., 60 Drittel 124 Mk., 6 Drittel 123,50 Mk., 10 Drittel 123 Mk., 5 Drittel 122 Mk., 1 Drittel 121 Mk., 16 Drittel 120 Mk., 3 Drittel 119 Mk., 9 Drittel 118 Mk., 16 Drittel 116 Mk., unverkauft 9 Tonnen.
1. Klasse: 296 Drittel zu 123,83 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 37 Drittel zu 113,74 Mk. im Durchschnitt.
Unkosten 1⅛ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 3. November. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Das Geschäft bleibt sehr schleppend. Es hat sich mit Beginn des neuen Monats eine Besserung im Absatz der Butter nicht eingestellt. Gegenüber den billigen Offerten des Auslandes, und da ein erheblicher Teil unserer Einlieferungen keinen Käufer findet, dürfte unsere Notierung am Sonnabend um mehrere Mark zurückgehen.

Berlin, 3. Nov. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 121—123 Mk., IIa 115—121 Mk., IIIa 110—118 Mk., abfallende 95 bis 110 Mk.

Berlin, 2. November. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Während sonst mit Beginn eines neuen Monats eine bessere Nachfrage und ein lebhafteres Geschäft herrscht, ist diesmal der Absatz sehr schwach geblieben. Die Kauflust erstreckt sich nur auf den dringendsten Bedarf und ist die Stimmung flau.

Berlin, 2. Nov. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter war das Geschäft ebenfalls ruhig. Gefragt waren nur allerfeinste Qualitäten, geringere Sorten fanden fast gar keinen Absatz, zumal hiesige gute Standbutter billiger angeboten wurde als solche. Es gelangten in der vorigen Woche zur Verschiffung:

	von Windau:	von Riga:	von St. Petersburg:
nach London	1012 Faß	178 Faß	2571 Faß
„ Kopenhagen	2348 „	— „	325 „
„ Hamburg	2015 „	1 „	76 „
„ Stettin	1332 „	95 „	100 „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 112—116 Mk., IIa 108—112 Mk.

Hamburg, 3. Nov. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der weitere Verlauf des dieswöchigen Marktes brachte keinerlei Besserung, vielmehr mußten weitere erhebliche Preiskonzessionen gemacht werden, ohne daß es gelang, Käufer zu finden. Es ist anscheinend noch nicht abzusehen, an welchem Punkt der Preisrückgang zum Stillstand kommen wird.

Hildesheim, 4. November. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Wie überall, ist auch hier die Marktlage als flau zu bezeichnen. Täglich billigere Offerten konnten bisher noch keine Besserung bringen, dabei stehen wir erst am Anfange dieses im Butterhandel so gefürchteten Monats. Für prima Molkereibutter zahlen wir 110 bis 115 Mk., netto frei hier. Tendenz: flau.

Magdeburg, 2. Nov. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 123 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 118—110 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100—105 Mk. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: flau.

Dresden, 2. Nov. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Der Monatswechsel brachte diesmal ein ganz außergewöhnlich ruhiges Geschäft. Der erfolgte Preisrückgang wird sich natürlich noch nicht bemerkbar machen, denn bei den jetzigen großen Eingängen und fehlerhaften Qualitäten gehört sicher ein weiterer, größerer Rückgang der Preise dazu, um das Geschäft wieder einigermaßen besser zu gestalten.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 6 *M* niedriger.

Hamburg, 4. Nov. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 122—125 *M*, IIa 110 bis 115 *M*. Tendenz: sehr ruhig.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 126—128 Mk., feinste 122—125 Mk., II. Qualität 116—121 Mk., III. Qualität 103 bis 114 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 3. November. Bericht von Gebr. Rößler. Das dieswöchentliche Geschäft verlief sehr ruhig, hauptsächlich beeinflußt durch die flauen Berliner Berichte. Auch Hamburg offerierte bereits 12 Mk. unter seiner wunderbaren Notierung.
Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 118—120 Mk., Ia 115 bis 118 Mark, IIa —— Mark, in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 2. Nov. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Das Geschäft ist nicht anders als sehr ruhig zu bezeichnen. Der gemachte Abstrich in den Notierungen erweist sich somit nicht als genügend und wird eine Besserung erst von der Notierung zu erwarten sein, die dem Dreizehnerstich hinreichend Rechnung trägt.
Wir zahlen heute für feinstes Produkt 112—114 Mk. pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 2. November. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Nachdem die Schiffahrt auf dem Obj eingestellt worden ist, hat auch die Zufuhr fast aufgehört und betrug nur etwa 450 Faß in der vergangenen Woche. Auch unter dieser kleinen Partie befanden sich wenig wirklich gute Sachen und erzielten gute Qualitäten Rubel 12,80 bis 13,10.

b) Omsk. Die Ankünfte waren auch am hiesigen Markte nur etwa 400 Faß in letzter Woche. Die Flaue im Butterhandel machte sich auch hier bemerkbar, so daß die Preise etwas zurückgingen und gute Qualitäten mit Rubel 13,60 bis 13,90 gehandelt wurden.

Budapest, 2. November. Bericht von M. Düsing jr. Das Geschäft blieb in der Berichtswoche unverändert, der Absatz entsprach den Einlieferungen, so daß kein Anlaß vorlag, die Preise zu modifizieren.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,30—3,40 Kr., Blockpackung 3,05—3,15 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 3,00—3,10 Kr., Blockpackung 2,80—2,90 Kr., Kochbutter je nach Qualität 2,10—2,30 Kr. Tendenz: ruhig.

Käse.

Berlin, 3. November. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 *M*, Romadour pro pro 50 kg 52—56 *M*, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 2. November. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: —

Wangen, 3. November. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 38 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 42 „
„ „ 35 „ „ „ „ 47 „
„ „ 40 „ „ „ „ 51 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Schweine.

Hannover, 3. November. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 987 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 67—70 Mk., Klasse V 60—64 Mk., Klasse VI 60—66 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 3. November. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1200 Stück. Preise: Schwere 66,00—68,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 52,00—59,00 Mk., Fertel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Nov.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	2.	13842	70 bis 62 56 bis 50			Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	3.	1200	68	bis	65	20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	3.	928	71	bis	65	Schlachtgew.	langsam
Hannover	3.	987	70	bis	67	„	schlecht
Leipzig	3.	2192	70	bis	63	„	langsam
Dresden	3.	1767	72	bis	70	„	langsam
Chemnitz	3.	461	75	bis	73	„	—
Dortmund	3.	117	69	bis	64	„	langsam
Köln a. Rhein	3.	1406	68	bis	65	„	langsam
Mannheim	3.	1 39	73	bis	72	„	mittel
Stuttgart	3.	811	72	bis	70	„	mäßig
Breslau	2.	1879	73	bis	69	„	mittel
Stettin	3.	223	66	bis	63	„	schlepp.
Posen	2.	496	58	bis	49	Lebendgewicht	ruhig
Kiel	3.	898	54	bis	51	„	gut
Mülhausen i. E.	2.	558	76	bis	74	Schlachtgew.	schlepp.
München	2.	2838	74	bis	60	„	—

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	7580	11	Br.	JK	7075	10	Br.
R	7464	5	„	B	7450	9	„
JJ	7594	22	„	OM	7542	6	„
JW	7595	12	„		7460	5	„
	7607	2	„	MK	7499	6	„
	7453	7	„	MB	7461	3	„
PB	7503	15	„		7413	2	„
XX	7473	12	„		7482	18	„
	7435	1	„	MH	7521	21	„
J	7511	1	„	WL	4866	2	„
A	7603	3	„	WT	2921	4	„
D	7584	2	„		7578	7	„
H	7512	1	„	H	7635	51	„
	7108	1	„	AB	7766	5	„
MW	7410	5	„		7710	1	„
	7483	6	„		7647	39	„
EB	7485	6	„	P	7657	1	„
	7488	17	„	MS	7629	1	„
	7490	3	„	NN	7719	1	„
B	7416	33	„		7755	2	„
	7500	6	„		7701	2	„
MK	7502	3	„		7734	2	„
AK	7491	5	„	WM	7663	1	„
B	7546	7	„	B	7610	1	„
Westf.	7538	4	„	KD	7637	3	„
AA	7358	3	„		7612	9	„
W	7364	2	„	L	7613	9	„
	7073	7	„		7668	5	„
FN	7210	1	„		7659	9	„
	7226	3	„		7679	1	„
GG	7221	1	„		7899	4	„
MP	7211	2	„	SE	7746	4	„
	7302	4	„	AB	7737	2	„
	7115	2	„	MK	7713	4	„
	6619	2	„		7735	2	„
KW	7132	5	„	MM	7638	8	„
HR	7415	5	„	MR	6901	3	„
	7457	3	„		7608	3	„
	7433	5	„		7655	5	„
AB	7434	1	„	X	7624	1	„
	7489	1	„		7740	2	„
	7519	2	„	PM	7731	4	„
	7094	8	„		7616	17	„
	6769	5	„		7742	2	„
JF	7373	3	„	GP	7680	10	„
	7494	4	„		7620	4	„
	7423	1	„	WG	7640	7	„
AJ	7441	9	„	BDOpr	7693	7	„
	7452	5	„	ML	7687	1	„
AS	1987	3	„		7247	10	„
	4279	2	„		7714	3	„
	6549	6	„		7437	1	„

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 7935 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Zum 1. Dezember d. J. suche ich einen zuverlässigen, theoretisch, praktisch und kaufmännisch gebildeten

Molkereiverwalter

für die Molkerei und Käserei eines großen Werkes. Stellung angenehm und dauernd. Anfangsgehalt Mark 2000 und Gratifikation. Verheir. Bewerber erhalten den Vorzug. Offerten erbittet (8120

Theodor Timpe,
Fabrik milchsanitärer Anlagen,
Magdeburg.

Suche für meine kleine Molkerei zum 27. Dezember d. J. einen strebsamen, katholischen (8113

Fachmann

der alle Arbeiten, sowie Buchführung übernimmt. Zeugnisabschriften sow. Gehaltsansprüche bei freier Station erbitte an

Joh. Block, Molkereibesitzer, **Bösel,** Oldenburg.

Da Wohnung vorhanden, auch Verheiratung gestattet.

Ein junger, tüchtiger

Molkereifachmann

mit guter Handschrift, welcher in der Buchführung bewandert ist und Kenntnisse im Maschinenschreiben besitzt, zum 1. Dezember gesucht. Off. mit Zeugnisabschriften und Gehaltsangabe unter **G. Z. 7980** an d. Bl.

Gesucht zum 15. d. M. e. junger

evangelischer Gehülfe

bei 20 Mk. Gehalt, fr. Station u. freien Kassen. (8018

Weithe, Molkerei Prostken, Ostpr.

Wegen Übernahme eines eigenen Geschäfts suche sofort **Ersatz für Verwalterstelle in Privatmolkerei.** Gehalt 70—75 *M*, freie Produkte und neue, schöne Wohnung, bestehend aus 3 Zimmern, Vorsaal und Boden. Älterer Gehülfe bevorzugt. Kenntnisse in Buchführung nicht nötig, da ich einrichte. Stellung angenehm u. dauernd. **Molk. Neschwitz** i. Sachs.

Suche zum 15. November einen jungen, kräftigen (7900

Gehülfen

der keine Arbeit scheut. Gehalt nach Übereinkunft.

Desgleichen suche für einen

tüchtigen Gehülfen

den ich sehr empfehlen kann, Stellung zum 15. November.

Zentralmolkerei Colenfeld
bei Wunstorf, Prov. Hannover.

Nach Südwestdeutschland wird ein jüngerer, kräftiger

Molkereigehülfe

gesucht für alle vorkommende Arb. Anfangsgehalt 32 Mk. pro Monat, freie Station und Kassen. Offert. mit einer Zeugnisabschrift und Altersangabe erbeten unter **7814** an die Molk.-Ztg. in Hildesheim.

Zum 8. Novbr. suche eine jungen

tücht. Gehülfen

für Betrieb und Kontor. Gehalt 25 Mk. Stelle leicht u. angenehm.

v. Hoffmann, Molkereiverwalter
7817) **Altsarnow,** Pomm.

Suche zum 9. November einen jungen, gewandten

Gehülfen

für Kessel, Maschinen und sonst. Arbeiten in der Molkerei. Milchquantum ca. 10000 kg, beschränkt. Betrieb. Da viel Kontorarbeiten zu verrichten sind, ist einigermaßen gute Handschrift und sicheres Rechn. erwünscht. Gehalt 30 Mark bei freier Station. (7845

W. Zimmermann
Molkerei-Genossensch. **Heiligendorf.**

Suche zum 15. d. Mts. einen fleißigen, tüchtigen (7861

Gehülfen

für Molkerei, Kessel und Maschine, auch würde derselbe die Pflege von 180 Stück Schweinen einige Monate übernehmen müssen. Gehalt 40 Mk., freie Wäsche u. Trinkgeld. Off. erb. Molk.-Gen. **Blender** b. Verden (Aller).

Burmeister.

Für unsere **Flaschenmilchausgabe** wird zum sofortigen Antritt ein exakter, absolut zuverlässiger (7787

älterer Gehülfe

gesucht. Milch-Genossenschaft **Trier.**

Suche für meine Tilsiter Käserei zu sofort einen tücht., zuverlässigen

Gehülfen

der event. selbständig arbeitet. Gehalt 40—45 Mk. monatlich bei fr. Station. (8053

C. Engelke, Dannenberg, Post Rautenburg (Memelniederung).

Junger Gehülfe u. junge Meierin werden bei 20 Mk. Anfangsgehalt sofort od. später eingestellt. Zeugnisabschr. u. Altersangabe erbittet

Jankowsky, Molkereibesitzer
Dombrowken, Bahnst. Arys.

Tücht., sauberer Gehülfe

für Kessel und Maschinen, der mit Eismaschinen (schweflige Säure) Bescheid weiß, zum 15. Nov. gesucht.

Molkerei **Schweizerhof, Stettin.**
Saager.

Kräftigen jungen Gehülfen

der keine Arbeit scheut, sucht bei 30 Mark Lohn (7997

Dampfkäs. **Kadgiehnen** b. Nautzken Ostpreußen.

Zum sofortigen Antritt suchen wir jungen, soliden (7924

Gehülfen

welcher keine Arbeit scheut und die Milch am Orte mit holen muß. Gehalt 25 *M* bei freier Station.

Molkerei Schönbrunn, Kr. Sagan.

Zum 15. Nov. od. einige Tage früher suche ich für dauernde Stellung einen kräftigen, fleißigen

Gehülfen

mit guten Zeugnissen, der m. Pferden umzugehen versteht. Gehalt 35 Mk. pro Monat bei freier Stat. u. freien Kassen. (8110

Tilo Brandis, Dampfmolkerei
Nordstemmen i. Hann.

Junger, kräftiger Gehülfe

der mit Pferden umgehen kann u. Lust hat, 50 Schweine zu versehen, bei 25 Mk. Anfangsgeh. und freien Kassen sowie 50 Pfg. von jed. fetten Schwein u. 10 Pfg. für Ferkel zu sofort gesucht. Stellung leicht und dauernd. (8043

Zentralmolkerei **Scholen** bei Vilsen Bez. Bremen.

Suchen bis 15. Nov. ein. erfahr.

Gehülfen

für Maschinen. Gehalt Mk. 35 u. freie Kassen. Weiter einen (8000

dritten Gehülfen

baldigst. Anfangsgehalt Mk. 25. Unter günstigen Bedingung. findet

ein Lehrling

Aufnahme. Zeugnisabschr. erbeten.

Molkereigen. Kittlitz i. Sa.

Ordentl. Gehülfe

kann bei 25.00 Mk. Gehalt sofort eintreten. **Brigmann** (8107

Käserei **Eydtkuhnen,** Ostpr.

Suche zum 15. Nov. ein. äußerst sauberen u. tüchtigen (8104

Gehülfen

für Butterei bei gutem Gehalt.

C. Güse, Jerka i. Posen.

Tüchtiger, gewandter u. sauberer

Gehülfe

sofort gesucht. Offert. m. Gehaltsansprüchen u. Empfehlung erbittet

Aachener Milch-Zentrale
P. P. Gatzweiler, Aachen, Pontstr. 147

Suche sofort einen (8098

Gehülfen.

Gehalt nach Übereinkunft.

P. Köhne, Molkerei **Biere**
b. Schönebeck a. d. Elbe.

Suche zum 15. Nov. ein. tüchtigen

Gehülfen

der in allen Facharbeiten gut bewandert ist, bei Anfangsgehalt pro Monat 30 Mk. Gefl. Offert. mit Zeugnisabschr. erbittet (8062

Molkerei **Mellowitz,** e. G. m. u. H. b. Breslau. **Max Rentsch.**

Zum 15. November, evtl. früher, suchen wir einen erfahrenen (8127

Molkereigehülfen

für Tilsiter-Käserei. Off. mit Gehaltsansprüchen an

Molkereigenossenschaft Pollwitten,
Kr. Mohrungen.

Suche zum 15. November tüchtigen, ehrlichen (8132

Gehülfen

welcher selbständig arbeiten kann, bei 35 *M* Gehalt, freier Station und Wäsche.

Dampfmolk. Oberneukirch, Lausitz.

Zwei kräftige Gehülfen

zum baldigen Antritt gesucht. Milchversand nach Berlin. Gehalt nach Übereinkunft. (8122

Zentralmolkerei Karstädt.

Suche zum 10. Nov. **angeh., kräft. Gehülfen** für städtische Molkerei mit Milchgeschäft. Stellung angenehm. Off. mit Gehaltsansprüchen an
8131) **Molkerei Neschwitz** i. Sachs.

Suche zum 1. Dez. 10 einen

jungen Gehülfen

der event. seine Lehrzeit beendet hat, für leichte Arbeit. Offert. mit Gehaltsangabe erbittet (8078

Dampfmolkerei **Ebersbach**
b. Radeburg i. S.

Jg. Gehülfe zur Vertretung auf acht Tage gesucht. Off. erb. (8086

Molkerei Bildschön b. Culmsee.

Gehülfe gesucht.

Suche sofort od. 15. Nov. einen jüngeren, ordentlichen Gehülfen, d. keine Arbeit scheut. Stelle dauernd. Lohn 25—30 Mk. (7991

Ernst Ullmann, Burkau i. S.

Suche zu sofort einen jungen

tüchtigen Gehülfen.

Anfangsgehalt 25 Mk. und freie Kassen. Offerten erbittet (8097

M. Eiselt, Molkerei-Gen. **Lehndorf,**
Post Crostwitz, Königr. Sachsen.

Suche zum 15. bis 20. November tüchtigen, ehrlichen, freundlichen

Gehülfen

als ersten, am liebsten militärfrei. Derselbe hat vormittags auch etwas Kundschaft zu bedienen. Leute, welche schon in ähnlicher Stelle tätig gewesen und sich vor keiner Arbeit scheuen, erhalten dauernde, angenehme Stellung. Gehalt 35 *M* freie Station und Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften an die

Reudnitzer Dampfmolkerei, Leipzig-Reudnitz, Senefelderstraße 4.

Zum sofortigen Antritt ein

jüngerer Gehülfe

gesucht, der seine Lehrzeit beendet hat und sich weiter ausbilden will. Demselben wird Gelegenheit gegeben, sich ebenfalls im Kontor auszubilden. Gehalt *M* 25. (8028

Leptin & Claus, Augustfehn i. Old.

Zum 15. November ist (7980

alleinige Gehülfenstelle

in hiesiger Genossenschaftsmolkerei zu besetzen. Junge, tüchtige, **solide** Leute, welche gute Butterformen sind u. einige Kenntnisse in Quarkbereitung haben, wollen gefl. Offerten nebst letzter Zeugnisabschrift und Altersangabe einsenden.

W. Fricke, Molkerei-Verwalter,
Schönau a. d. Eigen, Kg. Sachsen.

Gesucht zum 12. November ein

junger Gehülfe

der auch Milch zu fahren hat. Gehalt 30 *M*. Stellung dauernd.

Herm. Ott, Meiereigeschäft,
8138) **Schleswig.**

Zum 15. November wird e. ordentlicher, zuverlässiger (799

junger Gehülfe

gesucht, der sich willig allen vorkommenden Arbeiten unterzieht u. in Butterei u. Käserei Erfahrung hat. Anfangsgeh. mon. **Mk. 30.00** bei zufriedenstellender Leistung entsprechende Zulage. Meldungen mit Zeugnisabschriften an

Molkerei und franz. Weichkäserei
Meseritz.

Zwei junge, tüchtige (810

Gehülfen

für Tilsiterkäserei und alle Arbeiten zu sofort gesucht. Gehalt 30 *M*. Offerten erbittet

Vereins-Meierei Mühlhausen, Kr. Pr. Holland. **Pingel,** Verwalter.

Suche zum 1. Dezember resp. 15. November kath., jungen, im Maschinenbetrieb des Molkereifaches geübten und erfahrenen

Käser.

Gehalt nach Übereinkunft. Off. erb.
Kozlowski, Luschwitz, Kr. Fraustadt
7999) Pr. Posen.

Suche zum 15. November oder 1. Dezember ds. Js. einen erfahrenen

Käser

der selbständig arbeiten muß, für Tilsiter Vollfett. Gehalt nach Übereinkunft. Zeugnisabschriften erbeten an die (792

Molkerei Uderwangen, Ostpreußen.

Suche zum 15. November event. einige Tage früher einen tüchtigen **nüchternen Milchverkäufer,** der gute Pferdepfleger ist und mit der Kundschaft gut umzugehen versteht. Zeugnisabschr. und Gehaltsanspr. erbeten unter **M. K. 7819** an diese Zeitung.

Gleichzeitig kann sich ein junger **kräft. Gehülfe** melden. Gehalt 2[illegible] Mark, freie Station und Kassen.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 88. Hildesheim, den 9. November 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Über unterschiedlichen Schmutzgehalt von Abend- und Morgenmilch. Von Dr. F. Reiß.
Mitteilungen. Methoden des Nachweises einer stattgehabten Erhitzung von Milch und Molkereiprodukten, speziell in der Butter. — Rocamadour.
Literatur. Mentzel und von Lengerkes landwirtschaftlicher Hülfs- und Schreibkalender.
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Bezirksmeierei-Verband für Südschleswig.
Rundschau. Schädigungen des Buttergroßhandels durch die verschärfte Butterkontrolle an der holländischen Grenze. — Verschärfte Milchkontrolle in Berlin. — Änderung des Margarinegesetzes. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Die Milchhändler und die Milchversorgung der Großstädte. — Keine Aktiengesellschaft Volle. — Hamburger Milchknechte. — Butter mit Mindergewicht. — Betrügerischer Molkereibesitzer. — Milchfälschungsprozeß. — Die Bekämpfung der Butterfälschung in Rußland.
Sprechsaal. Die Verwendung des Reingewinnes bei Molkerei-Genossenschaften. — Einmachbutter für die Genossen. — Soda-Extrakt zur Verhütung von Kesselsteinansatz. — Herstellung von trockenem Lab und Yoghurt-Ferment. — Berliner Kuhkäse.
Handelsteil. Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat Oktober 1910.
Briefkasten.

Über unterschiedlichen Schmutzgehalt von Abend- und Morgenmilch.

(Mitteilung aus der chemischen Untersuchungsstelle für Milch-Handel und -Industrie zu Charlottenburg.)

Von Dr. F. Reiß.

Vor nicht langer Zeit wurde die Handelsmilch mehr oder weniger ausschließlich vom Standpunkt des prozentischen Fettgehalts auf Qualität beurteilt, wie das in evidenter Weise durch die städtischen Milch-Polizei-Verordnungen dokumentiert wird. Nach A. Reinsch[1]) haben von 95 Orten Deutschlands mit 40 000 und mehr Einwohnern 81 Orte Verordnungen betreffend den Milchverkehr erlassen, von denen 62 Verordnungen „Grenzzahlen", d. h. Mindestwerte für den Gehalt an Fett und Trockensubstanz bzw. Mindest- und Höchstgrenzen für das spezifische Gewicht der Milch festgesetzt haben, während 61 von den 81 Verordnungen den Schmutzgehalt der Milch zu erwähnen nicht für notwendig befunden haben. Immer mehr jedoch hat sich die Überzeugung — und zwar nicht zum mindesten durch dahin gerichtete Bestrebungen von im engen Verkehr mit den Konsumenten stehenden einsichtsvollen Milchhändlern[2]) — Bahn gebrochen, daß Kuhhaltung und Milchgewinnung von Grund aus reinlicher gestaltet werden müßten, so daß die Handelsmilch vom Milchhändler nicht mehr irgend welcher Reinigung, sei es mit Zentrifugen, Kiesfiltern oder Sieben, unterzogen zu werden brauchte, einer Reinigung, welche, vom hygienischen Standpunkte betrachtet, deshalb nicht viel zu bedeuten hat, weil der größere Teil des Kuhschmutzes (nach (Renk = 4/5) in der Milch gelöst ist und durch die üblichen Reinigungsverfahren nicht zu entfernen ist.[3]) Die im nachfolgenden mitzuteilende Beobachtung über einen unterschiedlichen Schmutzgehalt von Abend- und Morgenmilch darf sonach auf einiges Interesse rechnen.

Gelegentlich einer chemischen Untersuchung einer Anzahl an der Sammelstelle abends und nächsten Morgen entnommenen Einzellieferanten-Proben fiel die Unterschiedlichkeit im Schmutzgehalt zwischen Morgen- und Abendmilch auf, was Veranlassung gab, daß die Abend- und Morgenproben paarweise nach den einzelnen Lieferanten geordnet, aufgestellt wurden. Behufs Vervollständigung der Verhältnisse möge noch davon Notiz genommen werden, daß die einzelnen Produzenten — wie mir von einer kurz vorher ausgeführten Probenahme an Ort und Stelle bekannt geworden war — Kühe in der Anzahl von 1—30, im ganzen 142 besaßen und daß es sich um Einzelmengen Abendmilch von 6—129 Liter, im ganzen 624 Liter, und an Morgenmilch um Mengen von 3—125 Liter, im ganzen 571 Liter, handelte. Diese Angaben dürften auch für die neuerliche Kontrolle cum grano salis Richtigkeit zu beanspruchen haben.

Bezüglich der Beurteilung des Schmutzgehaltes habe ich von jeher das F. Renksche Verfahren[4]) angewendet, einmal aus praktischen Gründen, weil sich eine größere Anzahl Proben nicht ohne großen Zeitaufwand gewichtsanalytisch oder volumetrisch auf Schmutzgehalt untersuchen läßt, und aus theoretischen Gründen, weil von dem ursprünglichen Schmutz ja nur ein Bruchteil, nämlich der ungelöste Anteil zur Bestimmung gelangt, aus welchem sich begreiflicher Weise die ursprüngliche Menge Schmutz nur sehr unsicher durch Multiplikation mit einem willkürlichen Faktor berechnen läßt. Das Renksche Verfahren besteht in der Hauptsache bekanntlich darin, daß man eine nicht zu kleine Probe Milch — nach Renk 1 Liter — in einem durchsichtigen Gefäße einige Zeit — Renk schreibt zwei Stunden vor — ruhig stehen läßt. Nach Renk ist ein solcher Zustand der Reinheit von der Milch zu verlangen, daß dieselbe alsdann gar keinen Bodensatz zeigt. Die Erfahrung lehrt jedoch, daß man bei dieser Beurteilung den Bogen nicht zu streng spannen darf und erheblich mildere Seiten aufziehen muß. So pflege ich seit Jahren je nach dem größeren oder geringeren Umfang an Bodensatz auf dem Grunde der Probeflaschen nachfolgenden Maßstab für den Grad der Verschmutzung anzuwenden:

0
unerheblich
nicht unerheblich
erheblich
sehr erheblich.

Die in der unten stehenden Tabelle mitgeteilten Schätzungen des Schmutzgehaltes dürften, insofern als dieselben paarweise in der Abend- und Morgenmilch desselben Lieferanten angestellt worden sind, als relativ richtig anzusehen sein. Vor Befangenheit bzw. Voreingenommenheit habe ich mich nach Möglichkeit zu schützen gesucht, dadurch, daß ich von einer anderen Person, welche nicht wußte, worauf es ankam, meine Beobachtungen bestätigt erhielt.

In der nachfolgenden Tabelle sind die Schmutzbefunde von je 13 Proben Abend- und Morgenmilch von 13 verschiedenen Lieferanten zusammengestellt:

Produzent	Schmutzgehalt der Abendmilch	Schmutzgehalt der Morgenmilch
1	nicht unerheblich	erheblich
2	unerheblich	erheblich
3	unerheblich	nicht unerheblich
4	unerheblich	erheblich
5	unerheblich	erheblich
6	unerheblich	erheblich
7	erheblich	noch erheblicher
8	unerheblich	nicht unerheblich
9	unerheblich	nicht unerheblich
10	nicht unerheblich	erheblich
11	unerheblich	unerheblich
12	nicht unerheblich	nicht unerheblich
13	nicht unerheblich	unerheblich

[1]) Dr. A. Reinsch: Die gesetzliche Regelung des Milchverkehrs in Deutschland, insbesondere in den größeren deutschen Städten. Hamburg, 1903, Verlag von C. Boysen.

[2]) Bericht über den VII. Verbandstag des Verbandes deutscher Milchhändler-Vereine, abgehalten vom 6.—8. September 1909 in Mannheim. Druck von Hugo Muskalla, Berlin SW. 48, Wilhelmstraße 16.

[3]) Handbuch der Milchkunde, herausgegeben von Dr. Paul Somerfeld. Wiesbaden. Verlag von J. F. Bergmann, 1909. Seite 282 bis 286.

[4]) F. Renk: über die Marktmilch in Halle a. S. Münchener med. Wochenschrift 1891, Nr. 6 und 7.

7.05

Es dürfte schwerlich als Zufall anzusprechen sein, daß von im ganzen je 13 Abend- und Morgenmilchproben — wie die vorstehende Tabelle ausweist — 10 Morgenmilchproben relativ verschmutzter als die entsprechenden Abendmilchproben sich erwiesen haben, während bei je 2 Abend- und Morgenmilchproben (11 und 12) kein Unterschied festzustellen war und bei einem Abend- und Morgenmilchpaare (13) die Abendmilch schmutzhaltiger als die Morgenmilch gefunden wurde.

Inwieweit der Befund, daß die Morgenmilch in den allermeisten Fällen schmutzhaltiger gewonnen wird als die Abendmilch, verallgemeinert werden darf, bedarf selbstverständlich noch weiterer umfassender Beobachtungen. Jedoch dürfte es bereits angezeigt erscheinen, in eine Erörterung der Umstände einzutreten, welche es herbeigeführt haben, daß in dem vorliegenden Falle die Morgenmilch so vieler Lieferanten in verschmutzterem Zustande als die Abendmilch dem Handel zugeführt wurde. Selbstverständlich können darüber nur Mutmaßungen geäußert werden, welche jedoch durch die praktische Erfahrung eine schätzenswerte Stütze erhalten. Durchschnittlich liegt die Melkzeit bei den in Betracht kommenden Produzenten morgens und abends um 6 Uhr, so zwar, daß diejenigen mit vielen Kühen schon früher, diejenigen mit wenigen Kühen später zu beginnen haben, um zur rechten Zeit die Ablieferung der Milch auf der Kühlstelle zu bewerkstelligen. Nun legen sich die Kühe zur Nachtzeit auf die Streu, erheben sich morgens mit beschmutzten Eutern und die Schweizer bzw. Melker nehmen sich frühmorgens vielfach nicht die Zeit, die Euter vor dem Melken zu reinigen, gerade so, wie die städtischen Milchpächter ihre Pferde, wenn sie in dunkler Nacht zur Bahn fahren, in zahlreichen Fällen nicht vorher reinigen dürften. Im Laufe des Tages werden nun Ställe und Kühe gereinigt und so ergeben sich für die Gewinnung der Abendmilch bezüglich der Reinlichkeit günstigere Verhältnisse als bei der Gewinnung der Morgenmilch.

Zum Schluß möge noch darauf hingewiesen werden, daß Versuche wie die vorstehenden nur mit der Milch, wie sie vom Stall kommt, anzustellen sind, denn bereits im Kühlhause passiert die Milch vor dem Kühlen ein Sieb, eine Reinigungsoperation, welche in zahlreichen Fällen in den Milchhandlungen — wie bereits weiter oben gesagt — mittelst Sieben, Kiesfiltern oder Zentrifugen wiederholt wird. In derartiger, von ungelöstem Kuhschmutz bereits mehr oder weniger befreiten Milch Schmutzbestimmungen anzustellen, hieße nach den vorausgehenden Ausführungen nicht den ursprünglichen Schmutz in der Milch zu ermitteln, sondern den Reinigungseffekt der angewendeten Reinigungsprozedur festzustellen.

Mitteilungen.

Methoden des Nachweises einer stattgehabten Erhitzung von Milch und Molkereiprodukten, speziell in der Butter. Von Dr. Hesse und D. W. Kooper. Mit dem neuen Viehseuchengesetze werden die Molkereien mit dem Pasteurisierungszwang der Milch zu rechnen haben. Aus diesem Grunde wird man auch die Methoden des Nachweises einer Erhitzung hinsichtlich ihrer Zuverlässigkeit nachprüfen müssen, und zwar nicht nur für Milch, sondern auch für die fertigen Produkte, ganz besonders für die Butter. Die meisten Methoden zum Nachweis einer Erhitzung der Milch beruhen auf der Zersetzung von Wasserstoffsuperoxyd und der Übertragung des dabei entstehenden Sauerstoffs an leicht oxydierbare, farbstoffbildende Stoffe.

Der Verfasser prüfte verschiedene Reagentien und er fand ein Gemisch von 1 Gr. Paraphenylendiamin in 15 Kbztm. Wasser + 2 Gr. Guajakol in 135 Kbztm. Alkohol am empfindlichsten zum Nachweis einer Erhitzung von Milch und von Butter. Ein Mangel seiner Untersuchungen besteht darin, daß er nur Butter aus pasteurisiertem Rahm, nicht aber solche aus unerhitztem Rahm geprüft hat. S.

Rocamadour. Der Rocamadour, nicht zu verwechseln mit Romatour, ist ein typischer französischer Weichkäse, der aus Ziegen- oder Schafmilch oder einem Gemische beider hergestellt wird. Seine Bereitungsweise ist nach A. Rolet (La Laiterie 1909, Nr. 12) folgende: Die Milch wird bei etwa 25 Grad C. in irdenen Töpfen eingelabt und die Dickete in gebrannte und mit kleinen Löchern versehene irdene Formen gefüllt, die man zum Ablaufen der Molken auf Abtropfgestelle legt. Sobald die Käse genügend fest geworden sind, werden sie ringsum mit feinem Salz bestreut und schließlich nach Verlauf einiger Tage auf Gestelle gelegt, wo sie sehr schnell trocken werden. Die verkaufsfertigen Rocamadours wiegen pro Stück etwa 50 Gr. Die Produktion beträgt pro Jahr etwa 18 Millionen Stück, wovon jedoch gut 12 Millionen jährlich per Eisenbahn aus der Caussses ausgeführt werden. Man versendet sie in weißen Holzschachteln, in denen sie schichtweise aufeinandergelegt werden, die einzelnen Schichten durch Stroh und Brettchen von einander getrennt. Der Preis beträgt pro 1 Dutzend Rocamadours 0,75 bis 1,20 Fr. (0,60 bis 0,96 ℳ), er ist am höchsten gegen Ausgang September. B.

Literatur.*)

Mentzel und von Lengerkes landwirtschaftlicher Hülfs- und Schreibkalender. 64. Jahrgang. 1911. Herausgegeben unter Mitwirkung zahlreicher erster Fachmänner vom Wirkl. Geheimen Rat, Ministerialdirektor Dr. H. Thiel. Verlag von Paul Parey in Berlin SW., Hedemannstraße 10. Erster Teil gebunden, zweiter Teil geheftet. Preis 2,50 ℳ.

Der erste gebundene Teil, auf besonders festem Papier gedruckt, ist ein sehr praktisches Notizbuch, mit zahlreichen Tabellen für Eintragungen und zum Nachschlagen reich ausgestattet. Besonders sei auch auf die darin enthaltenen Kellnerschen Fütterungstabellen hingewiesen, die alljährlich neu bearbeitet werden; schon durch diese Tabellen, die nur der Mentzel bringen kann, wird der Kalender unentbehrlich für jeden Landwirt, der mit der Zeit fortschreiten will. Der zweite Teil ist ein Jahrbuch der deutschen Landwirtschaft von größter Reichhaltigkeit, er ist geradezu ein Schatzkästlein von Wissen für jeden Landwirt. Wir empfehlen den „Mentzel" allen unseren Lesern, besonders auch als Weihnachtsgeschenk.

*) Alle unter dieser Rubrik besprochenen Bücher können von unserer Expedition bezogen werden.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Bezirks-Meiereiverband für Südschleswig. Im verflossenen Halbjahr sind dem Bezirks-Meiereiverband für Südschleswig neu beigetreten: 1. Die Gutsmeierei Priesholz. 2. Die Genossenschaftsmeierei Hummelfeld. 3. Die Genossenschaftsmeierei Damendorf. 4. Die Genossenschaftsmeierei Simonsberg. 5. Die Genossenschaftsmeierei Bösbyfeld. 6. Die Genossenschaftsmeierei Osdorf. 7. Die Genossenschaftsmeierei Schwabstedt. 8. Die Genossenschaftsmeierei Ipernstedt. 9. Die Haushaltungsschule zu Glücksburg. Der Bezirksmeiereiverband umfaßte am 1. Oktober 1910: 14 Guts-, Hof- und Sammelmeiereien und 171 Genossenschaftsmeiereien. Zusammen 185 Meiereien. Es ist hieraus zu ersehen, daß man immer mehr der bestehenden Organisation der Landwirtschaftskammer Rechnung trägt.

Rundschau.

Schädigungen des Buttergroßhandels durch die verschärfte Butterkontrolle an der holländischen Grenze. Aus dem Buttergroßhandel nahestehenden Kreisen wird uns geschrieben: Die schon mehrfach erwähnten Verzögerungen der Buttersendungen aus Holland infolge der neuen Untersuchungsbestimmungen an der Grenze dauern an und haben sich allgemach zu einer Kalamität ausgewachsen, unter der der Buttergroßhandel schwer zu leiden hat. Die Mißstimmung in diesen Kreisen ist denn auch allgemein. Wie versichert wird, kommen Sendungen, die am Freitag oder Samstag aus Holland abgehen, und die früher regelmäßig Montags in Düsseldorf eintrafen, jetzt etwa am Donnerstag oder Freitag dort ein. Sind es vorerst für den Großhändler die Schwierigkeiten, seine Kunden rechtzeitig zu versorgen und die kalkulationsstörenden Kursdifferenzen, die aus der Verzögerung erwachsen, so kann ein Andauern dieser Verhältnisse in der warmen Jahreszeit für den Handel geradezu ruinös werden. Es ist deshalb dringend zu fordern, daß die beteiligten Regierungen für baldige Abhülfe sorgen. An Beschwerden hat es bei den einzelnen Zollämtern seit Inkrafttreten der einzelnen Bestimmungen wirklich nicht gefehlt. Es finden zwar zur Zeit Unterhandlungen zwischen der deutschen und der holländischen Regierung in dieser Angelegenheit statt, doch hat man von durchgreifenden Maßnahmen noch nichts gehört.

Verschärfte Milchkontrolle in Berlin. Eine verschärfte Revision der aus den Vororten nach Berlin gebrachten Milch wird seit einiger Zeit durchgeführt, nachdem es gelungen war, festzustellen, daß gewissenlose Milchlieferanten stark gewässerte Milch in den Handel brachten. Auch in dem Betriebe des Gemeindevorstehers in Heiligensee wurden durch die Polizei derartige nicht zulässige Milchverdünnungen entdeckt, was dem Gemeindeoberhaupt eine Geldstrafe einbrachte. Da es aber die Milchlieferanten oft an Sauberkeit fehlen lassen, werden die Wagen, die mit Milch nach Berlin fahren, auf offener Chaussee angehalten und untersucht, sowohl auf Fettgehalt der Milch als auch auf Sauberkeit der Transportgefäße. Diese Maßnahmen können im Interesse der Berliner Milchkonsumenten nur mit Freuden begrüßt werden.

Änderung des Margarinegesetzes. Wie die „Berliner Markthallen-Zeitung" berichtet, beschäftigten sich die Ältesten der Kaufmannschaft von Berlin in ihrer letzten Sitzung mit einem Vorschlag ihrer Ständigen Deputation für den Butter- usw. Handel das Margarinegesetz dahin abzuändern, daß in Orten mit über 5000 Einwohnern der gemeinsame Verkauf von Butter, würfelförmiger Margarine und Kunstspeisefett in Einzelpackungen in denselben Räumen im Kleinhandel gestattet werden möge. Die Ältesten der Kaufmannschaft hielten diesen Vorschlag für durchaus berechtigt und beschlossen, einen dahingehenden Antrag an das Reichsamt des Innern zu richten. Dazu bemerkt die „Markthallen-Zeitung": Gegen eine Änderung des genannten Gesetzes in dem angedeuteten Sinne kann auch unseres Erachtens kaum etwas einzuwenden sein; es steht daher zu hoffen, daß der Antrag Berücksichtigung finden wird.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war in der Woche vom 30. Oktober zum 5. November die Stimmung im allgemeinen eine festere als in der Vorwoche. Die Preise stiegen in Hamburg, Essen, Cöln, Plauen, Stuttgart, Nürnberg und für schwere Fettschweine auch in Berlin; sie fielen in Danzig, Posen, Magdeburg, Dresden und Leipzig. An den übrigen Märkten blieb die Notiz unverändert.

Auf sämtlichen ausländischen Schweinemärkten, mit Ausnahme von Wien, wo Fleischschweine unverändert und Fettschweine höher gehandelt wurden, hat sich eine rückläufige Bewegung der Preise bemerkbar gemacht.

Die Milchhändler und die Milchversorgung der Großstädte. Der Verein Magdeburger Milchpächter hielt vor einigen Tagen in Magdeburg eine allgemeine Versammlung für Milchhändler ab, in welcher der Vorsitzende des Verbandes der Milchhändlervereine Deutschlands einen Vortrag hielt über das Thema: „Die Bedeutung der Milchversorgung der Großstädte".

Der Redner verbreitete sich über den Wert und die Bedeutung, den die Milchversorgung besonders in den Großstädten hat, und über die Forderungen, die die moderne Hygiene an diese stellt. Eine geordnete Milchversorgung sei geradezu eine Wohlfahrtseinrichtung und für alle Bevölkerungskreise, für Staat und Kommunen von hohem Interesse. Um eine geordnete Milchversorgung zu erreichen, müßten der Produzent, das Milchhandelsgewerbe, die Behörden und das Publikum zusammen arbeiten. Notwendig sei vor allem, daß die Kontrolle über die Milch an der Produktionsstätte ausgeübt werde, denn was nütze die Kontrolle in der Stadt, wenn

ie Milch schon minderwertig dorthin komme. Heute habe der Milchhändler ie Sünden zu büßen, die an der Produktionsstätte ausgeübt werden. Die orderung nach der Kontrolle der Milch an der Produktionsstätte müsse m Interesse des konsumierenden Publikums und des gesamten Milchändlerstandes immer wieder erhoben werden. Der wiederholt aufgetauchte edanke, daß der Milchhandel konzessioniert werden müsse, wäre nicht von er Hand zu weisen. Aber die Konzession müßte von Vertretern der Bürgerhaft und nicht von der Polizei erteilt werden. Vorzuziehen sei jedoch nbedingt die Errichtung von Fachschulen für Milchhändler. Um das tandesbewußtsein und das Standesinteresse zu wahren und zu heben, üßten sich aber alle Mitglieder organisieren, deshalb empfehle er auch ir Magdeburg die Gründung eines Zentralvereins der Milchhändler. em letzteren Vorschlage wurde dadurch entsprochen, daß man die Gründung ines Zentralvereins der Milchhändler für Magdeburg beschloß und daß ie Anwesenden sich in die ausliegenden Mitgliederlisten eintrugen.

Keine Aktiengesellschaft Bolle. Wiederholt waren in den letzten Tagen n Berlin Gerüchte aufgetaucht, die von einer angeblichen Umgründung der Meierei Bolle in eine Aktiengesellschaft wissen wollten. Die Gerüchte hatten gar schon eine derart präzise Form angenommen, daß man die Höhe des ktienkapitals auf 21 Millionen Mark bezifferte. Von dem alleinigen esitzer der Firma, Dr. Carl Bolle, wird dazu jedoch folgendes mitgeteilt: s sei richtig, daß man nach dem Ableben des Kommerzienrats Bolle bereits on verschiedenen Seiten mit Vorschlägen für eine Umwandlung der Meierei eine Aktiengesellschaft an die Firma herangetreten sei. Sämtliche Ofrten seien aber abgelehnt worden. Nach einer Testamentsbestimmung ll die Meierei Bolle Eigentum der Familie bleiben, und diese Bestimung werde von den Besitzern der Firma als absolut bindend betrachtet. ie drei Testamentsvollstrecker, die dem engsten Familienkreise angehören, ürden ebenfalls niemals ihre Einwilligung zu einer Umgründung geben.

Hamburger Milchknechte. In Hamburg bezeichnet man die im Milchandel beschäftigten Gehülfen und Austräger heute noch allgemein mit em aus vergangenen Zeiten mit herübergebrachten Namen „Milchknechte". iese Bezeichnung will man nun, weil man herausgefunden hat, daß sie mittelalterlich klingt, abschaffen. In einer kürzlich von der Jugendktion des an der sozialdemokratischen Organisation der Hamburger Milchändlergehülfen arbeitenden Transportarbeiterverbandes einberufenen Verammlung in Barmbeck behandelte der zu dem Referat bestellte Agitator as Thema: „Wollen die im Milchhandel Beschäftigten sich länger als nechte bezeichnen, behandeln und entlohnen lassen?" Der Redner führte en jugendlichen Zuhörern zu Gemüte, daß ihre Lage eine sehr traurige sei. esonders suchte er sie zu überzeugen, daß sie sich den Kost- und Logiszwang icht mehr gefallen lassen sollten, da sie dann nicht mehr der Kontrolle es Brotgebers unterständen und sich mehr dem Transportarbeiterverband idmen könnten. Zwei 15jährige illustrierten sodann die Ausführungen es Referenten durch die Schilderung ihrer Lage, in der sie 15 bis 18 ℳ onatslohn außer Kost und Logis erhalten. Mehrere Gehülfen, die sich icht mehr die „mittelalterliche" Bezeichnung „Milchknecht" gefallen lassen ollen, schlossen sich der Organisation an.

Butter mit Mindergewicht. Auf dem letzten Wochenmarkte in Sierck Lothringen) beschlagnahmte die Polizei bei einer Handelsfrau mehrere fund Butter, nachdem sich herausgestellt hatte, daß an jedem Pfund ungehr 50 Gramm fehlten. Die Butter wurde nach dem Hospital gebracht, m an die Armen der Stadt verteilt zu werden. Ein Strafmandat wird der utterhändlerin überdies die Sucht nach dem Mindergewicht ihrer Ware rtreiben.

Betrügerischer Molkereibesitzer. Vor der Strafkammer in Elbing als erufungsinstanz wurde kürzlich gegen den früheren Molkereibesitzer Johann temmler aus Schweinegrube (Kreis Stuhm) verhandelt, der am 28. Juli eses Jahres vom Schöffengericht zu Stuhm wegen Unterschlagung mit Monaten Gefängnis bestraft worden ist. Der Angeklagte ist aus Steinausen in der Schweiz zu Hause. Er soll den Viehhändler Rau in Berlin m 5500 Mark geschädigt haben. Rau übergab ihm 1600 Schweine im erte von 9271 ℳ zur Mast. Bei einem späteren Verkauf sollte St. die reinbarte Vergütung erhalten. Rau behielt sich ausdrücklich das Eigenmsrecht an den Schweinen vor und es wurde auch ein dahinzielender ertrag abgeschlossen und von St. unterschrieben. Bei einem Seuchenausuch fielen 38 Schweine. St. verkaufte nun schleunigst den Rest und beelt das Geld für sich. St. behauptete vor der Strafkammer, die Schweine kauft zu haben, 3000 ℳ in bar und das übrige in Wechseln als Kaufsumme zahlt zu haben. Da er nur seinen Namen schreiben kann, wollte er nicht issen, was in dem Vertrag stand und wie die Unterschrift unter den Verag gekommen ist. Zeuge Schirach sagte aus, daß er als Vertreter der irma Rau den St. ausdrücklich auf das Vorbehaltsrecht aufmerksam geacht habe. Trotz der gegenteiligen Beteuerungen des St. gelangte der erichtshof zu der Ansicht,daß Unterschlagung vorliege, verurteilte aber t. in Rücksicht auf seine Unbestraftheit nur zu 150 ℳ Geldstrafe.

Milchfälschungsprozeß. Vor dem Schöffengericht in Mölln (Schleswigolstein) hatten sich vor einigen Tagen die beiden unverheirateten Töchter s Hufners B. aus Kühsen wegen fortgesetzter Milchfälschung durch Wasserzatz zu verantworten. Die eine der beiden Angeklagten wurde mangels nügender Beweise freigesprochen, während die andere die Fälschung zub, und zwar lag der Verhandlnug folgender Sachverhalt zu Grunde: Die ngeklagte hatte geglaubt, Grund zu der Annahme zu haben, daß der leiereiverwalter Br. in Kühsen sehr oft weniger Milch für ihren Vater schrieb, als abgeliefert worden war, da die Milch sofort nach dem Melken Ort und Stelle von der Angeklagten provisorisch gemessen wurde. Um m ihren Vater vor Schaden zu bewahren und weil die Angeklagte die useinandersetzungen mit dem nicht besonders liebenswürdigen Meiereirwalter Br. fürchtete, griff sie zu dem nach ihrer Meinung ganz harmsen, aber doch sehr verwerflichen Mittel, das durch die vermeintlich zu ringen Buchungen des Meiereiverwalters Br. entstandene Minus durch nen täglichen Zusatz von Wasser auf dem Felde wieder auszugleichen. u dem Zwecke nahm sie eine ca. 8—10 Liter Wasser enthaltende Milchnne von Hause mit und „taufte" damit die abzuliefernde Milch. Diese rozedur wurde etwa ein Vierteljahr lang, von Juni bis Mitte Dezember eses Jahres, vorgenommen; endlich schöpfte der Vorstand der Genossenaftsmeierei Kühsen Verdacht und ließ die Milch B.'s einigemal unterchen, wobei der Zusatz von Wasser konstatiert wurde. Strafmildernd urde bei der Urteilsfällung neben der bisherigen Unbescholtenheit der eklagten auch der Umstand in Rechnung gezogen, daß, wie der Meiereiverwalter bei seiner Vernehmung selbst zugeben mußte, tatsächlich in mehreren Fällen von ihm für den Hufner B. irrtümlich zu wenig Milch notiert wurde, was durch die starke Überbürdung mit Arbeit seitens des Meiereiverwalters motiviert wurde. (Br. soll nämlich die Milch annehmen, wiegen, notieren, die Maschinen warten u. a. m., das sind ganz haltlose Zustände, die dringend abgeändert werden müssen.) Der Amtsanwalt beantragte eine Geldstrafe von 300 ℳ, im Unvermögensfalle 30 Tage Gefängnis; das Gericht sah die Tat wesentlich milder an und verurteilte die Angeklagte zu 200 ℳ Geldstrafe.

Ausland.

Die Bekämpfung der Butterfälschung in Rußland. Das russische Departement der Landwirtschaft wandte sich an das Börsenkomitee in Omsk mit dem Gesuch, Mittel und Wege anzugeben, um der Butterfälschung zu steuern. Daraufhin fand eine diesbezügliche Konferenz der großen Landwirtschaftsgesellschaften von Omsk, Moskau usw. statt, die zu folgenden Ergebnissen führte. Der Kampf gegen die Butterfälschung sei mit den vitalsten Wirtschaftsfragen Sibiriens eng verknüpft. Er dürfe nicht hinausgeschoben werden, wenn der Butterexport nicht ebenso diskreditiert werden solle auf den ausländischen Märkten wie der russische Getreideexport es zum Teil schon wird. Die Vorschläge gingen im wesentlichen dahin, daß die Kontrolle der Exportbutter bedeutend verschärft werden müsse. Der Gedanke, daß Laboratorien an den sibirischen Verladungsplätzen zu gründen und Zertifikate für jede Exportpartie einzuholen seien, wurde zurückgewiesen. Diese Maßnahme erscheint nur durchführbar durch einen Preisaufschlag der Butter beziehungsweise durch eine Buttersteuer, sie ist aber auch nicht als zweckmäßig anzusehen, weil die Fälschung weit weniger in den Meiereien als von den Aufkäufern, Bauern und Kirgisen vollzogen wird. Aussichtsvoller dagegen würde das Verbot der Einfuhr von Kokosbutter sein, die keinen Bedarfsartikel für Sibirien darstelle, sondern nur ein Mittel zur Butterfälschung. Wenigstens solle ein derartiges Einfuhrverbot für zwei bis drei Jahre gelten, bis von dem Handelsministerium und den verschiedenen Börsenkomitees auf Grund angestellter Versuche, ein Gesetz ausgearbeitet sei, das sich wirksam gegen die Fälschung der Exportbutter richten könne.

Sprechsaal.

Vorsicht geboten. Zur Zeit hat sich ein Agent in Düsseldorf von einem Adressenbureau die Adressen der Molkereien verschafft und versendet nun überallhin Karten, durch welche er um „äußerste Offerte in gesalzener und ungesalzener Molkereibutter" ersucht. Diejenigen Molkereien, welchen solche Karten zugehen, mögen sich eine Offerte ersparen, denn der Mann hat bereits den Offenbarungseid geleistet.

Die Verwendung des Reingewinnes bei Molkerei-Genossenschaften. Wer schon einmal der Generalversammlung einer Molkereigenossenschaft oder einer Spar- und Darlehnskasse beigewohnt hat, wird gemerkt haben, daß die Verwendung eines etwaigen Reingewinnes stets eine wichtige Frage bildete. Ein Teil der Mitglieder möchte gern den Gewinn unter sich verteilen, ein anderer will ihn dem Reservefonds zuschreiben. Natürlich muß gegen ersteres Verlangen ganz entschieden Stellung genommen werden. Wenn ein einzelner Genosse den Gedanken, den Reingewinn zu verteilen, ausspricht, findet er bei den andern gleich Anklang; denn wer möchte nicht dabei sein, wenn es gilt, Geld zu verteilen. Als im Jahre 1906 der Reichsverband in Hannover seine Generalversammlung abhielt, wurde auf derselben diese Verteilungssucht eine Seuche genannt und auch nicht mit Unrecht. Wenn derselben nicht entgegengearbeitet wird, kann sie schwere Schädigungen für manche blühende Genossenschaft zur Folge haben.

Darum sollte jedes Genossenschaftsmitglied Interesse daran haben, daß der Reingewinn nicht verteilt, sondern dem Reservefonds zugeschrieben wird. In erster Linie sollten es jedoch die Verwaltungsorgane einer Genossenschaft, Vorstand, Aufsichtsrat und Geschäftsführer sein, die für einen ausreichenden Reservefonds zu sorgen suchen. Trotz aller Vorsicht der Geschäftsführung kann jede Molkerei einmal einen Verlust durch einen schlechten Kunden oder durch einen andern Zufall erleiden. Wenn sie dann einen schönen Reservefonds zur Verfügung hat, aus dem der Verlust gedeckt werden kann, so ist derselbe schon leichter zu überwinden und wenn die Mitglieder hören, daß sie selbst nichts zu zahlen brauchen, sondern daß alles aus dem Reservefonds gedeckt werden kann, sind sie auch schon eher zufrieden.

Leider gibt es unter den Mitgliedern der Genossenschaften aber noch immer unbelehrbare Menschen, die beweisen wollen, daß man auch größere Geschäfte, wie es die Molkereigenossenschaften doch sein sollen, auf Kredit ohne größere Gefahr begründen könne. Geschäftsanteile in angemessener Höhe wollen sie nicht erwerben, den Verhältnissen entsprechend hohe Zinsen auch nicht zahlen, der mühsam erzielte, oft genug recht zweifelhafte Reingewinn soll möglichst bis zur letzten Mark verteilt werden, und dann verlangt man von der Genossenschaft auch noch Kredite in nahezu unbegrenzter Höhe. Die Genossen sollen doch berücksichtigen, daß nach den Grundsätzen verständiger Wirtschaftsführung die erforderlichen Betriebsmittel vor allem im eigenen Kreise zu suchen sind. Jedenfalls besteht für niemand, auch für die Zentralkasse nicht, die Pflicht, einer Genossenschaft etwas zu borgen.

Wenn sich die Mitglieder ohne Rücksicht auf diese unbestreitbaren Tatsachen immer noch nicht dazu entschließen können, angemessene Geschäftsanteile zu zahlen und den Reingewinn dem Reservefonds zuzuschreiben, so handeln sie eben gegen Treu und Glauben, und die bösen Folgen werden nicht ausbleiben.

Hoffentlich werden diese Zeilen genügen, den einen oder andern davon zu überzeugen, daß er verpflichtet ist, dieser Verteilungssucht gegenüber Front zu machen und dazu beizutragen, daß ein größerer Reservefonds angesammelt wird. Daß auch einmal von dem Jahresgewinn, wenn derselbe hoch angewachsen ist, ein Teil zu einem andern Zwecke verwendet wird, will ich nicht verwerfen, daß man z. B., wenn die Ernte schlecht ausgefallen ist, Saatgut bestellt oder dergleichen. So können mal Ausnahmen vorkommen. Aber es soll fester Grundsatz bleiben, dahin zu streben, einen größeren Reservefonds anzusammeln und dieser Verteilungssucht entgegen zu arbeiten, denn wenn dieselbe allgemein Platz greifen würde, würde sie sicher schwere Schädigungen vieler blühender Molkereigenossenschaften und Darlehnskassen nach sich ziehen. J. K., Trier. (578

Einmachbutter für die Genossen. Im Frühjahr, sobald die Grünfütterung beginnt, steigt in allen Molkereien die tägliche Milchmenge bedeutend, in Gegenden mit Weidegang sogar oft um das dreifache gegenüber der Winterlieferung. Die Folge davon ist eine große Butterproduktion, und mancher Molkereiverwalter bzw. -Besitzer weiß nicht schnell genug Abnehmer für diese zu finden. Dies ist die beste Zeit für die „faulen Kunden", die sich denn auch während derselben recht regsam zeigen und manche Molkerei zur Lieferung veranlassen. Leider ist solchen Kunden gewöhnlich nichts abzuholen und die Geldbeträge gehen den Molkereien oft verloren. Schon manche Molkerei hat dadurch so große Verluste erlitten, daß der Betrieb am Jahresschluß nicht mit einem Gewinn abschließen konnte.

Sehr viele Molkereien könnten sich vor derartigen Verlusten bewahren, wenn sie ihre Genossen bzw. Lieferanten dazu veranlaßten, in der Zeit, wo eine Überproduktion an Butter stattfindet, ihren eigenen Butterbedarf für die Sommermonate zu decken und später, etwa im August, sodann ihren Winterbedarf.

Dieses Verfahren, das ich vor längeren Jahren zuerst in der Eifel kennen lernte, glaube ich auch anderen Molkereien empfehlen zu können. In den Molkereien, in denen das Verfahren eingeführt war, waren die Genossen im Besitz von Steintöpfen, die 25—50 Pfund Butter fassen konnten. Diese Töpfe ließen sie durch den Fuhrmann gleichzeitig mit einem Bon mit der Angabe, wieviel Butter sie wünschten, zur Molkerei bringen. Das verlangte Quantum wurde in der Molkerei, je nach Wunsch, mit 3—5 Proz. Salz versehen und gut ausgeknetet. Nach dem zweiten Kneten wurde die Butter in die Töpfe fest eingestampft und diese, nachdem sie gut verpackt waren, den Genossen zurückgeschickt. Dasselbe geschah in den Monaten August und September für den Winterbedarf. In der betr. Molkerei wurden damals im Jahre 300—400 Zentner Einmachbutter an die Genossen verabfolgt. Auf diese Weise war die Molkerei in der Lage, ihre Butter schnell unterzubringen, und die Genossen hatten nicht nötig, jede Woche wegen Butter anzufragen. Die Bezahlung der Butter erfolgte durch monatliche Abzüge von 10 ℳ und mehr.

Dies Verfahren hatte für die Genossenschaft den großen Vorteil, daß die Genossen in den Wintermonaten, wenn die Milchlieferung knapp war, selbst keine Butter benötigten und der Molkerei somit das ganze gewonnene Quantum zum Versand und zum Bedienen der auswärtigen Kundschaft zur Verfügung stand. K. O. in Tr. (574

Sodaextrakt zur Verhütung von Kesselsteinansatz. Für Meiereidampfkessel hat sich nach meinen Erfahrungen Sodaextrakt oder, wie es auch genannt wird, „Monopol-Extrakt" zur Verhütung von Kesselstein bestens bewährt. Wir haben jetzt dieses Mittel von der hiesigen Sodafabrik drei Jahre lang im Gebrauch und haben zufriedenstellende Resultate und Erfolge damit erzielt, weshalb ich nicht anstehe, dieses gerne öffentlich zur Kenntnis zu bringen. Das Mittel ist einfach im Gebrauch und nebenbei sehr billig. Wie mir von fachmännischer Seite mitgeteilt wurde, kann es auf das Kesselblech niemals schädlich wirken. Es wird von uns gleichzeitig — allerdings verdünnt — zur Reinigung der Pasteurisierapparate mit gutem Erfolg benutzt. Freilich werden ungezählte Schutzmittel gegen Kesselstein angepriesen und manche habe ich versucht, sie bewirken aber nicht immer das, was man von ihnen erwartet und werden manchmal weit über den Wert bezahlt. B. Möller, Flensburg.

Anfragen an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Herstellung von trockenem Lab und Yoghurt-Ferment. Welches Verfahren eignet sich am besten für die Herstellung von trockenem Lab und für die Gewinnung von Yoghurt-Ferment? Welche Apparate sind zur Herstellung des Yoghurt-Fermentes notwendig und wo kann man dieselben kaufen? Th. T. (2420

Berliner Kuhkäse. Wie wird der sogenannte Berliner Kuhkäse hergestellt und was für Zusätze erhält er? Molk. B. (2402

Handelsteil.

Über den Verlauf des Berliner Buttergeschäftes im Monat Oktober 1910.

Der Monat Oktober hielt nicht das, was man allgemein von ihm erwartet und erhofft hat. Wohl zeigte sich während der ersten Tage des Monats eine etwas lebhaftere Nachfrage, so daß die Notierung um ℳ 3 — auf ℳ 126 — erhöht werden konnte. Diese erhöhte Notierung hielt sich bis zum 26. Oktober, erwies sich aber im Verhältnis zu der Größe der Produktion als ein schwerer Fehler und machten sich dessen Folgen nachteilig bemerkbar. Die Produktion pflegt sonst im Oktober wesentlich kleiner zu sein, als im August-September, doch war diesmal hiervon nichts zu merken, so daß die frischen Zufuhren nicht ganz in den Konsum aufgenommen werden konnten. Es bildeten sich daher wieder Läger, und nur wirklich einwandfreie, feinste Qualitäten konnten in den Konsum übergehen. Auch war die Produktion in zweiten Qualitäten sowie abfallender Butter doch immer eine verhältnismäßig große, so daß Butter aus dem Kühlhause überhaupt noch nicht zum Verkauf gelangen konnte. Es wäre gegen Mitte des Monats schon richtiger gewesen, die Notierungen herabzusetzen und genau so zu gestalten, daß ein Verkauf mit ℳ 1,20 im Detail schon wieder zu ermöglichen gewesen wäre. Das kaufende Publikum ist durch die hohen Preise des vergangenen Jahres zu dem Konsum von Surrogaten aller Arten gedrängt worden und haben sich dieselben gut eingeführt. Erscheint jetzt Butter zu einem billigen Preise auf dem Platze, so dürfte dieselbe wieder Eingang finden. Jedoch ist unter einem „billigen Preise" im allergünstigsten Falle ein Detail-Verkauf von ℳ 1,20 zu verstehen und muß hierzu bereits eine reinschmeckende, feine Butter verabfolgt werden.

Aus diesem Gesichtspunkte heraus ist denn auch mit fallenden Preisen während des Monats November zu rechnen, umsomehr, da jetzt wieder die Gänsezeit einsetzt.

Die Notierungen ergaben im Monat Oktober folgende Preise

Berlin.

1909				1910			
Oktober	2.	131—133	Mk.	Oktober	1.	120—121/23	Mk.
„	6.	133—137	„	„	5.	124—126	„
„	9.	135—137	„	„	8.	123—124/26	„
„	13.	135—137	„	„	12.	124—126	„
„	16.	135—137	„	„	15.	124—126	„
„	20.	135—137	„	„	19.	124—126	„
„	23.	135—137	„	„	22.	124—126	„
„	27.	133—135	„	„	26.	122—124/26	„
„	30.	133—135	„	„	29.	121—123	„

Hamburg.

1909				1910			
Oktober	1.	129—131	Mk.	Oktober	7.	127—131	Mk.
„	8.	135—138	„	„	14.	128—131	„
„	15.	138—141	„	„	21.	128—131	„
„	22.	137—140	„	„	28.	126—131	„
„	29.	133—135	„				

Kopenhagen.

1909

Oktober	7.	108	Kr.	= ca.	121,50 Mk.
„	14.	111	„	„ „	125,00 „
„	21.	112	„	„ „	126,00 „
„	28.	108	„	„ „	121,50 „

1910

Oktober	6.	99	Kr.	= ca.	111,50 Mk.
„	13.	99	„	„ „	111,50 „
„	20.	99	„	„ „	111,50 „
„	27.	97	„	„ „	109,00 „

Briefkasten.

W. K. J. 1) Unter einem halben Jahre wird eine Frist von 6 Monaten verstanden (§ 189 B.G.B.). Wollten Sie also bei bedungener halbjährlicher Kündigungsfrist den Vertrag zum 1. Januar 1911 aufkündigen, so mußten Sie spätestens am 30. Juni d. J. dem anderen Vertragsteil die Kündigung übermitteln. In Ihrem Falle ist dem Molkereibesitzer die Kündigung erst am 2. Juli d. J. zugegangen und er hat sie mit Recht als verspätet zurückgewiesen. Sie müssen nun so lange weiter liefern, bis infolge rechtzeitiger Kündigung der Vertrag abgelaufen ist. 2) Man sollte annehmen, daß Sie mit dem Eigentümer der Ihnen auf 6 Jahre verpachteten Molkerei, der sich zur Errichtung und Hergabe einer Wohnung für Sie verpflichtet hat, auch über die Anzahl der Räume, aus der die Wohnung bestehen soll, etwas vereinbart haben. Das, was Ihnen nach einer solchen Abmachung zukommt, muß Ihnen auch gewährt werden. Haben Sie über die Anzahl der Räume der Wohnung nichts näheres ausgemacht, so muß Ihnen eine solche Wohnung gegeben werden, daß Sie ausreichend darin Platz haben. Erweist sich die Ihnen zugewiesene Wohnung, die nur aus Stube, Küche und Flur besteht, als zu klein für Sie und Ihre Familie, brauchen Sie vielmehr noch ein Schlafzimmer, so muß Ihnen auch der Besitzer ein solches noch überlassen. (2398

H. in N. Die Gerichte stehen auf dem Standpunkte, daß Kosten, die durch Zuziehung eines Anwalts dem Gläubiger entstanden sind, dann vom Schuldner erstattet werden müssen, wenn infolge Verzuges des Schuldners die Zuhülfenahme eines Anwalts nötig gewesen ist. Nun tritt aber ein Verzug erst ein, wenn eine vorangegangene Mahnung des Gläubigers erfolglos gewesen ist. Eine Mahnung kann z. B. darin liegen, daß der Käufer bei Beanstandung der fehlerhaften Ware Sie ersucht, ihm dafür fehlerfreie Ware zu liefern. Ist eine Mahnung durch den Gläubiger der Aufforderung, die Sie vom Anwalt erhielten, nicht voausgegangen, so brauchen Sie auch die berechneten Anwaltskosten nicht zu zahlen. Da es sich nur um 3 ℳ 85 ₰ handelt, so würden wir, wenn die Sache nicht ganz klar zu Ihren Gunsten liegt, nur raten, zu zahlen, anstatt es auf einen Prozeß ankommen zu lassen; die Kosten würden sich dann annähernd verfünffachen. (2409

A. M. in K. Ist der Bau der Molkerei nach der behördlich genehmigten Bauzeichnung ausgeführt und dann durch den Regierungsbaumeister abgenommen und für gut befunden worden und hat weiter die Abnahmeprüfung des Kessels stattgefunden, so kann der Inbetriebsetzung der Molkerei nichts im Wege stehen. Das Gesetz schreibt vor, daß der Kesselprüfer die Bescheinigung über die Abnahmeprüfung spätestens binnen 7 Tagen dem Kesselbesitzer aushändigen muß. Wenn Sie infolge Nachlässigkeit des Kesselprüfers diese Bescheinigung bis heute nicht erhalten haben, so können Sie dadurch nicht Schaden erleiden, daß Sie Ihre Betriebseröffnung noch weiter hinausschieben. Ersuchen Sie den Dampfkesselüberwachungsverein um sofortige Zusendung der Kesselpapiere. Wenn Sie im übrigen noch nicht ganz klar darüber sind, daß wirklich eine Bauabnahme stattgefunden hat und der Bau hierbei in Ordnung befunden worden ist (Ihr Brief ist in dieser Beziehung widersprechend), so verschaffen Sie sich umgehend durch persönliche Nachfrage beim zuständigen Regierungsbaumeister hierüber Gewißheit. Keinesfalls können Sie noch länger untätig mit der Eröffnung des Betriebes warten. — Ihre weiteren Fragen, die sich auf die Bestrafung beziehen, kommen nach dem Angeführten nicht mehr in Betracht. (2393

G. Schl. 1. Für die Zinsen haftet Ihnen nur der Sohn, nicht aber der Vater, weil dieser nur die Kapitalforderung, nicht aber auch Zinsen, als Schuld übernommen und die übernommene Summe auch in der Zeit, in der er sie zu zahlen sich verpflichtet hatte, gezahlt hat. — 2. Die fehlende 1 ℳ ist Porto, das die Post für die Geldsendung erhoben hat. Sie können diesen Betrag von Z. noch einfordern; er war verpflichtet, Ihnen das Geld auf seine Kosten zu übersenden. Es war unnötig, daß Sie ihm den Wechsel durch Postauftrag übersandten, denn Z. mußte den Wechsel bei Ihnen, weil er bei Ihnen zahlbar war, einlösen. (2416

Nr. 500. Ihre Rechnung stimmt bis auf 9 ₰: Sie haben 543 ℳ 91 ₰ (nicht 544 ℳ) zuviel bezahlt. (2410

Molkerei G. Für die Steuerpflicht ist die Höhe des Einkommens maßgebend. Soweit die Staatseinkommensteuer in Frage kommt, beginnt die Steuerpflicht mit einem Einkommen von mehr als 900 ℳ jährlich. Zur Gemeindeeinkommensteuer werden Steuerpflichtige unter 900 ℳ Einkommen veranlagt: mit höchstens 1 ℳ 20 ₰ Steuer bei einem Einkommen von nicht mehr als 420 ℳ, mit 2 ℳ 40 ₰ Steuer bei einem Einkommen von mehr als 420 ℳ bis einschließl. 660 ℳ, mit 4 ℳ Steuer bei einem höheren Einkommen. Bei Berechnung des Einkommens ist der ortsübliche Wert der als Dienstvergütung gewährten freien Station mit heranzuziehen. Nach welcher Berechnung und wofür im Einzelnen die 4 ℳ 13 ₰ erhoben werden, ist aus der dem Lehrling zugegangenen Veranlagung oder auch aus dem Steuerzettel zu ersehen. Ergibt sich, daß nach dem Angeführten zuviel Steuern erfordert werden, so muß reklamiert werden, falls die Reklamationspflicht nicht schon verstrichen ist. (2379

W. in L. 1. Wenn Sie nachweisen können, daß Ihnen L. das Geschäft unter der Zusicherung verkauft hat, er habe feste Lieferanten, die Ihnen auch weiter liefern würden, so könnten Sie allerdings, nachdem diese Angabe sich als unwahr herausgestellt hat, den Teil des Kaufpreises zurückfordern, den das Geschäft infolgedessen weniger wert ist. Ob dieser Minderwert auf die Hälfte des bedungenen Kaufpreises zu veranschlagen ist, läßt sich von hier aus nicht beurteilen. 2. Die Schadensersatzforderung des L. wäre dem Grunde nach gerechtfertigt, wenn ihm wirklich die Lieferanten durch M. in einer Weise, die gegen die guten Sitten verstößt, abspenstig gemacht worden wären. M. bestreitet dies ja. 3. Eine Erpressung ist darin, daß L. seine Schadensersatzforderung zu hoch beziffert, nicht zu erblicken. (2408

K. M. in B. Der Vertrag ist auf die Dauer von 6 Jahren, bis zum 5. Dezember 1913, geschlossen. Bis dahin sind Sie aus dem Vertrage berechtigt und verpflichtet. Der Vertrag enthält über die Anzahl der Kühe, die der Verpächter halten muß, nichts; es steht nur darin, daß er Ihnen alle gewonnene Milch liefern muß. Da die Zahl der Kühe des Verpächters durch mündliche Abmachungen auf 30—40 Stück festgesetzt worden ist, so muß Ihnen auch von dieser Anzahl die Milch geliefert werden. Den Anspruch auf Lieferung in diesem Umfange oder auf Schadenersatz haben Sie, wie schon mitgeteilt, an den Besitznachfolger nur, wenn er ausdrücklich die Milchlieferung von 30—40 Kühen Ihnen gegenüber übernommen hat; andernfalls können Sie sich wegen der fehlenden Milchmenge nur an den Vorbesitzer halten. — Der Vertrag enthält über die Menge der Butter, die Sie dem Verpächter liefern müssen, nichts; es ist aber mit Rücksicht auf Treu und Glauben und auf die Verkehrssitte Ihre Lieferungspflicht nur soweit anzunehmen, als der Verpächter die Butter zum eigenen Haushalt braucht. Diese Lieferungspflicht hat aber zur Voraussetzung, daß der Verpächter die volle Milchmenge, die er Ihnen zu liefern verpflichtet ist, tatsächlich liefert. Muß er Ihnen also die Milch von 30 Kühen liefern, und liefert er Ihnen nur den Milchertrag von 6 Kühen, also nur $^1/_5$ der Milchmenge, so wären Sie dementsprechend im Höchstfalle auch nur zur Lieferung von $^1/_5$ der Buttermenge, die der Verpächter im eigenen Haushalt braucht, verpflichtet. Nach unserer Ansicht würde aber das Gericht im Falle eines Prozesses auch wegen dieses Teiles Ihre Butterlieferungspflicht verneinen, Sie vielmehr für berechtigt halten, die Butterlieferung ganz solange einzustellen, bis der Verpächter Ihnen die volle vertragliche Milchmenge liefert. (§§ 273, 320 B.G.B.) (2385

Fr. Sch. in D. Quark J 5 und U 2 sind frei von Metallsalzen, B 1 und C 4 enthalten ganz geringe Mengen gelöstes Metall. Die Verarbeitung kann vorerst noch unbedenklich erfolgen. J 3 ist sehr stark durch gelöstes Eisen verunreinigt und ist dieserhalb wie auch seines bitteren Geschmackes wegen gänzlich unbrauchbar. Stellen Sie denselben Ihrem Lieferanten zur Verfügung. B. (2363

R. D. in O. Die Untersuchung hat ergeben, daß die abnormen Reifungserscheinungen bei Ihrem Käse eine Folge des Fehlens fast sämtlicher für eine normale Reifung erforderlichen Bakterien sind. Zweifellos sind diese durch das Erhitzen der Milch abgetötet. Eine Alleinverarbeitung ist nicht möglich, vielleicht gelingt die Verwertung, wenn Sie geringe Mengen, bis zu 20 Prozent, zusammen mit einwandfreiem Material mischen und die Natrongabe entsprechend erhöhen. — Der aus pasteurisierter Milch gewonnene Quark läßt sich zuweilen ohne jegliche Nebenerscheinungen verarbeiten, in den meisten Fällen treten aber unliebsame Reifungsabweichungen ein, wie im vorliegenden Fall. Der Grund für dieses verschiedenartige Verhalten ist noch nicht aufgeklärt. B. (2344

Th. T. in F. Gegen die Anordnung des Landrates betreffs der Revision der Molkerei können Sie nichts einwenden. Falls die Maul- und Klauenseuche dort ausbricht, muß alle Vollmilch, Magermilch, Buttermilch und Molke nach dem jetzt noch geltenden Viehseuchengesetz vor dem Weggeben aus der Molkerei auf 100 Grad C. oder während einer Viertelstunde auf 90 Grad C. erhitzt werden. Die Milch, die zur Käsebereitung verwandt wird, braucht nicht erhitzt zu werden. Das neue Viehseuchengesetz, das wahrscheinlich nächstes Jahr in Kraft tritt, wird voraussichtlich eine Erhitzung auf nur 85 Grad C. vorschreiben, ausgenommen die Milch, die zur Käsebereitung dient. Um nun von vornherein allen Schwierigkeiten, die später eintreten können, aus dem Wege zu gehen, wäre es ja wohl am besten, wenn Sie Ihre Filialmolkerei mit Dampfbetrieb und Erhitzungsvorrichtung ausrüsten würden. Gegen den Versand der rohen Milch während der Zeit der Seuchengefahr an Ihre einige Stationen entfernt liegende Hauptmolkerei, wo dieselbe verarbeitet wird, dürften wohl von seiten der Behörde Einwendungen erhoben werden, auf jeden Fall müßte alle aus der Hauptmolkerei zurückgehende Magermilch dort vorher erhitzt werden. (2380

E. B. in B. Da Sie alle Milch zu pasteurisieren beabsichtigen und infolgedessen eine nicht unerhebliche Menge Dampf nötig haben, so würde Ihr Betrieb billiger arbeiten, wenn Sie an Stelle des Gasmotors als Kraferzeuger eine Dampfmaschine aufstellen. Letztere braucht mit Rücksicht auf die Größe der Arbeitsmaschinen nur etwa 4 PS. zu leisten. Mit dem Abdampf der Maschine würden Sie dann bereits einen großen Teil der Milch erhitzen können, so daß die Kraftleistung in der Dampfmaschine sehr billig zu stehen kommt. Wieviel Sie bei der Anlage verdienen, das werden Sie sich am besten selber ausrechnen können. Ohne genaue Kenntnis der dortigen Verhältnisse und des Preises, den Sie für Ihre Milch in Berlin bekommen werden, ist dieses von hier aus jedenfalls nicht möglich. R. (2354

A. U. in G. Wenn Ihr Dienstverhältnis infolge Kündigung am 11. d. M. abends 8 Uhr endigt, so muß Ihnen selbstverständlich für diesen Tag auch das Abendessen gewährt werden; nicht aber haben Sie das Recht, die folgende Nacht noch beim Arbeitgeber zu nächtigen. (2394

Molk. Gr. Ob sich in dortiger Stadt sogenannte Halbmilch mit einem Fettgehalt von 1,50 bis 1,75 Prozent gut einführen lassen wird, können wir Ihnen auch nicht vorher sagen. Einen Versuch können Sie ja immerhin machen. Der Erfolg wird wesentlich von dem Preise, den Sie für die Milch nehmen wollen, und von einer geschickten Reklame für das Unternehmen abhängen. Mancherorts bereitet die Einführung derartiger Milch erhebliche Schwierigkeiten, da das Publikum zu sehr geneigt ist, den Wert der Milch als Trinkmilch nach ihrem Fettgehalte zu beurteilen. (2369

Molkerei Sch. Wenn Sie überhaupt an den Kaufvertrag, den Ihr Verwalter geschlossen hat, gebunden sind — wir verweisen auf unsere früher darüber erteilte Auskunft —, so kommt es bezüglich der Zeit der Abnahme darauf an, was hierüber bei der Bestellung abgemacht worden ist. Der Verkäufer muß jedenfalls beweisen, daß die Abnahmezeit so festgesetzt worden ist, als wie er behauptet. Kann er diesen Beweis durch seinen Reisenden, der die Bestellung aufgenommen hat, oder sonstwie führen (Ihr früherer Verwalter wird vom Gericht nicht als glaubwürdig angesehen), so würden Sie auch vom Gericht verurteilt werden, die Kisten im Laufe dieses Jahres abzunehmen. Das beste ist, Sie verständigen sich mit dem Verkäufer in Güte wegen des Zeitpunktes der Abnahme. (2397

O. in B. Die Mängelanzeige muß ergeben, daß und welche Mängel gerügt werden und weiter die Erklärung enthalten, daß der Käufer sich die bewirkte Leistung nicht gefallen lassen wolle. Der Käufer braucht in der Mängelanzeige sich nicht darüber sofort zu äußern, welche weiteren Folgen er an die Mangelhaftigkeit der Ware knüpfen will, insbesondere, ob er die Ware behalten und nur Preisminderung beanspruchen oder ob er Wandlung (Rückgängigmachung des Kaufvertrages) fordern will; er braucht auch nicht die Ware „zur Verfügung zu stellen“. Die Mängelanzeigen waren also gültig, wenn sie außer der Bezeichnung des Mangels („strengschmeckend und abfallend“) auch weiter die obige Erklärung enthielten. Letzteres scheint nach Ihren Mitteilungen nicht der Fall zu sein; aus diesem Grunde kann auch der Käufer nicht jetzt noch — 9 Wochen nach erstatteter Mängelanzeige — Rückgängigmachung des Kaufvertrages fordern. Liegt eine ordnungsmäßige Mängelanzeige vor und verfährt der Käufer nach Kenntnis vom Mangel mit der Sache in einer Weise, die auf den Willen, sie behalten zu wollen, schließen läßt, so liegt ein stillschweigender Verzicht auf den Wandlungsanspruch vor. Einen solchen muß man in Ihrem Falle annehmen, wenn der Käufer nach erstatteter Mängelanzeige die Ware noch 9 Wochen lang bei sich behält in der Absicht, sie noch anderweitig zu verkaufen. Immerhin möchten wir, da solche Fälle auch richterlicherseits eine verschiedene Beurteilung erfahren, zu einem Prozeß wegen des Kaufpreises für die 3 To. Butter infolge der damit verbundenen hohen Kosten nicht raten. Wir empfehlen, daß Sie die Butter zurückkommen lassen und in der nächsten größeren Stadt durch einen öffentlichen Versteigerer unter Beobachtung der Vorschriften des § 373 B.G.B. öffentlich versteigern lassen. Den Betrag, den Sie dadurch weniger als beim ersten Verkauf an Ihren Käufer erzielen, mögen Sie dann immerhin gegen diesen einklagen, wenn Sie die Sache noch zum gerichtlichen Austrag bringen wollen. (2395

B. F. in K. Die harte Beschaffenheit und die Geschmacksfehler Ihrer Butter rühren wahrscheinlich von der übermäßigen Fütterung von Rüben und Rübenblättern her. Sie müssen die Lieferanten veranlassen, nur mäßige Mengen dieser Futtermittel in Verbindung mit genügend Rauhfutter an die Milchkühe zu verabreichen und ferner für Reinhaltung der Kühe und saubere Milchgewinnung Sorge zu tragen. Besonders sollen die Rübenblätter nicht im Stalle gelagert und nicht während des Melkens an die Kühe verabreicht werden. Das Erhitzen des Rahmes auf 80—85 Gr. C. ist zur Bekämpfung des Fehlers auch empfehlenswert. Da Sie keinen Rahmerhitzer haben, können Sie die Erhitzung des kleinen Rahmquantums vielleicht vornehmen durch Einstellen desselben in kochendes Wasser. Für sofortige nachherige Abkühlung ist natürlich Sorge zu tragen. (2401

K. K. in H. Falls Sie gute Kartoffelflocken zu einem annehmbaren Preise (8 ℳ pro Zentner) kaufen können, ist deren Verfütterung an Schweine empfehlenswert. Sie werden wohl in größeren Futtermittelhandlungen in dortiger Gegend Kartoffelflocken bekommen können. Beim Bezuge kleiner Mengen aus weiter Entfernung werden die Flocken durch die Transportkosten sehr verteuert. Wenden Sie sich evtl. an die Firma S. Priwin & Comp. in Magdeburg. (2403

A. R. W. Zur Ausführung der Fettbestimmung in Butter benutzt man in der Praxis gewöhnlich die zweiseitig offenen Produktenbutyrometer mit Becherchen. Von der gut durchmischten Butter wiegt man sich auf der Wage 5 Gramm in dem Becherchen ab und führt letzteres in das Butyrometer ein und dreht es fest. Dann werden von oben in das Butyrometer 10 Kbztm. destilliertes Wasser und 10 Kbztm. Schwefelsäure mit dem spez. Gewicht 1,820 (wie bei der Milchuntersuchung) eingefüllt. Hierauf schließt man das Butyrometer und schüttelt durch, bis sich das Butterfett aufgelöst hat, öffnet dann das Butyrometer, füllt noch 1 Kbztm. Amylalkohol hinein und verfährt weiter wie beim Milchuntersuchen nach dem Azidverfahren. (2402

M. W. in G. Wir können für den Fehler Ihrer Schlagsahne keine andere Erklärung finden, als daß der Fettgehalt derselben zu niedrig ist. (2384

A. M. H. Daß Sie bei Ihrer Arbeitsweise keine gute und haltbare Butter erzeugen, braucht einen nicht wunder zu nehmen. Anscheinend kühlen Sie den Rahm nach dem Zentrifugieren überhaupt nicht ab, sondern lassen ihn ruhig ohne weitere Behandlung bis zum nächsten Morgen in den Ständern stehen. Das ist ganz verkehrt. Vor allen Dingen stellen Sie einen kleinen Rahmkühler auf, über den Sie den Rahm gleich nach dem Zentrifugieren laufen lassen, damit er möglichst tief abgekühlt wird. Am Nachmittage müssen Sie den Rahm dann wieder auf 17 bis 18 Grad C. anwärmen und mit einwandfreier saurer Milch oder besser noch unter Verwendung von Reinkulturen ansäuern und später wieder so tief abkühlen, daß er am andern Morgen die zum Buttern erforderliche Temperatur von 11—12 Grad C. hat. Das Erhitzen der Vollmilch auf 80—85 Grad C. wäre allerdings, um Fütterungs- und Geschmacksfehler in der Milch, und demnach auch in der Butter, zu bekämpfen, für Sie empfehlenswert, jedoch ist eine sehr hohe Erhitzung, selbst geringer Mengen Milch, in einem Vorwärmer mit Unterfeuerung schwer durchführbar. Sie würden in dem Falle am besten Dampfbetrieb einführen und einen Milcherhitzer aufstellen, was allerdings mit erheblichen Unkosten verknüpft wäre. Nach dem Inkrafttreten des neuen Reichsviehseuchengesetzes im nächsten Jahre werden die Molkereien allerdings voraussichtlich zu jeder Zeit von den Behörden zum Erhitzen der Milch auf 85 Grad C. gezwungen werden können. Falls jetzt in Ihrer Gegend die Maul- und Klauenseuche aufträte, wären Sie auch jetzt schon genötigt, die an die Lieferanten zurückgehende Mager- und Buttermilch zu erhitzen. Im übrigen ist es für die Gewinnung guter Butter auch erforderlich, daß man sich sowohl bei den Lieferanten als auch in der Molkerei der größten Reinlichkeit befleißigt. Firmen für den Bezug etwaiger Molkereibedarfsartikel finden Sie im Inseratenteil unserer Zeitung. (2399

C. L. in W. 1. Das in dem betreffenden Prospekte angepriesene Mittel gegen Schweineseuche war wahrscheinlich irgend ein Impfstoff, wie solche schon seit Jahren von den verschiedensten Laboratorien und Impfstoffwerken empfohlen werden. Mit manchen dieser Impfstoffe, die unter allerhand Namen angeboten werden, erzielt man überhaupt keine Erfolge, während über den Wert einzelner von ihnen die Meinungen sehr geteilt sind. So wurde vor längerer Zeit das von der chemischen Fabrik E. Merk in Halle a. S. hergestellte Suptol-Burow von verschiedenen Seiten sehr empfohlen. Einige Schweinehalter haben nach ihren Angaben damit gute Erfolge erzielt, andere wieder gar keine. Ebenso soll sich an manchen Stellen die Impfung mit „Heil-Lymphe gegen Schweineseuche“ oder mit „Keimfreiem Schweineseuche-Bazillen-Extrakt“ gut bewährt haben. Diese beiden Mittel sind vom „Zentralinstitut für Tierzucht in Berlin SW. 48, Wilhelmstraße 128“ zu beziehen. Es muß aber darauf hingewiesen werden, daß es notwendig ist, in verdächtigen Ställen eine ständige Desinfektion der Futtergerätschaften usw. vorzunehmen, was mit einem absolut geruchlosen und den Tieren unschädlichen Mittel geschehen muß. Dazu soll sich die ebenfalls von dem vorgenannten Institut zu beziehende „Floria-Eisenlösung“ gut eignen. Von dem Serumlaboratorium Ruete-Enoch in Hamburg, Hermannstraße 5, wird auch ein Schweineseucheserum „Euman“ hergestellt, das verschiedentlich auch mit Erfolg angewandt worden sein soll, ebenso die von dem Impfstoffwerk München, Rottmannstraße 13 vertriebenen Impfstoffe gegen Schweineseuche. Als erfolgreiche Maßregel zur Bekämpfung der Schweineseuche wird besonders die am jungen Ferkel am ersten Lebenstage vorgenommene Schutzimpfung empfohlen. Im übrigen raten wir Ihnen, auf die Impfstoffe keine zu großen Hoffnungen zu setzen. Falls Sie Versuche anstellen wollen, tun Sie es zunächst mit einem kleinen Teile Ihres Bestandes, Sie werden dann beobachten können, ob die Impfung etwas nützt oder nicht und ob dieselbe fortzusetzen oder zu verwerfen ist. Wegen der Vornahme etwaiger Impfungen setzen Sie sich zunächst am besten mit einem tüchtigen Tierarzt in Verbindung. Die Zahl der wenig oder gar nicht erprobten Impfstoffe, deren vermeintliche oder angebliche Vorzüge mit hochtönenden, den Nichtfachmann irreführenden Worten angepriesen werden, ist heute so umfangreich, daß die größte Vorsicht geboten ist. Das beste Mittel im Kampfe gegen die Seuche ist und bleibt eine vernünftige, naturgemäße Haltung und Fütterung der Tiere; die Schweine müssen insbesondere einen trockenen Stall haben, und man soll ihnen, wenn es irgend möglich ist, Weidegang gewähren, zum mindesten muß man ihnen aber einen Tummelplatz im Freien geben. — 2. Worauf der Übelstand bei Ihrer Schlagsahne zurückzuführen ist, läßt sich nicht mit Sicherheit sagen. Möglicherweise ist der Fettgehalt zu niedrig oder die Sahne wird zu frisch geschlagen. Am besten ist es, wenn die Sahne vor der Verwendung ein paar Tage kühl aufbewahrt wird. (2405

C. M. E. Zur Ausführung der Alkoholprobe muß man 68 prozentigen Alkohol benutzen. Ob der Alkohol diese Stärke hat, können Sie mit einem Alkoholometer (ein Instrument ähnlich dem Laktodensimeter) feststellen. Ein solches können Sie aus einem größeren technischen Geschäfte, u. a. von Franz Hugershoff, Leipzig, zum Preise von 4—5 ℳ beziehen. (2404

A. B. Mit dem Namen „Kuhkäse“ werden in verschiedenen Gegenden Sauermilchkäse bezeichnet. Bekannt ist der „Berliner Kuhkäse“, auch „alter Kuhkäse“ genannt, ein länglich viereckiger, flacher Käse von 0,1 bis 0,2 Kg Gewicht, 10 Ztm. lang, 5—6 Ztm. breit und 2—2,5 Ztm. hoch. Er ist in Berlin als sogenannter Bierkäse beliebt. Bereitet wird dieser Käse vielfach in Schlesien und in der Umgebung von Berlin. (2381

M. S. Farbe, Aussehen und Bearbeitung der beiden Butterproben lassen nichts zu wünschen übrig. Der Geschmack ist bei Probe 1 schwach ölig und bitter, der Fehler rührt wahrscheinlich von der Fütterung her. Man kann die Butter als gute Ware bezeichnen. Probe 2 ist im Geschmack besser wie Probe 1, jedoch auch nicht ganz einwandfrei. Mit Rücksicht auf die tadellose Bearbeitung kann diese Probe als recht gute Ware angesehen werden. (2413

Rohdes Schweinezucht 5. Auflage vom Domänenpächter Schmidt mit 33 Textabbild. und 31 Rassebildern. — Dieses, das ganze Gebiet der Schweinezucht umfassende Werk gibt auf alle wichtigen Fragen, die beim Betriebe der Schweinezucht hervortreten können, Auskunft. Auch der erfahrene Schweinezüchter wird aus dem reichen Inhalte des Buches viel Anregung und manchen guten Rat schöpfen können. Außer den Abschnitten über die Rassen des Schweines und über die Schläge des Hausschweines sind besonders die praktischen Fragen der Zucht und Ernährung eingehend behandelt. Wertvoll sind auch die Abschnitte über die Rentabilität der Schweinehaltung, die Krankheiten des Schweines und die Verwertung des Mastschweines. Preis des elegant gebundenen Buches 12,— Mk. Zu beziehen von der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

F. S. Der uns übersandte Käse muß in seiner jetzigen Beschaffenheit als unverkäuflich bezeichnet werden. Bei der Untersuchung fanden wir in allen Käsen gelöstes Metall in größeren Mengen. Dieses hat die Dunkelfärbung verursacht. Gesundheitsschädlich ist der Käse, der keine 14 Tage, sondern über 4 Wochen alt ist, nicht. Auf eine Mängelrüge Ihrerseits braucht sich Ihr Lieferant jetzt nicht mehr einzulassen; versuchen Sie in Güte einen Nachlaß zu erhalten. B. (2387

H. R. in M. Welche Hamburger Firma „Ventroxyd“ zum Aufarbeiten von Butter und Margarine herstellt, ist uns nicht bekannt. (2382

Molk. S. Die von Ihrem Vorsitzenden in der Versammlung vertretene Ansicht war ganz richtig, denn mit der Erhitzung der Molkereirückstände allein wird man die Tuberkulose nicht aus der Welt schaffen, sondern es muß damit auch unbedingt eine Kontrolle der Viehbestände und die Ausmerzung der kranken Tiere verbunden werden. Wenn auch der Nutzen der Erhitzung der Magermilch nicht von der Hand zu weisen ist, so sollte man doch von den Molkereien nicht mehr verlangen, als sie auch wirklich leisten können. Vor allem sollte der verlangte Erhitzungsgrad nicht über 80—85 Grad C. hinausgehen und besonders muß die zur Käsebereitung verwendete Milch von dem Erhitzungszwang ausgeschlossen bleiben. Diese beiden Forderungen müssen von den beteiligten Molkereikreisen unweigerlich aufrecht erhalten werden und hoffentlich wird denselben beim in Kraft treten des neuen Reichsviehseuchengesetzes entsprochen werden. (2406

H. G. in F. Sämtliche Quarkproben mit Ausnahme von Nr. 3 haben einen eigenartig scharfen Geruch und bitteren Geschmack, zwei charakteristische Zeichen eines Quarks, der aus nicht einwandfreier Milch gewonnen wurde oder bei dessen Herstellung grobe Verstöße gemacht worden sind. Ihre jetzigen Mißerfolge haben Sie lediglich diesem fehlerhaften und gänzlich wertlosen Material zuzuschreiben. Ferner stellten wir bei 2 und 4 eine geringe Verunreinigung durch Metallsalze fest, sowie bei 1 und 3 größere Mengen gelöstes Kupfer. Aus diesem Grunde ist auch Quark 3 als untauglich zu bezeichnen. — Die letzterhaltenen Sendungen können Sie Ihrem Lieferanten mit Erfolg zur Verfügung stellen, bei den älteren haben Sie die Frist für die Mängelrüge verstreichen lassen. In Ihrer Arbeitsweise ist auch gefehlt! Derart nasser Quark muß 12 bis 24 Stunden mit halber Salzgabe, also 2 Pfund, vorgesalzen werden, weitere 2 Pfund Salz und 350 Gramm Natron pro Zentner werden dem Quark vor dem Mahlen zugesetzt. Trocknen müssen Sie schärfer als bisher. Die Natronprobe war durchweicht und für eine Untersuchung nicht mehr geeignet. B. (2375

J. in R. Um den gleichen Käse wie eingesandte Proben herzustellen, ist gut gearbeiteter, trockener und metallfreier Quark erforderlich, Salz 3½ Pfund, Natron 200 Gramm, Kümmel 1 Pfund pro Zentner. Nachdem der Quark mit den Zutaten gemischt ist, wird er so oft gemahlen, bis er in Fladen von der Mühle läuft und sofort darauf geformt. Da der Käse später unter Schwitzen in Kisten zur Reife gebracht wird, ist festeres Trocknen bei ca. 18 Grad angebracht. Sobald die Fetthaut genügend Festigkeit besitzt, wird der Käse mit verdünnter Käsefarbe gestrichen. Nach weiteren 2 Tagen setzt man ihn in die Reifungskisten, in denen er bis zum Versand wiederholt umgepackt wird. B. (2389

Geschäftliches. Die von der Firma Andr. Hollender, Berlin N. 4, gebaute Milchwage „Stimmt immer“ mit hochliegendem Wiegemechanismus wurde bei der Prüfung durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft in der Molkereigenossenschaft Dahme i. Mark als „Neu und Beachtenswert“ anerkannt und mit der großen Bronzenen Denkmünze ausgezeichnet.

Molkerei-Drucksachen!

Briefbogen
Mitteilungen
Briefumschläge
Kuverts
Postkarten
Konto-Auszüge
Quittungen
Aufklebeadressen
Paket-Begleitadressen

Alle im täglichen Gebrauch des Molkerei-Gewerbes vorkommenden Drucksachen liefern wir zu besonders niedrigen Preisen bei bester und sauberster Ausführung

Nachnahme-Karten
Kolli-Anhänger
Frachtbriefe
Milch-Abrechnungs-Karten
Genossenschafts-Statuten
2c. 2c.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Auskunftsstelle der Molkerei-Zeitung
über sämtliche Butter- und Käsefirmen.

Jede Auskunft kostet 1 Mk. 50 Pf., ein Heft mit 20 Anfragezetteln 25 Mark. Beträge sind gleichzeitig mit Anfrage oder Bestellung eines Heftes einzusenden.
Soweit bei uns Material vorhanden, wird kurze Auskunft per Postkarte an Abonnenten der „Molkerei-Zeitung“ kostenfrei erteilt.
Mitteilungen aus dem Leserkreise über schlechte Zahlweise oder über unreelle Abrechnung von Butter- und Käsesendungen sind uns stets erwünscht.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate November und Dezember 40 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

5. November. Ia 118—120 Mk., IIa 114—118 Mk., IIIa 106—112 Mk., abfallende 95—108 Mk. Tendenz: stetig.

Berlin, 8. Nov. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 123 Mk., 2 Faß 122 Mk., 21 Faß 120 Mk., 31 Faß 119 Mk., 29 Faß 118 Mk., 21 Faß 117 Mk., 16 Faß 116 Mk., 5 Faß 115 Mk., abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 118,20 Mk. Zugeführt 127 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 8. November. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Einlieferungen zeigen in den letzten Tagen eine geringe Abnahme. Dank dem billigeren Preise ist auch die Nachfrage etwas rege, so daß das Geschäft etwas mehr Belebung zeigt, als bisher. Die Preise sind unverändert.

Berlin, 8. Nov. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 118—120 Mk., IIa 115—118 Mk., IIIa 106—112 Mk., abfallende 95 bis 108 Mk.

Berlin, 5. November. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Auch in der zweiten Hälfte dieser Woche verlief das Geschäft in recht matter, lustloser Stimmung. Der hiesige Konsum ist infolge der vielen abfallenden Qualitäten, welche leider noch immer geliefert werden, noch schwächer geworden und da auch von außerhalb nur wenig Aufträge eingingen, konnten die kleinen Einlieferungen nicht verkauft werden, obgleich allgemein zu weiter ermäßigten Preisen dringend offeriert wurde. Von den auswärtigen Märkten lauten die Berichte ebenfalls matter bei nachgebenden Preisen.

Hamburg, 8. Nov. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Trotzdem die Notierung am vergangenen Freitag um 6 Mk. ermäßigt wurde, hat sich selbst zu dem ermäßigten Preise noch keine Besserung im Handel eingestellt. Es unterliegt keinem Zweifel, daß die Ermäßigung zu spät gekommen ist. Es ist also nicht ausgeschlossen, daß diese Woche eine weitere Ermäßigung der Notierung stattfinden muß.

Hamburg, 3. November. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Es ist auf das höchste zu bedauern, daß unsere Kommission sich zu einer Ermäßigung der Notierung in der letzten Woche nicht entschließen konnte. Alle anderen Hauptmärkte setzten ihre Notierungen zurück, Berlin z. B. auf 123 ℳ; wir aber blieben auf 131 ℳ bestehen. Welche Gründe liegen zu einer solchen Handhabung der Notierung vor? Es ist bei einer derart trostlosen Marktlage wie der jetzigen doch vollkommen gleichgültig, ob der eine oder der andere Heißsporn noch ein zu hohes Gebot bei einer Molkerei abgibt. Wir sollen doch nicht nur diesen Feind bekämpfen, sondern auch unser Geschäft erhalten und den wirklich gezahlten Preisen Rechnung tragen, nicht aber 5 ℳ höher notieren, als der Marktwert der Ware in Wirklichkeit ist. Natürlich stockte das Geschäft in dieser Woche auf der ganzen Linie. Kopenhagen ist tonangebend und die dänische Butter beherrscht durch ihren billigen Preis den deutschen Markt. Die frischen diesswöchentlichen Anlieferungen sind bis heute noch nicht begeben, obgleich Inhaber ihre Forderungen noch weiter ermäßigten. Das Inland beorderte so gut wie nichts und auch der hiesige Platzhandel verlief trostlos. Unsere Detailisten klagen alle über einen geringeren Absatz als bisher und wollen nur entsprechend billiger kaufen. Wir müssen ohne Frage den in der Vorwoche begangenen Fehler wieder gut machen und befürworten einen Rückgang der Notierung von mindestens 5 ℳ. Berlin wird auch noch eine weitere Ermäßigung um 3 ℳ eintreten lassen. Der Konsum kann nur durch billigere Perise gehoben werden und dieses zu erreichen, müssen wir alles daran setzen. Geschieht dieses nicht, so sind die zu erwartenden Schäden für die Zukunft gar nicht abzusehen. Das Geschäft mit russischer Butter ist naturgemäß auch ruhiger verlaufen. Die bisherigen Preise konnten nicht mehr erzielt werden. Wirklich feinste Sachen waren mit 109—113 ℳ zu kaufen, andere Qualitäten nach Wert und Alter der Ware. Kopenhagen meldete soeben einen weiteren Rückgang der Notierung von 2 Kronen (notiert 95 Kronen gleich 107 ℳ circa). Der Markt ist mit flau bezeichnet.

Leipzig, 7. Nov. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem die ausländischen Preise wiederholt heruntergesetzt wurden, war es nicht möglich die reichlicheren Einlieferungen durchweg zu den Preisen der vorigen Woche unterzubringen. Es mußten vielmehr schon Ende voriger Woche Preiskonzessionen gemacht werden.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 122—125 Mk., für geringere Ware 110—120 Mk. pro Zentner.

Breslau, 7. November. Butterbericht von Fritz Baum. Die letzten Preisermäßigungen haben der feinen Tafelbutter den Weg in den Konsum geöffnet. Die Nachfrage ist wesentlich besser geworden. Man kann nunmehr alle Ankünfte schlank weg verkaufen und gewinnt man somit die Überzeugung, daß wir für dieses Jahr den billigsten Preis erreicht haben. Wenn eine Preisänderung noch vor Weihnachten eintreten sollte, so kann dieselbe nur nach oben und nicht nach unten sein.

London, 5. November. Der Markt verkehrte diesmal in sehr schwacher Haltung, und die Importeure ließen sich zu größeren Nachlässen herbei, um ihre Ware an den Mann zu bringen. Feinste dänische Butter wurde bereits zu 115—117 Schill. abgegeben und holländische erzielte 112—116 Schill. Das Angebot von sibirischer Ware zu 100—104 Schill. ist bedeutend stärker als die Nachfrage. Auserlesene Qualität australischen Produktes liegt stetig zu 106—108 Schill. Irische Rahmbutter findet nur geringe Beachtung und die Preise neigen nach unten. In Manchester wurde feinste dänische zu 115 bis 117 Schill. abgegeben, ein Preis, bei dem die Importeure zusetzten. In Liverpool herrschte ein äußerst matter, lustloser Ton und dänische war daselbst schon zu 114 bis 116 Schill. erhältlich. In Glasgow ging dänische um 2—4 Schill., irische und sibirische um 2—3 Schill. und koloniale um 2 Schill. zurück, aber dennoch blieben große Mengen unverkauft.

Käse.

Berlin, 8. November. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 8. November. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro $^1/_2$ kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 8. November. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 168 Partien Käse, welche flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 5—6 kg 31—32,50 fl., 8—10 kg bis 15 kg 32—35 fl., 2. Qualität 32 bis 32,50 fl., $^3/_4$ fett Gouda 30—31 fl., Edamer 33—35 fl., Geheimratskäschen und Lunchkäse 36—37 fl., Brottäse 32,50 fl. Für wirklich feine, haltbare Lagerkäse (September-Ware) bezahlt man bis 38 fl., Mai-Ware 40—42 fl. Billigere Preise sind für schöne Ware nicht zu erwarten.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 5. November 11 554 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 63—70 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 67—69 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 66—68 Mk., d) fleischige 64—66 Mk., e) gering entwickelte 62—63 Mk., f) Sauen 62—64 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 7. November. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 961 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 68—70 Mk., Klasse V 62—65 Mk., Klasse VI 62—67 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Nov.	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	5.	11554	70 bis 64 56 bis 51			Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	8.	4800	68	bis	66	20—24 % Tara	rege
Bremen	7.	198	71	bis	63	Schlachtgew.	langsam
Hannover	7.	961	70	bis	68	„	langsam
Magdeburg	4.	993	70	bis	66	„	langsam
Leipzig	7.	2531	70	bis	62	„	mittel
Dresden	7.	2832	71	bis	68	„	sehr langs.
Chemnitz	7.	2089	75	bis	73	„	—
Dortmund	7.	2061	69	bis	66	„	langsam
Essen	7.	3770	69	bis	65	„	mittel
Barmen	7.	981	70	bis	68	„	—
Köln a. Rhein	7.	4565	69	bis	66	„	langsam
Mainz	8.	244	75	bis	73	„	flau
Frankfurt a. M.	7.	1824	74	bis	70	„	rege
Mannheim	7.	1406	73	bis	72	„	mittel
Stuttgart	8.	868	74	bis	72	„	mäßig
Augsburg	3.	687	75	bis	72	„	—
Nürnberg	7.	1763	73	bis	71	„	flau
Breslau	7.	1380	74	bis	69	„	gut
Königsberg, Pr.	5.	279	50	bis	40	Lebendgewicht	—
Danzig	8.	1139	53	bis	48	„	langsam
Posen	7.	101	53	bis	49	„	ruhig
Mülhausen i. E.	7.	247	76	bis	74	Schlachtgew.	—
München	7.	1406	73	bis	60	„	—

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend 3 ℳ niedriger, Sonnabend vermutlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

9. November. Ia 118—120 ℳ, IIa 114—118 ℳ, IIIa 110—114 ℳ, abfallende 95—108 ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 9. November. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft: I. Klasse 301 Drittel zu 115,00 bis 122,50 ℳ, im Durchschnitt 119,71 ℳ, II. Klasse 32 Drittel zu 100,00 bis 114,00 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ, Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 296 Drittel, im Durchschnitt 123,83 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 9. November 13 639 Stück. a) 0—70 ℳ, b) 69—70 ℳ, c) 67—70 ℳ, d) 64—68 ℳ, e) 63—65 ℳ, f) 64—65 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hamburg, 8. November. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4800 Stück. Preise: Schwere 67,00—68,00 Mk., leichte 66,00 bis 67,00 Mk., Sauen 55,00—59,00 Mk., Ferkel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Futtermittel

Magdeburg, 3. Nov. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg prompt bis Dezember 98,50 Mk., Januar-August 1911 104,— Mk.
La Plata-Mais prompt bis Dezember 100 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg prompt bis Dezember 114,50 Mk., Februar-September 120,— Mk.
Rund-Mais prompt bis Dezember 135,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Aza prompt 133 Mk., bis Dezember 134 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,10 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen bis Dezbr. 8,10 " " " " " " "
Reismehl 24/28 Proz. 9,10 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 9,50 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Hamburg, 3. Nov. Mixed-Mais cif November 97,50 Mk., La Plata-Mais November-Dezember 93 Mk., russ. Gerste cif November 94,— Mk.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Hannover, 8. Nov. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Die Zufuhren haben nachgelassen, der Absatz bleibt nach wie vor sehr rege und die Tendenz ist infolgedessen etwas fester. Wir notieren heute: prompt 99,— Mk., November 1910 98,50 Mk., Dezember 1910 99,— Mk., Januar bis August 1911 103,— Mk., parität ab Unterweser. La Plata-Mais: fällige Ware 102 Mk., Dezember 1910, Januar, Februar 1911 101 Mk., parität ab Bremen Freibezirk. Mixed-Mais: Ende d. Mts. eintreffend 105 Mk., Dezember 1910 104,— Mk., Januar bis April 1911 102,— Mk., parität ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: prompt 8,30 Mk., Januar bis Juli 1911 8,50 Mk. franko hiesigen Stationen. Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mk. 8,40 ab hier ab.

Eier.

Hamburg, 7. November. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,65 Mk. netto.

Breslau, 8. November. Eierbericht von Fritz Baum. In den letzten Tagen war der Bedarf wieder etwas größer, so daß man wohl annehmen darf, daß sich die jetzigen hohen Preise auch ohne Eintritt von Winterwetter eine Zeitlang halten werden.

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 8141 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Gehülfen
der schon in großstädtischen Betrieben tätig gewesen ist, sucht für Kontor und Expedition bei fr. Station u. Anfangsgehalt von 35 Mk.
Vogländische Molkerei Plauen i. V.

Für eine neu eingericht. Handmolkerei (Prov. Pos.) wird zu sofort od. später ein anständiger Molkereigehülfe **als Verwalter** gesucht. Ders. muß deutsch und poln. sprech., gute Butter u. etw. Quark u. □-Käse herstell. könn. u. firm in Milchuntersuch. sein. Etl. Schweine soll. event. mit versorgt werd. Milchquant. anf. klein, z. Somm. ca. 1000 Liter. Hülfskr. w. spät. gest. Gut. Geh. wird zugesich., resp. Tant. Etw. Kaut. erw., jed. n. unbed. nötig. Refl. w. aber nur a. e. in jed. Bezieh. ordentl. Mann. Angeb. mit Zeugn.-Abschr. u. Empfehlungen erbittet (8278
Wilh. Neumann, Neuteich, Wpr.

Ein städtischer Milchbetrieb im Rheinland sucht für die kaufmännische Buchführung

jünger. Fachmann.

Derselbe muß speziell mit der Herstellung von Kindermilch vertraut sein. Für die Führung der Kasse wird Kautionsstellung verlangt. Bewerber werden gebeten, ihre Offerten nebst Zeugnissen u. Gehaltsansprüchen zu senden unt. F. A. 8210 an diese Zeitung.

Suche zum 1. bis 10. Dezbr. 1910
jungen Mann
kath., unverheir., **zwecks Verwaltung meiner Dampfmolkerei.** Interessenten wenden sich an (8166
Dampfmolkerei **Brüggemann**
Bunnen i. O.

Zum 15. Nov. evtl. früher suchen wir einen jungen, kräftigen
Gehülfen. (8251
Molkerei **Cuchenheim**, Rhld.

Suche zum 20. Nov. oder früher einen tüchtigen, ehrlichen (8201
Gehülfen
welcher alle Arbeiten mit verrichten muß. Gehalt nach Übereinkunft. Gefl. Offert. mit Zeugnisabschr. erb.
Dampfmolkerei **Gebesee** b. Erfurt.

Suche zu **sofort** einen (8254
jungen Gehülfen
für Schweinemast, Milchfah., Quarkfabrikat. u. all. vorkomm. Molkereiarbeiten. Geh. pro Monat 35 Mk. und freie Stat. Stell. angenehm.
Dampfmolkerei **Nette** b. Bockenem i. Hannover.

Wir suchen sofort einen jungen
Gehülfen
welcher noch nicht lange seine Lehrzeit beendet hat, für Weichkäserei. Käsereikenntnisse nicht erforderlich.
Molk. **Metschkau, e. G.** zu **Metschkau** Kr. Striegau, Schles. (8247

Suche zu sof. od. zum 15. Nov. einen zuverlässigen, fleißigen (8206
Gehülfen
der sich willig allen vorkommenden Arbeit. unterzieht, u. an selbständ. u. reinliches Arbeiten gewöhnt ist.
Molk. u. Sterilis.-Anst. **Pforzheim.**
Karl F. Ebel.

Suche zum 1. Dez. einen tüchtig.
Gehülfen.
Auch kann ein **Lehrling** eintreten. Gleichzeitig suche für einen jungen Mann, 20 Jahre alt, welcher hier seine Lehrzeit beendet, passende **Stellung**, am liebsten, wo derselbe sich in Butterei nebenbei ausbilden kann, da hier nur Käserei. (8208
Reese, Nickelswalde (Danz.-Nieder.)

Zu sofort wird ein älterer, tücht., saub., fleißiger, sich vor keiner Arbeit scheuender, erster (8171
Gehülfe
gesucht für Kessel, Maschine und Separatoren. Weiterhin muß derselbe firm in der Quarkkäserei sein und selbständig arbeiten können. Anfangsgehalt 35—40 Mk. u. freie Station. Leute, welche langjährige Praxis und obigen Anforderungen vorsteh. können, woll. ihre Zeugnisabschriften u. Lebenslauf einsenden u. **O. L. 40** postlag. **Bautzen** i. Sa.
Molkerei ist mit neuest. Maschinen versehen, Stellung angenehm und dauernd.

Suche zum 19. Nov. einen tücht., jungen, gewandten, evangelischen
Gehülfen
für Betrieb u. Butterei. Bevorzugt solche, die schon mit Eismaschine gearbeitet hab. Gelegenheit zu Kontorarbeiten, daher gutes Rechnen erwünscht. Anfangsgehalt 30 Mk. bei fr. Station u. Kassen. Zeugnisabschriften nebst Altersangabe erbittet
Molk. **Berleburg** i. Westfl., e. G. m. u. H. (8279) **K. Borchert.**

Da engagierter nicht Wort gehalten suche sofort (8268
Gehülfen
für kleinere Käserei und Schweinemast bei 30—35 Mk. Gehalt. Off. eventl. per Draht erbittet
Weber, Genslack b. Tapiau, Ostpr.

Alt., unverh., evang. Gehülfe
welcher mit allen Arbeit. vertraut ist u. zwar so, daß er in einigen Wochen die Stelle des Verwalters annehmen kann, wird für eine Genossenschafts-Molk. Schlesiens zum 1. Dez. gesucht. Offert. u. 8272 an diese Zeitung.

Jüngerer Gehülfe
kann bei uns eintreten. (8296
Neue Molk. **Guhrau**, Bz. Breslau.

Junger, angehender Gehülfe
und **Lehrling** finden unter günstig. Bedingungen sofort in hies. Molk. Stelle. Selbige ist angen. u. leicht. 8300) Molkerei **Gostyn** i. Posen.

Zum 15. Nov. wird ein junger **tüchtiger Gehülfe**
gesucht, der auch die Schweine füttern muß. (8275
G. Hotter, Meierei **Hammerstein** Westpreußen.

Suche zum 20. November einen nicht zu jungen
Gehülfen
der flotter Butterformer ist und sich willig jeder vorkommenden Arbeit unterzieht. Anfangsgehalt 35 Mk. pro Monat und fr. Station. Gleichzeitig kann ein junger Mann als **Lehrling** eintreten. (8286
R. Lüthke, Zentralmolk. **Neubrück** i. Braunschweig.

Jg., kräftiger Molkereigehülfe
zum 15. Nov. gesucht. Anfangsgehalt 28 Mark. Stellung dauernd.
Dampfmolkerei **Kempen**, Posen.

Wir suchen zum 15. November für hiesige Genossenschaftsmolkerei e. tüchtigen, sauberen, zuverlässigen
Gehülfen.
Gehalt 30—35 Mk. bei fr. Station und Kassen. Stellung dauernd u. angenehm. Gefl. Offert. u. Zeugnisabschriften erbittet (8143
Molkereigen. **Odersch**, Bz. Oppeln.

Junger Gehülfe u. junge Meierin werden bei 20 Mk. Anfangsgehalt sofort od. später eingestellt. Zeugnisabschr. u. Altersangabe erbittet
Jankowsky, Molkereibesitzer **Dombrowken**, Bahnst. Arys.

Gesucht zum 15. d. M. e. junger **evangelischer Gehülfe**
bei 20 Mk. Gehalt, fr. Station u. freien Kassen. (8018
Weithe, Molkerei **Prostken**, Ostpr.

Suche sofort einen (8098
Gehülfen.
Gehalt nach Übereinkunft.
P. Köhne, Molkerei **Biere** b. Schönebeck a. d. Elbe.

Zum 15. November wird e. ordentlicher, zuverlässiger (7992
junger Gehülfe
gesucht, der sich willig allen vorkommenden Arbeiten unterzieht u. in Butterei u. Käserei Erfahrung hat. Anfangsgeh. mon. **Mk. 30.00.**, bei zufriedenstellender Leistung entsprechende Zulage. Meldungen mit Zeugnisabschriften an
Molkerei und franz. Weichkäserei **Meseritz.**

Zwei junge, tüchtige (8101
Gehülfen
für Tilsiterkäserei und alle Arbeiten zu sofort gesucht. Gehalt 30 *M*. Offerten erbittet
Vereins-Meierei Mühlhausen, Kr. Pr. Holland. **Pingel**, Verwalter.

Suche zum 1. Dezember resp. 15. November kath., jungen, im Maschinenbetrieb des Molkereifaches geübten und erfahrenen
Käser.
Gehalt nach Übereinkunft. Off. erb.
Kozlowski, Luschwitz, Kr. Fraustadt 7999) Pr. Posen.

Junger Mann
der Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann unter günstigen Bedingungen sofort antreten. (8277
Molkerei-Genossenschaft **Lühnde** b. Algermissen.

Lehrling
nicht unter 16 Jahre, bei 2jährig. Lehrzeit und 200 Mk. Taschengeld sucht per 1. od. 15. Dezbr. (8266
Thiel, Widminnen, Ostpr.
Dampf-Molkerei.

Suche zu sofort oder später
Lehrling.
Lehrzeit 1 Jahr und 100 *M* Taschengeld. (7928
R. Heimann, Hillerse, Hannover.

Für Handm., frauenlos. Haushalt, sof. kräft., k. Arbeit scheuend. **Meierin**, evtl. m. Kind, ges. Poln. sprech. bevorz. Off. u. **K. L. 8178** an d. Ztg.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 89. **Hildesheim**, den 11. November 1910. 24. Jahrgang.

In kommender Woche fällt des Bußtages wegen die Mittwochsausgabe unserer Zeitung aus. Die nächste Nummer (90) wird daher erst am Freitag, den 18. November zum Versand gelangen.

Inhalt.

Die drei Verwaltungs-Organe: Vorstand, Aufsichtsrat und Generalversammlung in einer eingetragenen Genossenschaft. Von Joh. Schultze, Halle a. S.

Die Anwendung des Perhydrol-Mundwassers bei der Milchprüfung auf Geschmack.

Mitteilungen. Zur Frage des Buttermilchfiebers. — Milchsäurebazillen als Mittel gegen Sommerdiarrhöe. — Die abtötende Wirkung des Yoghurtbazillus auf Bacterium coli. — Alkalisierte Buttermilch.

Unterrichts- und Versuchswesen. Vortragskursus der Landwirtschaftskammer zu Bonn. — Kontrollassistentenkursus zu Griethausen.

Rundschau. Jubiläumstagung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. — Stand der Maul- und Klauenseuche im Deutschen Reiche. — Zur Milchversorgung Münchens. — Nachahmenswert. — Das Recht der Generalversammlung zur Ausschließung eines Genossen aus der Genossenschaft. — Ablieferung und Mängelrüge der Ware. — Geschäftliche Nachrichten. — Milchmangel in Budapest.

Sprechsaal. Die Maul- und Klauenseuche und die Molkereien. — Die Dampfmaschinen und deren Behandlung.

Briefkasten.

Die drei Verwaltungs-Organe: Vorstand, Aufsichtsrat u. Generalversammlung in einer eingetragenen Genossenschaft.

Von Joh. Schultze-Halle a. S.

Die Verwaltungsorgane sind für eine Genossenschaft von größter Bedeutung. Sie spielen in der Vereinigung der Genossenschaft, die sich im Gegensatz zu der kapitalistischen Vereinigungsform der Aktiengesellschaft aus Personen zusammensetzt, die größte Rolle. Von den Verwaltungsorganen hängt in der Hauptsache das Wohl und Wehe einer Genossenschaft ab. Ist das Räderwerk der Verwaltungsorgane erst einmal in Unordnung gekommen, dann muß so mancher Meister sein Heil versuchen, um es wieder in Ordnung zu bringen. Das Eingreifen zur richtigen Zeit würde oftmals viel Verdruß und Mißhelligkeiten verhüten. Will man aber eingreifen, so muß man mit der Materie vertraut sein, um gleich an der praktischsten Stelle den Hebel anzusetzen.

Eine jede Genossenschaft, die auf Grund des Reichsgesetzes betreffend die Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften vom Jahre 1889 gegründet worden ist, muß drei Verwaltungsorgane haben: den Vorstand, den Aufsichtsrat und die Generalversammlung. Mehrere Verwaltungsorgane durch das Statut zu bestimmen, liegt nichts im Wege, sie werden aber im Interesse des Ganzen nur störend wirken und hinderlich sein, denn ein Apparat, gut ausgerüstet, aber so einfach wie möglich gestaltet, wird mit wenigem Kraftverbrauch mehr leisten als ein komplizierter, dessen Handhabung eine viel schwierigere ist und mehr Kopfzerbrechen bereitet. Von diesem Grundsatze ausgehend, sollte man sich daher mit diesen dreien begnügen und auch hier möglichste Einfachheit walten lassen.

Viele Genossenschaften, besonders die Raiffeisen-Genossenschaften haben eine größere Anzahl von Mitgliedern des Vorstandes und Aufsichtsrates. In der Provinz Sachsen begnügt man sich in der Regel mit 3 Vorstandsmitgliedern und 3—6 Aufsichtsratsmitgliedern. Wenn der Vorstand aus sachkundigen Leuten zusammengesetzt ist, dann werden die drei in ihrer Arbeit mehr leisten können, als 5 oder gar 8 oder 10. Nach dem Genossenschaftsgesetz können zwei Vorstandsmitglieder eine rechtsverbindliche Handlung vornehmen. Wenn diese zwei Vorstandsmitglieder schließlich im Behinderungsfalle durch einen dritten vertreten werden können, so genügt das vollständig. Mehr als drei Vorstandsmitglieder werden demnach nicht nötig sein. Der Aufsichtsrat soll nach dem Gesetz aus drei Mitgliedern bestehen. Aber gerade hier findet sich häufig eine so große Anzahl, wie der Gesetzgeber wohl kaum geahnt hat, sonst würde er nach oben auch schon eine Grenze festgesetzt haben; 15, 20 spielen keine Seltenheit. Wer die Praxis kennt, wird dem zustimmen, daß diese große Anzahl nicht das leistet, was man von dem Einzelnen verlangen müßte. Kein einziger bekümmert sich um die ganze Genossenschaft, nur wenn es heißt, einmal nach außen hin als Aufsichtsratsmitglied zu leuchten, dann sind die Herren da. Einer verläßt sich eben auf den andern, und so kommt es überhaupt zu keiner positiven Arbeit. Wenn der Aufsichtsrat aus weniger Personen bestände, dann würde er mehr leisten, dann würde er auch die Genossenschaft ein ganzes Stück vorwärts bringen. Auch hier erscheint es zweckmäßig, bei der größten Einfachheit zu bleiben. Es sollten nur solche Leute in den Aufsichtsrat gewählt werden, die fähig sind, das Amt auszufüllen, und bei denen man eine gewisse Lust und Liebe zur Sache voraussetzt. Wenn dann auch nur drei oder höchstens fünf Mitglieder gewählt werden, dann wird man doch mit diesen besser fahren, als mit den erwähnten 20.

Die Rechte und Pflichten der Vorstandsmitglieder, der Aufsichtsratsmitglieder und der Generalversammlung sind im dritten Abschnitt des Genossenschaftsgesetzes, überschrieben: „Vertretung und Geschäftsführung" geregelt. Für die Mitglieder des Vorstandes kommen die §§ 24—35, für die Aufsichtsratsmitglieder die Bestimmungen der §§ 36—41 in Betracht. Die §§ 43—52 handeln von der Generalversammlung. Der Vorstand ist das geschäftsführende Organ der Genossenschaft, welches in der Regel durch die Generalversammlung gewählt wird. Durch das Statut kann eine andere Art der Bestellung vorgesehen werden, vielleicht, daß ihn eine Behörde ernennt, oder daß das Amt jeweils z. B. mit dem des Ortsvorstehers, verbunden ist.

Die meisten Genossenschaften haben aber in ihren Statuten die Bestimmung, daß die Vorstandswahl durch die Generalversammlung stattzufinden hat. Er besteht aus zwei Mitgliedern, doch kann das Statut eine höhere Zahl bestimmen. Im Gegensatz zu den Mitgliedern des Aufsichtsrates, die ihr Amt ehrenhalber verwalten müssen, und sich nur Auslagen zurückerstatten lassen können, kann der Vorstand besoldet werden. Der Vorstand kann auf Lebenszeit angestellt, trotzdem aber täglich von seinem Amte enthoben werden. Dieses Recht ist das des Aufsichtsrates. Nach den Musterstatuten des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften scheidet alle 2 Jahre ein Drittel der Mitglieder aus. Wiederwahl ist zulässig. Der Vorstand ist in seiner Vertretungsbefugnis nach außen hin unbeschränkt. Er kann Verträge abschließen und für die Genossenschaft Handlungen vornehmen, die die Genossenschaft jedem Dritten gegenüber verpflichten. Wohl können ihm aber durch Generalversammlungsbeschluß nach innen hin Beschränkungen auferlegt werden. So kann z. B. der Abschluß von wichtigen Geschäften von der Zustimmung der Generalversammlung abhängig gemacht werden; schließt der Vorstand trotzdem das Geschäft ab, ohne die Generalversammlung erst vorher zu befragen, so bleibt das abgeschlossene Geschäft dem Dritten gegenüber gültig. Gegen den Vorstand kann aber ein Regreßanspruch erhoben werden, der die Genossenschaft vor Schaden schützt. Die Vertretungsbefugnis eines Vorstandsmitgliedes beginnt mit dem Tag der Eintragung in die Liste und endigt mit dem Tag der Eintragung des Ausscheidens.

Nach den gesetzlichen Bestimmungen haben die Mitglieder des Vorstandes die Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes anzuwenden; verletzen sie die ihnen gegebenen Bestimmungen, so können

sie in ihrer Gesamtheit oder auch einzeln zum Ersatz des Schadens herangezogen werden. Als ausdrücklichen Grund, bei dem diese persönliche und solidarische Haftpflicht der Vorstandsmitglieder in Wirksamkeit treten kann, bezeichnet das Gesetz die Auszahlung des Geschäftsguthabens ausscheidender Mitglieder, bevor eine Bilanz aufgestellt ist, aus der sich evtl. noch ein Verlust ergeben kann, an dem die ausscheidenden Mitglieder ebenso ihren Anteil tragen müssen, wie die in der Genossenschaft verbleibenden. Die Schadenersatzansprüche an die Vorstandsmitglieder erlöschen, wenn seit dem Tage des Entstehens ein Zeitraum von fünf Jahren verflossen ist. Hiermit verjähren aber nur solche Ansprüche an die Vorstandsmitglieder, die keine Strafe nach dem Strafgesetzbuch verwirkt haben. Als eine besondere Pflicht des Vorstandes hat das Gesetz die Führung des Verzeichnisses der Genossen, die Führung der Geschäftsbücher und Veröffentlichung der Bilanz und Mitgliederbewegung bezeichnet. Das Verzeichnis der Genossen muß so geführt werden, daß jederzeit mit Genauigkeit die Anzahl der Genossen und die übernommenen Anteile festgestellt werden können. Für die Führung der Geschäftsbücher kommen neben den Bestimmungen des § 33 des Genossenschaftsgesetzes auch die des Handelsgesetzbuches in Betracht. Es sind dieses die §§ 38—44 und nach einer neueren Entscheidung auch der § 261, der die Bilanzgrundsätze für Aktiengesellschaften enthält, der jetzt auch für Genossenschaften gültig ist. In den angeführten Bestimmungen des Handelsgesetzbuches §§ 38—44 werden allgemeine Vorschriften über die Führung der Handelsbücher erteilt. § 261 des Handelsgesetzbuches gibt dagegen grundlegende Bestimmungen über die Aufstellung der Bilanz. Er ist für Aktiengesellschaften bestimmt, nach der Rechtsprechung aber auch für Genossenschaften maßgebend. Er geht von dem Grundsatz aus, daß es richtiger ist, den Gläubigern ein möglichst unverschleiertes Bild der Vermögenslage zu bieten. Das Hauptverbot, das darin aufgestellt ist, ist das Verbot der Überbewertung. Die Aktiven dürfen niemals über ihren Wert, die Passiven niemals unter ihrem Wert in die Bilanz eingestellt werden. Eine Unterbewertung des einen oder anderen hätte zur Folge, daß das Bilanzergebnis zu günstig würde und nicht der Vermögenslage entspräche. Im Gegensatz zu dem Verbot der günstigeren Bewertung der Vermögensteile ist es rechtlich erlaubt, eine Unterbewertung der Aktivposten und Überbewertung der Passivposten vorzunehmen. Das Bilanzrecht fordert demnach, wenn es eine ungünstige Einschätzung der Vermögenslage zuläßt, aber eine höhere Bewertung als die tatsächliche nicht duldet, nur eine relative Bilanzwahrheit. Höher als die Bilanzwahrheit wird dann immer die Bilanzsicherheit zu schätzen sein. Nur eine gewissenhafte Bewertung der Bilanzposten schützt die Genossenschaften und manche anderen vor Unannehmlichkeiten und vor allen Dingen auch vor der Sprache des eigenen Gewissens. Es gehört immer schon ein weites Gewissen dazu, wenn ein Genossenschaftsvorstand eine höhere Bewertung der Bilanzposten vornehmen würde, nur um einen höheren Gewinn zu erhalten, zu dem man noch eine Anleihe aufnehmen muß, um ihn wohlgemut unter sich verteilen zu können. Vorgekommen ist alles schon, täglich häufen sich zu den alten Sünden neue. Mit aller Macht muß daher danach hingewirkt werden, daß die Bilanz so aufgestellt wird, daß sie eine günstige Vermögenslage, also ungünstige Bewertung der Aktivposten nachweist, dann wird die Genossenschaft einst vor materiellem und moralischem Schaden bewahrt bleiben.

Nun zum Aufsichtsrat. Der Aufsichtsrat besteht, wie schon erwähnt, aus drei Mitgliedern, doch kann durch das Statut eine höhere Zahl bestimmt werden. Die Mitglieder des Aufsichtsrates müssen unbedingt durch die Generalversammlung gewählt werden; keine statutarische oder sonstige Bestimmung kann die Wahl oder Ernennung einem anderen Organ oder einer anderen Person übertragen. Der Aufsichtsrat, der von der Generalversammlung eingesetzt ist, bildet demnach eine verkleinerte Generalversammlung. Die große Anzahl in einer Generalversammlung würde auf die Geschäftsführung keinen großen Einfluß ausüben können, da der Apparat zu schwerfällig ist; deshalb hat das Gesetz von 1889 den obligatorischen Aufsichtsrat gebracht. Der Aufsichtsrat vertritt die Genossenschaft gegenüber der Geschäftsführung des Vorstandes. Er selbst aber kann einen direkten Einfluß auf die Geschäftsführung niemals ausüben, denn er ist nur das Organ, das die Aufsicht zu führen hat. Rechtsverbindliche Geschäfte abschließen kann er schon deshalb nicht, weil seine Unterschriften nicht bindend sind. Der Aufsichtsrat ist hiernach nicht dem Vorstand übergeordnet, sondern nebengeordnet. Weitere Rechte, wie die Kontrolle über den Vorstand stehen ihm nicht zu. Empfindet er, daß die Geschäftsführung nicht den gesetzlichen Bestimmungen entspricht und gegen die Interessen der Genossenschaft verstößt, so kann er nicht anders einwirken als durch einen von ihm ordnungsmäßig zu fassenden Beschluß, den Gesamtvorstand oder einzelne seiner Mitglieder vom Amte zu entheben und geeignete Stellvertretung anzuordnen. Er muß nach der Amtsenthebung des Vorstandes sofort eine Generalversammlung berufen, ihr die Gründe klarlegen und sie um Zustimmung ersuchen. Von der Entscheidung der Generalversammlung ist es abhängig, ob sein Beschluß gutgeheißen wird oder ob die Generalversammlung den Vorstand im Amt beläßt. Nur bei Abschließung von Verträgen und Genehmigung von Kredit an die Vorstandsmitglieder tritt mit einem Male der Aufsichtsrat als das handelnde Organ auf. Hier, wo der Vorstand evtl. mit sich selbst einen Vertrag abschließen müßte, springt der Aufsichtsrat als Vertretung ein. Die Aufgabe des Aufsichtsrates besteht nun darin, sich von dem ganzen Geschäftsgang der Genossenschaft zu überzeugen, die Bücher und Schriften zu prüfen, sich von dem Vorhandensein de Schriftstücke zu überzeugen und über diese seine Tätigkeit de Generalversammlung Bericht zu erstatten. Von dieser Berichterstattung wird auch meistens die Entlastungserteilung der Generalversammlung abhängen. Ebenso wie die Mitglieder des Vorstande haben die Mitglieder des Aufsichtsrates bei ihren ganzen Handlungen die Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes anzuwenden. Verletzen sie ihre Pflichten, so können sie persönlich und solidarisch aus ihrer Haftpflicht in Anspruch genommen werden. Au sie haften der Genossenschaft für die Schäden, welche durch ihre Handlungen oder Nichthandlungen entstehen, fünf Jahre lang.

Über die Unlust des Aufsichtsrates wird in allen Genossenschafte geklagt. Es muß daher die Pflicht eines jeden Vorstandes sein, de Aufsichtsrat stets zu einer positiven Mitarbeit heranzuziehen. Wen dann Vorstand und Aufsichtsrat gemeinsam tätig sind und einträchti arbeiten, dann dürften wohl für die Genossenschaft unermeßlich Vorteile erwachsen, die nicht dieser allein, sondern auch dem Bezirk der Genossenschaft zugute kommen, in dem sie ihren Sitz hat.

Die Generalversammlung ist das Organ, welches den Aufsichtsrat, in den meisten Fällen auch den Vorstand wählt, beiden Vorschriften erteilt und die zur Wahrnehmung der Interessen der Genossenschaft nötigen Beschlüsse faßt. Die Generalversammlung i demnach die Trägerin des Willens und der Selbstverwaltung, welch einer Genossenschaft innewohnen.

Im Gegensatz zu der Aktiengesellschaft, in deren Generalversammlung die Kapitalbeteiligung der einzelnen Aktionäre den Ausschlag bei einer Beschlußfassung gibt, ist die Abstimmung bei eine Genossenschafts-Generalversammlung von dem Willen der einzelne Personen abhängig. Der Generalversammlung stehen die weitgehendsten Rechte zu, sie ist maßgebend für alle Angelegenheite der Genossenschaft, so lange ihre Tätigkeit nicht gegen eine gesetzlich oder statutarische Bestimmung verstößt. Sie ist ein überaus nötige Organ der Genossenschaft, das die inneren Verhältnisse regelt; ih sollte daher stets die größte Beachtung geschenkt werden. Wie oft kommt es aber vor, daß die Generalversammlungen nur von wenige besucht werden. Nur wenn „etwas kracht" oder einmal „etwas vor kommt", wie man sich auszudrücken pflegt, dann sind die Generalversammlungen gut besucht, teils aus Neugierde, teils um auch „etwas zu sagen". Eine schlecht besuchte Generalversammlung wir denjenigen willkommen sein, die in der Geschäftsführung etwas z verbergen haben, diejenigen aber, die sich der Richtigkeit und Unanfechtbarkeit ihrer Geschäftsführung bewußt sind, werden es sich zu Ehre anrechnen, vor einer gut besuchten Generalversammlung ihre Rechenschaftsbericht erstatten zu können. Gut besuchte Versammlungen heben das Interesse der Mitglieder der Genossenschaft, da diese mit hinaustragen und auf Bekannte fortpflanzen und so de Genossenschaft zu einer gedeihlichen Entwicklung verhelfen. Unter Umständen kann man es den einzelnen Genossen nicht verdenken wenn sie die Generalversammlung nicht so häufig besuchen, sie gehen ein-, zwei-, auch dreimal hin, hören zuweilen immer dasselbe. Genehmigung der Bilanz, Gewinn- und Verlustverteilung, Wiederwah der ausscheidenden Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder, i nächsten Jahre wohl in umgekehrter Reihenfolge. Es sind das di Punkte, welche alljährlich auf der Tagesordnung der Generalversammlung wiederkehren; sie werden mit der Dauer recht unin teressant, und da gestattet man sich, schon einmal zu fehlen.

An den Vorstand und den Versammlungsleitern liegt es, di Versammlungen interessant zu gestalten und anregend, erzieherisch auf die Teilnehmer einzuwirken. Da ist zuerst der Geschäftsbericht der erstattet werden kann. Dann sind es einzelne von den Genossen zu erstattende kurze Referate, die mit einer nachfolgenden Diskussion aus der Praxis bestimmt überaus lehrreich, interessant und anziehend wirken können. Ein sehr guter Besuch einer Generalversammlung pflegt sich immer dann einzustellen, wenn ein Genoss einer Nachbargenossenschaft einen Vortrag über die in seinem Ort gemachten Erfahrungen hält. Noch häufiger wie bisher sollte gerade diese Versuche zur Erzielung eines guten Besuches der Generalversammlungen gemacht werden. Es muß eben in der Generalversammlungen nichts alltägliches geboten werden, dann wird ihne auch die Freude werden, gutbesuchte Versammlungen zu erzielen, i welchen sie das Interesse an den Einrichtungen der Genossenschaf in weitgehendem Maße wecken und dadurch zur Hebung und Festigung der Genossenschaft beitragen können.

Die Berufung einer Generalversammlung muß mit einer achttägigen Frist geschehen, durch das Statut kann eine längere, abe nicht eine kürzere Zeit festgesetzt werden.

Mit der Berufung zu gleicher Zeit ist die Tagesordnung bekannt zu machen. Wenn auch für die Ankündigung der Gegenstände de Tagesordnung nach dem Gesetz eine dreitägige vorherige Ankündigung genügt, so müssen doch diejenigen Punkte, die der Vorstand zur Verhandlung stellt, schon mit der Einladung bekannt gemacht werden. Diejenigen, die die Genossen, die erst durch die Einladung Kenntnis von der Generalversammlung erhalten haben, stellen wollen, müssen noch drei Tage vorher angekündigt werden.

Man unterscheidet nun zwischen ordentlichen und außerordentlichen Generalversammlungen. Die ordentliche Generalversammlung muß von dem Organ berufen werden, welches durch das Statut dazu bestimmt ist. Die außerordentlichen Generalversammlungen können sowohl von dem Vorstand, von dem Aufsichtsrate wie von den Genossen einberufen werden. Den ersten beiden Organen steht die Berufung ohne weiteres zu, dagegen müssen die Genossen, wenn sie eine Generalversammlung abzuhalten wünschen, einen von den

zehnten Teil der Genossen unterschriebenen Antrag beim Vorstand einreichen, der dann, wenn er dem Antrag entspricht, eine Generalversammlung einzuberufen hat. Lehnt der Vorstand aber die Einberufung ab, so können die Genossen sich noch weiter an das Amtsgericht wenden und von diesem, aber erst nach Anhörung des Vorstandes und Aufsichtsrates zur Berufung einer Generalversammlung ermächtigt werden. Die Berufung hat dann durch die Genossen zu erfolgen.

Über sämtliche in der Generalversammlung gefaßten Beschlüsse muß ein Protokoll aufgenommen werden. In wie schlechter Verfassung oft die Protokolle sind, weiß nur der zu beurteilen, der oft in die Protokollbücher hineinsieht. Wie schnell es häufig in der Generalversammlung geht, wie man bestrebt ist, möglichst schnell fertig zu werden, um sich nachher vielleicht am Skat- oder Biertisch noch gemütlich zu tun, weiß der Besucher ganz genau. Doch gerade auf die Protokollabfassung sollte großer Wert gelegt werden, da die Protokolle bei vorkommenden Streitigkeiten die einzige Unterlage bieten. Ein ordnungsmäßiges Protokoll muß 11 Punkte enthalten, und zwar:

1. Den Ort und Tag der Abhaltung der Generalversammlung,
2. den Tag der Berufung der Generalversammlung, wer die Versammlung berufen hat und wann die Tagesordnung angekündigt wurde,
3. Angabe der Zahl der Genossen, evtl. namentliche Aufführung,
4. die Nennung des Vorsitzenden, ob er nach dem Statut zur Leitung berechtigt war, oder ob ihm durch Wahl der Vorsitz übertragen wurde,
5. die vom Vorsitzenden ernannten Stimmzähler und die Protokollführer,
6. die gesamte Tagesordnung, wie sie bei der Berufung bekannt gegeben wurde,
7. die Angabe, ob es eine ordentliche oder außerordentliche Generalversammlung ist,
8. den kurzen Gang der Verhandlungen, die gefaßten Beschlüsse und mit welcher Mehrheit diese gefaßt wurden, Form der Abstimmung,
9. Schluß der Sitzung,
10. Unterschrift des Vorsitzenden der Versammlung und des Protokollführers,
11. Beurkundung durch ein oder mehrere Mitglieder.

Wenn ein Protokoll über die 11 Punkte in präziser Form Aufklärung gibt, so wird es bei der Anfechtung von Beschlüssen das beste Beweismittel darstellen.

Als besonders wichtige Punkte, die alljährlich auf der Tagesordnung einer Generalversammlung zu stehen haben, müssen bezeichnet werden:

1. Geschäftsbericht des Vorstandes. Derselbe kann nur kurz sein, muß sich aber möglichst auf die wichtigsten Punkte erstrecken.
2. Bericht des Aufsichtsrates über die von ihm vorgenommenen Revisionen. Um späteren Zweifeln vorzubeugen, empfiehlt es sich, daß ein kurzer schriftlicher Bericht vom Aufsichtsrat abgefaßt und verlesen wird. Praktisch ist es, wenn man diesen gesamten Bericht in Wortlaut mit in das Protokoll aufnimmt.
3. Bericht des Aufsichtsrates über die Revision des Verbandsrevisors. Der Aufsichtsrat hat sich über das Ergebnis der Revision zu äußern; es ist aber nicht unbedingt erforderlich, daß die Verlesung des Berichtes erfolgt, der Aufsichtsrat kann vielmehr den Bericht nur auszugsweise wiedergeben. Beschließt die Generalversammlung, daß der Bericht verlesen werden soll, so hat dieses natürlich zu geschehen.
4. Beschlußfassung über die Verteilung von Gewinn und Verlust.
5. Genehmigung der Bilanz.

Wie häufig fehlt der eine oder andere Punkt auf der Tagesordnung, der nach den gesetzlichen Bestimmungen auf die Tagesordnung der ordentlichen Generalversammlung gehört.

Zum Schluß soll noch der allgemein interessierende, aber wenigen genau bekannte Punkt der Anfechtung von Generalversammlungsbeschlüssen erläutert werden.

Die Voraussetzung zur Anfechtung eines Generalversammlungsbeschlusses ist, daß dieser gegen eine gesetzliche oder statutarische Bestimmung verstößt. Niemals wird von einem Genossen ein Beschluß rechtswirksam angefochten werden können, der sich mit dem Genossenschaftsgesetz und dem Hausgesetz des Statuts in Einklang befindet, der nur für die Minderheit, die gegen den Beschluß gestimmt hat, nicht im Willen und Einverständnis lag.

Die Frist, während welcher ein Generalversammlungsbeschluß angefochten werden kann, ist ziemlich kurz, auf einen Monat, bemessen. Zur Anfechtung eines Beschlusses sind fünf Parteien berechtigt:

1. Jeder in der Generalversammlung erschienene Genosse. Empfindet ein Genosse, daß ein Beschluß nicht rechtsgültig gefaßt ist, so muß er Widerspruch erheben; die Erhebung des Widerspruchs muß vor Schluß der Sitzung erfolgen und mit in das Protokoll aufgenommen werden.
2. Jeder Genosse, der verhindert war, der Generalversammlung beizuwohnen. Als Behinderungsgrund kann nicht ein solcher angesehen werden, der den Genossen durch seinen Beruf, durch Krankheit oder anderes verhindert an der Generalversammlung teilzunehmen, vielmehr nur ein solcher, durch den es dem Genossen z. B. durch Überfüllung des Lokales, Verweisung aus dem Lokale, nicht möglich war, bei der Abstimmung und Beschlußfassung mitzuwirken.
3. Jeder Genosse, der begründet, daß die Berufung der Generalversammlung und die Ankündigung der Gegenstände der Tagesordnung nicht rechtzeitig, d. h. im Sinne des Gesetzes oder Statutes erfolgt war.
4. Der Vorstand in seiner Gesamtheit.
5. Jedes Mitglied des Vorstandes und Aufsichtsrates, welches durch einen Beschluß zu einer strafbaren Handlung gezwungen werden soll oder sich persönlich bei Ausführung des Beschlusses den Gläubigern gegenüber haftbar macht.

Nachdem der Einspruch entweder zu Protokoll gegeben oder dem Vorstand schriftlich mitgeteilt ist, muß der betreffende Genosse die Klage erheben, und zwar bei dem Landgericht, in dessen Bezirk die Genossenschaft liegt. Die Klage selbst ist gegen die Genossenschaft, nicht etwa gegen den Vorstand oder ein Mitglied desselben zu richten.

In dem dann nach Ablauf des Monats anzuberaumenden Termin, der vom Vorstand sofort nach der Erhebung des Widerspruchs in den Blättern bekannt zu machen ist, in denen die sonstigen Bekanntmachungen der Genossenschaft erfolgen, wird die Genossenschaft als solche durch den Vorstand und Aufsichtsrat vertreten, klagt der Vorstand selbst, so beschränkt sich die Vertretung auf den Aufsichtsrat.

Wird durch ein Urteil des Landgerichts ein Beschluß aufgehoben, so gilt die Aufhebung nicht nur für die klagende Partei, sondern auch für die übrigen Genossen. In einer neu zu berufenden Generalversammlung ist das Urteil zu verkünden, und wenn es notwendig erscheint, ein neuer Beschluß herbeizuführen, der sich natürlich mit den gesetzlichen und statutarischen Bestimmungen in Übereinstimmung befinden muß.

Wird im anderen Falle aber die klagende Partei verurteilt, so haftet sie für alle aus der Klage entstandenen Schäden für den Fall, daß ihr nachgewiesen werden kann, daß sie nur auf Grund einer böswilligen Absicht die Klage herbeigeführt hat.

Möge die Arbeit der Genossenschaftsorgane stets auch ohne gesetzlichen Zwang eine recht lebhafte sein, damit sie den Genossenschaften und zuletzt der großen genossenschaftlichen Organisation zu einer gedeihlichen Entwicklung verhilft, zum Segen der Landwirtschaft und dem unseres lieben deutschen Vaterlandes.

Die Anwendung des Perhydrol-Mundwassers bei der Milchprüfung auf Geschmack.

Von Dr. Viktor Brudny.

Bekanntlich wird in vielen großen Molkereien die Milch aus jeder Kanne gleich nach dem Eintreffen in rohem Zustande gekostet, um säuerliche Milch oder solche mit Geschmacksfehlern sogleich ausscheiden zu können.

Meistens beschränkt man sich auf diese Art der Prüfung der Milch, seltener wird die Alkoholprobe ausgeführt, die ja zudem nur säuerliche Milch erkennen läßt, während sonst fehlerhafte Milch unerkannt bleibt.

Wenn nun die Sinnenprüfung als die zuverlässigste in solchen Fällen empfohlen werden muß, so darf man dabei nicht vergessen, daß die Personen welche die Milch kosten, in hohem Grade allen Gefahren ausgesetzt sind, die mit dem Genuß roher Milch verbunden sind. Wenn sie auch die Milch nur kurze Zeit im Munde behalten, so ist doch die Gefahr, daß auf diesem Wege Krankheitskeime aus der Milch in die Mundhöhle kommen, bei der großen Zahl der zu untersuchenden Kannen nicht ausgeschlossen.

Es ist eine ganze Reihe von Krankheiten bekannt, die durch die Milch übertragen werden können. Vom erkrankten Milchtiere selbst können stammen: die Erreger der Tuberkulose, des Milzbrandes, der Maul- und Klauenseuche, die Euterentzündungserreger (Mastitis-Streptokokken, Staphylokokken usw.), die Erreger der Kuhpocken und auch Euteritiskeime. Dazu kommen nun noch verschiedene Krankheiten, die durch Erreger verursacht werden, die von außen in die Milch gelangt sind. Dazu gehören: Tuberkel- und Typhusbazillen von erkrankten Personen, die Erreger der Diphtherie, des Scharlachs und noch andere mehr.

Wenn auch das Vorkommen derartiger Krankheiten unter den betreffenden Personen vielleicht selten beobachtet wird, so darf dies doch nicht zum Anlaß genommen werden, eine gründliche Desinfektion der Mundhöhle während des Kostens und auch nachher vielleicht für überflüssig zu halten.

Die Anwendung der gewöhnlichen Mundwässer während des Kostens, das meist nur ein bis zwei Stunden lang ununterbrochen ertragen wird, verbietet sich aus zweierlei Gründen. Einmal sind dieselben meist mit stark riechenden, scharf schmeckenden oder sogar giftigen und ätzenden Substanzen versetzt, so daß dadurch die Feinheit der Geschmacksempfindung leiden würde. (Aus demselben Grunde verfügen vielleicht Raucher seltener über die genannte Eigenschaft.) Ein zweiter Grund liegt darin, daß die meisten Mundwässer gar nicht die stark antiseptischen Eigenschaften besitzen, die ihnen gewöhnlich zugeschrieben werden.

In jüngster Zeit hat Bassenge[1]) die desinfizierende Wirkung einer Reihe der gebräuchlichsten Mundwässer geprüft, indem er deren Einwirkung auf Choleravibrionen, Typhus-, Paratyphus-,

[1]) Bassenge, R., über die desinfizierende Wirkung einiger gebräuchlicher Zahn- und Mundwässer auf pathogene Bakterien. Deutsche med. Wochenschr. 1909, Nr. 33.

Dysenterie- und Diphtheriebazillen verglich. Dabei erwies sich das Perhydrol-Mundwasser allen übrigen Präparaten weit überlegen. Reichliche Aussaaten der angeführten Bakterien wurden durch dasselbe, in der für den Geruch vorgeschriebenen Verdünnung, in weniger als einer Minute vernichtet.

Diese günstige Wirkung des Merkschen Perhydrol-Mundwassers das eine haltbare, chemisch reine 3prozentige Wasserstoffsuperoxydlösung vorstellt, beruht darauf, daß das Wasserstoffsuperoxyd bei Berührung mit tierischen Geweben in Wasser und gasförmigen Sauerstoff gespalten wird (Katalyse). Dieser Sauerstoff im Zustande des Entstehens wirkt bekanntlich stark bakterienvernichtend.

Von den Versuchen, betreffend die desinfizierende Wirkung des Perhydrol-Mundwassers, seien noch die von B. Schmidt[2]) erwähnt, der durch Spülung der Mundhöhle mit 1prozentigen und 3prozentigen Wasserstoffsuperoxydlösungen eine bedeutende Verringerung der Keimzahl verschiedener Bakterien erhielt. So wurden z. B. in den Mund genommene Reinkulturen des Bacillus acidi lactici, des Erregers der Milchsäuregärung, bereits nach drei bis fünf Minuten langem Spülen zum großen Teile vernichtet. Am Schlusse seiner Untersuchungen findet sich folgender Satz: „Da nun dieses Wasserstoffsuperoxydpräparat neben seiner stark bakterientötenden und gärungshemmenden Kraft den Vorzug besitzt, frei von den unangenehmen Eigenschaften anderer Antiseptika, wie Giftigkeit, Ätzwirkung, schlechtem Geschmack usw. zu sein, es ferner vollkommen säurefrei und haltbar ist und durch das starke Aufschäumen Zähne und Schleimhaut noch mechanisch reinigt, so kann man es wohl als ideales Mundwasser bezeichnen".

Besonders wertvoll für die Verwendung des Perhydrol-Mundwassers bei der Milchprüfung auf Geschmack ist auch seine stark desodorisierende Kraft, vermöge welcher man auch die Wirkungen stark bitterer, ranziger, fauliger oder seifiger Milch auf unsere Geschmacksorgane schon durch ein kurzes Spülen vollständig beseitigen kann.

Nachdem sich die vorzügliche Brauchbarkeit des Perhydrol-Mundwassers für die Beurteilung von mit Geschmacksfehlern behafteter Milch durch einige Versuche im Molkereilaboratorium der k. k. Hochschule für Bodenkultur in Wien herausgestellt hatte, ging ich daran, dieses Mittel auch durch die Milchkoster einer großen Molkerei ausprobiren zu lassen. Das Ergebnis dieser Versuche war ein außerordentlich günstiges. Ich ergreife gerne die Gelegenheit, Herrn Franz Hoffmann, Direktor der niederösterreichischen Molkerei, an dieser Stelle für sein Entgegenkommen bei Ausführung der Versuche zu danken und ihn selbst über das Resultat der Versuche sprechen zu lassen:

„Das Perhydrol-Mundwasser wirkt rasch und intensiv, ist vollständig geruch- und geschmacklos und beeinträchtigt die Geschmacksempfindung in keiner Weise. Die Milchkoster verwenden das Mittel gerne und erklären, eine viel empfindlichere Zunge zu haben, was ohne Mundwasser bei längerem Milchkosten häufig nicht der Fall ist. Das Mundwasser verwenden wir als 1prozentige Lösung, d. h. es wird ein Teil des 3prozentigen Mundwassers mit zwei Teilen lauwarmen Wassers versetzt; damit spült ein Meier täglich 4 bis 5 mal, und da eine Flasche Mundwasser 3 Kr. (ca. 2,55 ℳ) kostet, betragen die Kosten bei 3200 Kannen Milch pro Tag zirka 40 H. (ca. 0,34 ℳ), diese Ausgabe ist also sehr geringfügig im Verhältnisse zur Milchmenge und zu der vorzüglichen Wirkung, welche eine genauere und zuverlässigere Milchübernahme ermöglicht, als es vor dem der Fall war."

Es bedarf wohl keines besseren Beweises, um die Verwendung dieses Mundwassers allen Molkereien bestens zu empfehlen, nicht nur wegen der Verhütung der eingangs erwähnten mit dem Rohmilchgenuß verbundenen Gefahren, sondern auch wegen der großen Sicherheit, mit der sich Geschmacksfehler bei Verwendung dieses Mittels feststellen lassen. Aus diesem Grunde dürfte dasselbe auch meinen geehrten Fachkollegen nicht nur beim Kosten roher Milch, sondern auch bei dem viel gefährlicheren Kosten von Gärproben willkommen sein. (Österreichische Molkerei-Zeitung.)

Mitteilungen.

Zur Frage des Buttermilchfiebers. Nach Tugendreichs (Zeitschr. f. Fleisch- u. Milchhyg. 1910, Nr. 6, nach d. Med. Wochenschr. 1909, Nr. 52) Ansicht ist die nach Verabreichung von Buttermilch verhältnismäßig häufig beobachtete Temperaturerhöhung, das sog. Buttermilchfieber, nicht als eine auf Idiosynkrasie (sehr hohe Empfindlichkeit) mancher Brustkinder gegen die artfremde Kuhmilch beruhende Vergiftungserscheinung (Schloßmanns Annahme) zu erklären, sondern dürfte möglicherweise darauf zurückzuführen sein, daß infolge eines Diätfehlers, wie Finkelstein annimmt, eine Mobilisierung schädlicher Darmbakterien stattfindet. Die Annahme, daß das Buttermilchfieber durch die Tätigkeit von Bakterien verursacht wird, soll auch noch dadurch eine Stütze finden, daß von mancher Seite die heilsame Wirkung der Buttermilch auf eine Umstimmung der Bakterienflora des Darmes zurückgeführt wird. Tugendreich bekämpft dagegen die Ansicht, daß das Buttermilchfieber gleichbedeutend sei mit dem alimentären Zuckerfieber, d. h. einem Fieber, das ausschließlich und direkt durch die in der Buttermilch vorhandenen Kohlehydrate ohne Mitwirkung von Bakterien erzeugt werden soll. Hiergegen spricht nach seiner Ansicht der Umstand, daß es bei anderer kohlehydratreicher Ernährung, z. B. Malzsuppe oder Haferschleim, nicht beobachtet wird. B.

[2]) Schmidt, B., Untersuchungen über den bakterientötenden und gärungshemmenden Einfluß des haltbaren 3prozentigen chemisch reinen Merckschen Wasserstoffsuperoxyds, unter besonderer Berücksichtigung seiner Verwendung als Mundspülwasser. Hygien. Rundschau, 1906, Nr. 10.

Milchsäurebazillen als Mittel gegen Sommerdiarrhöe. Dunn (Journ. of Americ. Assoc. 1909 vom 21. 8.) empfiehlt, pasteurisierte Buttermilch mit einem bestimmten Milchsäureserum zu impfen und an Kinder, die an Sommerdiarrhöe leiden, zu verabreichen. Die in der pasteurisierten Buttermilch enthaltenen Milchsäuregärungserreger machen die beim Gärungsdarmkatarrh der Kinder veränderte Darmflora wieder normal, der Charakter der Darmentleerungen ändert sich sofort, die toxischen Symptome verschwinden und die Kinder nehmen wieder an Körpergewicht zu. Es soll sich hierbei um eine ähnliche Wirkung wie bei der Verabreichung der sogenannten Yoghurtmilch handeln. B.

Die abtötende Wirkung des Yoghurtbazillus auf Bacterium coli. Wie Kern (Zeitschr. f. Fleisch- und Milchhygiene 1910, Nr. 1) gefunden hat, tritt nach Darreichung von Yoghurtbazillen eine bedeutende Verminderung der Kolibazillen (Darmbakterien) im Stuhl auf. Auch im Glase soll eine entwicklungshemmende Wirkung des Yoghurtbazillus (Bacillus bulgaricus) auf den Kolibazillus nachgewiesen werden können. B.

Alkalisierte Buttermilch wird von Moll (Deutsche Med. Wochenschrift 1906, Nr. 32) als Beinahrung für gesunde Kinder bei ungenügendem Ernährungsvermögen der Mutter, ferner als Beinahrung für lebensschwache Frühgeborene und Atrophische, als diätetisches Mittel besonders bei gestörter Fettverdauung und endlich als ausschließliches Nährmittel für gesunde Kinder mit gestörter Verdauung empfohlen. B.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Vortragskursus der Landwirtschaftskammer zu Bonn für ältere Molkereifachleute, Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder, sowie Besitzer von Molkereien. Nachdem im vorigen Jahre von der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer zum ersten Male ein Vortragskursus für ältere Molkereifachleute usw. zu Cleve unter reger Beteiligung seitens der niederrheinischen Molkerei-Interessenten abgehalten wurde, soll in diesem Jahre bei genügender Beteiligung ein ähnlicher Kursus gegen Ende November zu Bonn veranstaltet werden. Der Kursus wird eventuell zwei Tage dauern, und zwar sollen die Vorträge am ersten Tage gegen Abend beendet werden, so daß die Rückreise möglichst noch am zweiten Tage, abends, erfolgen kann. In Aussicht genommen sind folgende Vorträge:

Neue Erscheinungen und Erfahrungen auf dem Gebiete der Molkerei-Betriebstechnik. — Rationelle Milchwirtschaft und Aufzucht in Verbindung mit Molkereibetrieb. — Bedeutung und Durchführung einer geregelten Betriebskontrolle in Molkereien. — Milchprüfung und Milchkontrolle (mit Vorführung der neueren Untersuchungsverfahren). — Die Bedeutung der Bekämpfung von Tierseuchen, namentlich der Tuberkulose, für Molkereien unter besonderer Berücksichtigung des neuen Viehseuchen-Gesetzes. — Neuere Erfahrungen in der Untersuchung und Beurteilung von Milch und Molkereiprodukten.

An die Vorträge schließt sich eine Besprechung an. Ferner sind folgende Besichtigungen in Aussicht genommen:

Des Bakteriologischen Instituts der Landwirtschaftskammer, der Maschinenprüfungsstation und des Instituts für Molkereiwesen der landw. Akademie, und, wenn möglich, eventuell am dritten Tage vormittags, Besichtigung des Schlacht- und Viehhofes und der Milchanstalt der Stadt Bonn.

Für die Teilnahme an dem Vortragskursus einschließlich der Besichtigungen, wird eine Gebühr von 3 ℳ erhoben. Anmeldungen sind bis zum 15. November an die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz zu Bonn, Bismarckstraße 4 zu richten. Ein genaues Programm wird den Teilnehmern vorher zugesandt.

Kontrollassistentenkursus in Griethausen bei Cleve. Die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz hält in der Zeit vom 2. bis 28. Januar 1911 an der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt zu Griethausen wiederum einen Ausbildungskursus für Milchkontrollvereinsbeamte ab.

Zugelassen werden zu diesem Kursus junge Landwirte im Alter von mindestens 18 Jahren, die eine landwirtschaftliche Winterschule oder einen Molkereikursus absolviert haben oder den Nachweis entsprechender Kenntnisse beibringen. Rheinische junge Landwirte erhalten vor anderen den Vorzug.

Der Lehrgang zerfällt in einen theoretischen und einen praktischen Teil.

Während des theoretischen Teiles des Kursus wird in 96 Stunden in folgenden Fächern Unterricht erteilt:

1. Rindviehzucht, insbesondere Aufzucht sowie Herdbuchwesen,
2. Fütterungslehre, insbesondere Futterberechnungen,
3. Buchführung und Technik der Rindviehkontrollvereine,
4. Milchwirtschaft (Gewinnung, Beurteilung und Behandlung der Milch) und Milchuntersuchungen.

Die praktische Ausbildung wird im Anschluß an den theoretischen Teil des Kursus in einzelnen Kontrollvereinen am Niederrhein in der Weise erteilt, daß je ein Kursist einem tüchtigen Kontrollbeamten beigegeben wird und unter Anleitung und Kontrolle des zuständigen Zuchtinspktors alle Arbeiten eines Kontrollassistenten während 14 Tage (16. bis 28. Januar) zu erledigen hat.

Am Schlusse des praktischen Ausbildungskursus findet eine Prüfung hatt, worüber alsdann den Teilnehmern das Befähigungszeugnis als Milchkontrollvereinsbeamter ausgestellt wird.

Als Honorar werden 20 ℳ erhoben, welche den in die Dienste eines rheinischen Kontrollvereins eintretenden Kursusteilnehmern zurückerstattet werden; außerdem erhalten diejenigen Kursusteilnehmer, welche zwei Jahre lang das Amt eines Assistenten bei einem rheinischen Kontrollverein

ersehen haben, nach Ablauf der zwei Jahre ein Stipendium bezw. eine Prämie von 100 M.

Die Kursusteilnehmer haben während der Dauer der Kurse für Kost und Logis selbst zu sorgen und verpflichten sich, allen Anforderungen der Lehrer unbedingt Folge zu leisten.

Die Meldungen um Zulassung zu dem Kursus sind längstens bis zum 1. Dezember d. J. an die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn, Bismarckstraße 4, zu richten. Den Gesuchen ist ein Lebenslauf nebst beglaubigten Zeugnisabschriften beizufügen.

Rundschau.

Jubiläumstagung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Vom 8. bis 14. Dezember dieses Jahres veranstaltet die D. L.-G. in Berlin eine Jubiläumstagung, zu der vor einigen Tagen die Einladung erfolgt ist, welcher wir folgendes entnehmen:

„Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft steht an einem bemerkenswerten Abschnitte ihrer Entwicklung. 25 Jahre sind verflossen, seitdem am 1. Dezember 1885 nach mühevollen und sorgfältigen Vorbereitungen 2725 Gleichgesinnte deutsche Männer sich zu der Gesellschaft zusammenschlossen. Im Verein mit dem Begründer Max Eyth und dem ersten Hauptgeschäftsführer, Berthold Wölbling, gaben vor allem Heinrich von Nathusius und Dr. Schultz-Lupitz den Plänen für die Betätigung der neugegründeten Vereinigung auf dem Gebiete der Tierzucht und des Ackerbaus ihre Richtung und Form.

Die Grundlagen, von denen die Gesellschaft damals ihren Ausgang nahm, tragen jetzt einen stolzen Bau. Unzählige haben zu ihm ihre Bausteine beigetragen, denen allen der Dank der deutschen Landwirtschaft gebührt. Wie in Arbeit und Vorwärtsstreben unsere Mitglieder in den verflossenen fünfundzwanzig Jahre zusammengestanden haben, so hoffen wir, werden sie auch durch ihre Anteilnahme an dieser Jubiläumstagung zu einer würdigen Gestaltung des Festes unserer Arbeit beitragen. In dieser Überzeugung laden wir alle Mitglieder höflich ein, sich an der Jubiläumstagung vom 8. bis 14. Dezember d. J. zu beteiligen.

Plan der Veranstaltungen: 10.—13. Dezember: Öffentliche Versammlungen und Gesamtausschußsitzung. Sonnabend, den 10. Dezember, nachmittags 2 Uhr: Hauptversammlung, verbunden mit einem Festakt. Sonntag, den 11. Dezember, mittags 12 Uhr: Enthüllung der Porträtreliefs von Heinrich von Nathusius, A. Schultz-Lupitz und B. Wölbling auf dem Hofe des Geschäftshauses, Dessauerstraße 14. Nachmittags 6 Uhr: Festessen im Landesausstellungspark.

Zur Jubiläumstagung werden zwei Festschriften erscheinen, ferner wird den anwesenden Mitgliedern die zur Jubiläumstagung erscheinende neue Mitgliederliste überreicht werden."

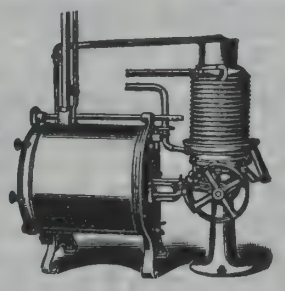
Stand der Maul und Klauenseuche im Deutschen Reiche. Wie aus den amtlichen Nachweisungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes vom 1. November hervorgeht, herrschte die Maul- und Klauenseuche anfangs dieses Monats in Ostpreußen in 144 Gemeinden, 255 Gehöften, in Westpreußen in 78 Gemeinden 208 Gehöften, in Brandenburg in 49 Gemeinden, 96 Gehöften, in Pommern in 37 Gemeinden, 151 Gehöften, in Posen in 26 Gemeinden, 541 Gehöften, in Schlesien in 49 Gemeinden, 96 Gehöften, in der Provinz Sachsen in 33 Gemeinden, 130 Gehöften, in Hannover in 6 Gemeinden, 7 Gehöften, in Hessen-Nassau in 2 Gemeinden, 2 Gehöften, in Bayern in 19 Gemeinden, 59 Gehöften, im Königreich Sachsen in 45 Gemeinden, 91 Gehöften, in Württemberg in 1 Gemeinde, 1 Gehöfte, in Baden in 5 Gemeinden, 10 Gehöften, in Sachsen-Weimar in 2 Gemeinden, 2 Gehöften, in Braunschweig in 2 Gemeinden, 2 Gehöften, in Sachsen-Meiningen in 3 Gemeinden, 18 Gehöften, in Sachsen-Altenburg in 6 Gemeinden, 7 Gehöften, in Sachsen-Koburg in 3 Gemeinden, 7 Gehöften, in Anhalt in 2 Gemeinden, 2 Gehöften, in Reuß j. L. in 3 Gemeinden, 5 Gehöften und außerdem in der Umgebung von Berlin in 5 Gehöften. Wie aus dieser Zusammenstellung hervorgeht, hat sich die Seuche während der letzten Wochen noch stark weiter verbreitet, und es ist zu befürchten, daß auch in nächster Zeit noch weitere Bezirke davon heimgesucht werden.

Zur Milchversorgung Münchens. Dieser Tage wurde in Straußdorf bei Grafing (Oberbayern) die erste genossenschaftliche Milchsammelstelle im Zwecke der Milchversorgung Münchens eröffnet. Die ganze Anlage, die unter Meidung größerer Kosten sehr zweckmäßig erbaut und eingerichtet ist, dürfte nicht blos für den Bezirk Ebersberg, sondern für das ganze Milchversorgungsgebiet Münchens mustergültig sein. Kreismolkerei-Inspektor Lehr (München) wies in der Eröffnungsrede darauf hin, daß in der neugeplanten Organisierung des Milchverkehrs auf dem Lande die Zukunft der Milchversorgung Münchens liege. Dem Produzenten werde es möglich sein, neben den durch die Sammelstellen geschaffenen Erleichterungen, durch Ausschaltung des verteuernden Zwischenhandels auf dem Lande und Herabminderung der Spesen beim Milchversand bessere Milchpreise zu erzielen, ohne daß eine besondere Preissteigerung in der Stadt eintreten müßte. Die Stadt würde aber nicht nur besser gewonnene und behandelte Milch erhalten, sondern auch gleichmäßiger und zuverlässiger mit Milch versorgt werden. Der Milchhandel in der Stadt endlich werde durch die genossenschaftlichen Sammelstellen von den Käsern und Milchhändlern auf dem Lande unabhängig und sei in der Lage, ohne Risiko die Milch direkt vom Produzenten zu kaufen. Die Milch der Genossenschaft Straußdorf wurde für die erste Kaufperiode bis 1. Januar 1911 für 16 ₰ per Liter franko München-Hauptbahnhof an Großhändler verkauft.

Nachahmenswert. Der Rixdorfer Magistrat hat in seiner letzten Sitzung beschlossen, dem freiwilligen Erziehungsbeirat in diesem Jahre 3000 Mark zur Versorgung bedürftiger Schulkinder mit Milch während der Monate November bis Februar zur Verfügung zu stellen. Den Stadtverordneten ist eine entsprechende Vorlage bereits zugegangen.

Das Recht der Generalversammlung zur Ausschließung eines Genossen aus der Genossenschaft. Eine Klagesache, die besonders die Molkerei-Genossenschaften interessiert, ist vor kurzem endgültig entschieden worden. Ein Genosse der Molkerei Visperode (Braunschw.) wurde, da er verschiedene abfällige Bemerkungen über die Genossenschaft gemacht haben sollte, durch Beschluß der Generalversammlung im Genossenschaftsregister gestrichen. Hiergegen erhob er Klage, die aber vom Landgericht Braunschweig abgewiesen wurde. Dasselbe vertrat den Standpunkt, daß es überhaupt die Gründe der Ausschließung nicht zu prüfen nötig hätte, sondern dieses wäre

End-Urteil
der D.L.G. über



Ahlborns Rückkühlerhitzer U. L.,
D. R. P. 185980, D. R. G. M. 366750 und 375239:

„Auf Grund der beschriebenen Eigenart und der nachgewiesenen Leistung wird der in zwei Grössen geprüfte Vorwärmeerhitzer als **neu und beachtenswert** anerkannt und wegen der Nützlichkeit der erstmalig bei ihm in durchdachter zweckmässiger Weise vorbildlich durchgeführten Sonderung der Magermilcherhitzung von der durch Wärmerückgewinnung bewirkten Vollmilcherhitzung durch Verleihung der **grossen silbernen Preismünze** ausgezeichnet."

Eduard Ahlborn, Hildesheim,
Danzig, Lübeck, München.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit
2 grossen bronzenen Denkmünzen
ausgezeichnet.
Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene
Hauptliste 100
mit vielen wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten und in Faltenmilchsieben (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.
G. m. b. H.
Berlin N. 4
Chausseestr. 10.

Echt Pergamentpapier
◆◆ auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten ◆◆ empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

allein Sache der betreffenden Generalversammlung gewesen. Kläger erhob gegen diese Entscheidung beim Oberlandesgericht Braunschweig Berufung. Auch diese wurde verworfen unter der Begründung, daß die Ausschließung zu Recht erfolgt sei. Gegen diese Entscheidung legte Kläger nochmals Revision beim Reichsgericht ein, die aber am Sonnabend, den 29. Oktober, wiederum kostenpflichtig abgewiesen wurde, womit die Klagesache nun endgültig entschieden ist.

Ablieferung und Mängelrüge der Ware.*) Schon wiederholt hat der höchste Gerichtshof in seinen Entscheidungen Gelegenheit genommen, zu erklären, was unter „Ablieferung der Ware" zu verstehen ist — nämlich die tatsächliche Inbesitznahme der Ware seitens des Käufers. Diese setze den Käufer auch in den Stand, die Ware auf etwaige Mängel zu untersuchen und eine den gesetzlichen Erfordernissen entsprechende Mängelrüge zu erstatten.

Mit einem eigenartigen Falle, der folgendermaßen lag, hatte sich ebenfalls das Reichsgericht zu befassen: Der Besteller eines Postens Ware hatte diese von dem Verkäufer für einige Tage mit der ausdrücklichen Weisung erhalten, sie zu prüfen, ob er sie gebrauchen könne. Daß diese Prüfung ordnungsgemäß erfolgte, ist nicht festgestellt, jedenfalls fand später ein rechtsgültiger Verkauf der Ware statt, und unmittelbar nach Abschluß desselben rügte der Käufer einen Mangel an der Ware. — Hiermit war der Verkäufer nicht einverstanden, vielmehr behauptete er, die Rüge sei zu spät, denn zwischen der Untersuchung der Ware und der Rüge liege ein verhältnismäßig zu großer Zwischenraum.

Indessen hat das Reichsgericht dem Käufer recht gegeben, also dahin erkannt, daß die Rüge nicht als verspätet zu gelten habe. Im vorliegenden Falle — so heißt es in den Gründen — ist die Frist nicht zu berechnen von dem Zeitpunkte, zu welchem der Käufer die Ware zur Untersuchung erhalten hat, sondern erst von dem Tage, an dem er die Ware gekauft hat. Als nämlich der Käufer anfänglich die Ware erhielt, war sie ihm ja nur zeitweilig überlassen worden. Dadurch aber hat der Käufer noch nicht die unbeschränkte Verfügungsgewalt über die Ware erlangt, sondern dies ist erst geschehen, nachdem ihm die Ware endgültig ausgeliefert worden war. Es ist auch ganz unerheblich, ob der Käufer wirklich in der Zeit vor dem tatsächlichen Uebergange der Ware in seinen Besitz eine Untersuchung derselben vorgenommen hat oder nicht, da die Ware ja noch nicht an ihn abgeliefert worden war. Erst mit der tatsächlichen Ablieferung entsteht die Verpflichtung des Käufers zur unverzüglichen Mängelanzeige. Vorher braucht er sich nicht darüber schlüssig zu werden, ob er etwa schon zu seiner Kenntnis gelangte Mängel rügen will.

Geschäftliche Nachrichten. Die Mühlhauser Milchgesellschaft in Mühlhausen (Elsaß), die vor etwa 25 Jahren gegründet wurde, hat ihre Liquidation beschlossen. — Über das Vermögen des Molkereibesitzers Gustav Neumeyer in Lechtrup (Hannover) ist am 1. November 1910 das Konkursverfahren eröffnet worden. Anzeigefrist bis zum 1. Dezember 1910. — Für Sörup (Schlesw.-Holst.) und Umgegend soll eine große Meiereigenossenschaft gegründet werden. — Das Ende vorigen Monats im zwangsweisen Verkauf in Neustadt a. Orla von Herrn Stepke erstandene Molkerei-Anwesen in Neunhofen (Sachs.-W.) geht sicherem Vernehmen nach von diesem auf den Rentner Herrn Franz Guth in Jena über. — Wegen zu schwacher Milchlieferung hat die Privatmolkerei in Bettmaringen (Baden) vorläufig ihren Betrieb eingestellt. — Mit dem Bau einer schon seit Jahren geplanten Dampfmolkerei soll in Wohlmuthhausen (Sachs.-W.) begonnen werden. — In Lähn (Schlesien) wurde am 1. November eine neue Dampfmolkerei, verbunden mit Schweinemastanstalt, eröffnet. — Der Westpreußische Butterverkaufs-Verband in Danzig hat seine Vertretung in Berlin der dortigen Buttergroßhandlung Schramm & Goldenring übertragen. —

Ausland.

Milchmangel in Budapest. Die in Ungarn in hohem Maße im Viehstande herrschende Maul- und Klauenseuche übt auf die Milchzufuhr nach Budapest einen ungünstigen Einfluß aus. Die Zufuhr ist in den letzten Tagen um 26—28 Prozent zurückgegangen. Dieser Rückgang macht sich auch bei den Konsumenten peinlich fühlbar. Die Approvisionierungssektion des Magistrats macht kein Hehl daraus, daß die Konsumenten gut daran tun werden, ihren Milchbedarf einzuschränken und nach Möglichkeit durch Kakao, Schokolade oder russischen Tee zu ersetzen, schon aus dem Grunde, weil die Milch bei einem weiteren Sinken der Zufuhr in erster Reihe für den Bedarf der Kinder reserviert bleiben muß.

In der Frage der Milchversorgung fand am 6. November bei der Approvisionierungssektion des Magistrats eine vertrauliche Konferenz statt, der auch der Präsident der Zentralmilchhallengenossenschaft und der Präsident des Vereins der Milchhändler zugezogen waren. Es tauchten mehrere Ideen auf, von denen der Antrag, die Milchversorgung der Hauptstadt aus dreihundert bis vierhundert Kilometer entfernten Gebieten dringend zu studieren und eventuell zu organisieren, am geeignetsten erschien und angenommen wurde. Sollte man zu diesem Auskunftsmittel greifen, so wird der Handelsminister ersucht werden, den Transport von Milch nach Budapest in Eilzügen und zu einem ermäßigten Frachtsatze zu gestatten. Eine Erhöhung der Milchpreise ist vorläufig nicht zu befürchten, da die Maul- und Klauenseuche diesmal einen überaus milden Verlauf nimmt und voraussichtlich bald gänzlich schwinden wird.

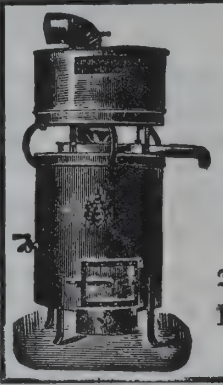
Sprechsaal.

Die Maul- und Klauenseuche und die Molkereien. Die Maul- und Klauenseuche ist ohne Zweifel eine der schlimmsten und gefährlichsten Seuchen, von denen unsere heimische Landwirtschaft bedroht und zuweilen heimgesucht wird. Wenn sie auch nicht so furchtbare Schrecken mit sich bringt, wie manche in unseren heimischen Ländern fast unbekannten Viehseuchen anderer Erdteile, denen die Tiere meistens direkt zum Opfer fallen, so sind die materiellen und wirtschaftlichen Schädigungen, die sie für die Landwirtschaft im Gefolge hat, doch so groß, daß es wohl zu verstehen und zu billigen ist, wenn von der Behörde alle möglichen Maßregeln angewandt werden, um die Einschleppung der Seuche aus benachbarten Ländern und die Weiterverbreitung derselben zu verhindern.

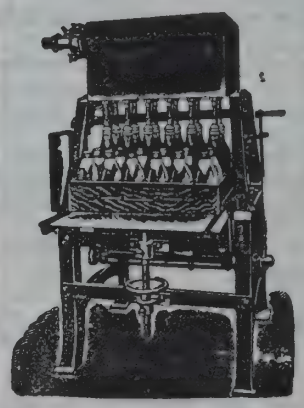
Es läßt sich ja leider nicht vermeiden, daß die notwendigen Bekämpfungsmaßregeln den einzelnen Kreisen, die von ihnen betroffen werden,

*) Nachdruck verboten.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.


Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

F. H. Richter
Wagenfabrik, Dahlen i. S.
Beste Bezugsquelle für Milchverkaufs- und Kannentransport-Wagen.
Prima Zeugnisse.

Ia Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.

Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.
Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!
Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchhofhalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.
Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Kistenteile
aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Buttertonnen ca. 100 Pfd. Inh
u. ca. 50 Pfd. Inh
desgleichen **Kübel** zu ca. 50 u. 30 Pfd. Inh
einmal gebraucht, sauber gereinigt, gut ver
böttchert, liefert stets prompt in
ausgesucht bester Ware
O. Thonack, Berlin 36 H
Amt 4 9147.

Wer Traisers Käseformmaschinen
und **Quarkmühlen** kennt, kauft keine andern. Nur allein zu bezieh. von der Ersten Deutschen Käseformmaschinenfabrik
Peter Traiser II, Gross-Gerau (Hessen).

manche Unannehmlichkeiten und Belästigungen verursachen, es ist jedoch zu bedenken, daß diese Maßregeln im Interesse der Allgemeinheit unbedingt notwendig sind, und daß, wenn sie nicht angeordnet würden, die durch die Seuche herbeigeführten Verluste und Schäden für die Landwirtschaft noch unendlich viel größer und überhaupt unberechenbar sein würden. Bedauerlicherweise gibt es ja immer noch Landwirte, die das nicht einsehen wollen, die vielmehr die behördlichen Vorschriften nach Möglichkeit zu umgehen suchen, indem sie den Ausbruch der Seuche auf ihren Gehöften verheimlichen oder sonstige Vorschriften unbeachtet lassen und damit der Weiterverbreitung der Seuche Vorschub leisten. Solche Landwirte schädigen durch ihren Egoismus nicht nur die Allgemeinheit, sondern vielleicht auch sich selbst viel mehr als sie glauben, letzteres besonders, da sie gewärtig sein müssen, sich durch ihr gesetzwidriges Verhalten, sobald es an die Oeffentlichkeit kommt, eine strenge Bestrafung zuzuziehen.

Auf die einzelnen Vorschriften, die beim Ausbruch der Maul- und Klauenseuche von den Landwirten befolgt werden müssen, hier näher einzugehen, erübrigt sich, da sie hinreichend bekannt sein dürften und auch an den Orten, wo die Seuche ausbricht, von der Behörde immer wieder in Erinnerung gebracht werden. Zudem wurde auch erst vor einigen Monaten in Nr. 61 dieser Zeitung ausführlich beschrieben, wie sich die Landwirte beim Ausbruche der Seuche zu verhalten haben. Aufgabe dieses Artikels soll es vielmehr sein, sich mit denjenigen Maßregeln zu beschäftigen, die zu befolgen die Molkereien während des Auftretens der Maul- und Klauenseuche gezwungen sind.

Die augenblicklich noch geltenden und für die Molkereien in Betracht kommenden gesetzlichen Bestimmungen lauten folgendermaßen:

1. „Das Weggeben ungekochter Milch, Magermilch, Buttermilch und Molke aus Sammelmolkereien kann in Zeiten der Seuchengefahr und für die Dauer derselben verboten werden. Der Abkochung gleich zu achten ist jedes andere Verfahren, bei welchem die Milch auf eine Temperatur von 100 Grad C. gebracht oder wenigstens eine Viertelstunde lang einer Temperatur von mindestens 90 Grad C. ausgesetzt wird."

2. „Ist der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche festgestellt, so kann das Weggeben von Milch aus einem Seuchengehöft, einer der Sperre unterstellten Ortschaft, Feldmark oder einem sonstigen Sperrgebiet verboten oder an die Bedingung geknüpft werden, daß die Milch vorher abgekocht wird. Für die Lieferung von Milch nach solchen Sammelmolkereien, aus denen das Weggeben ungekochter Milch verboten ist, können Ausnahmen zugelassen werden."

Es liegt klar auf der Hand, daß die strikte und genaue Durchführung dieser Bestimmungen, besonders das Erhitzen der Milch auf 100 Grad C. oder während einer Viertelstunde auf 90 Grad, für die Molkereien, selbst für jene, die mit einem guten Erhitzer ausgerüstet sind, mit den größten Schwierigkeiten verbunden und in vielen Fällen überhaupt unmöglich ist. Deshalb kann man im Interesse der Molkereien nur wünschen, daß der Erhitzungsgrad möglichst bald mindestens bis auf 85 Grad herabgesetzt wird, zumal, da erwiesen ist, daß diese Temperatur ausreichend ist zur Vernichtung der Seuchenerreger.

Daß die Molkereien unter gewissen Umständen zur Weiterverbreitung der Seuche beitragen und daß auch sie deshalb mit in die Kette der Bekämpfungsmaßregeln hineingezogen werden müssen, läßt sich nicht bestreiten. Nun gibt es aber manche Menschen, die gar leicht geneigt sind, den Molkereien die größte Schuld an der Ausbreitung der Seuche beizumessen, und denen deshalb keine Maßregeln gegen dieselben scharf genug erscheinen, die vielmehr, um vollkommen beruhigt zu sein, am liebsten alle Molkereien geschlossen sehen möchten.

Sache der beteiligten Molkereikreise ist es, gegen derartige übers Ziel hinausschießende Anforderungen und Vorschriften energisch Protest einzulegen, weil durch dieselben die Molkereien, also auch die Landwirtschaft, zu deren Vorteil sie dienen sollen, so empfindlich geschädigt werden, daß die vermeintlichen Erfolge dieser Maßregeln für die Seuchenbekämpfung dazu in keinem Verhältnis stehen. Mit Rücksicht darauf, daß die Molkereien ungemein viel zur Hebung der Sorgfalt und Sauberkeit in der Viehhaltung und Milchgewinnung beigetragen haben und auch noch ständig einen wirksamen Einfluß nach dieser Richtung auf ihre Mitglieder ausüben, und manche von ihnen auch durch ständige Kontrolle der Milchlieferung und der Viehbestände eine schnelle Erkennung und Entdeckung von Seuchenfällen erleichtern, sollte man nur solche Anforderungen an sie stellen, die sie ohne allzu große Schädigungen erfüllen können und die im Interesse der Seuchenbekämpfung wirklich notwendig sind.

Es ist zu hoffen, daß das neue Viehseuchengesetz, das voraussichtlich im Laufe des nächsten Jahres in Kraft tritt, insofern eine Milderung bringen wird, als es anstatt der jetzt vorgeschriebenen Erhitzung der Milch auf 100 Grad, nur mehr eine solche auf 85 Grad fordern wird. Neben dieser Erleichterung soll aber mit dem neuen Gesetz eine andere Vorschrift eingeführt werden, die in Molkereifachkreisen große Beunruhigung hervorruft, nämlich der ständige Milcherhitzungszwang. Es bedarf keiner Erwähnung, daß die Zwangserhitzung der Milch in den Genossenschafts- und Sammelmolkereien, wenn sie allgemein und ungemildert vorgeschrieben werden wird, dem Molkereigewerbe große Verluste zufügen wird, zumal da dann alle Handmolkereien, die nicht zum Dampfbetrieb übergehen können, in ihrer Existenz gefährdet sind. Besonders groß würden die Schädigungen sein, die die deutsche Käserei träfen, wenn auch die zur Käsebereitung dienende Milch erhitzt werden müßte, denn trotz aller Berichte über einzelne Laboratoriumserfolge ist es im praktischen Dauerbetriebe bisher noch nicht gelungen, wirklich markt- und genußfähige, einigermaßen haltbare Käse — insbesondere Hartkäse — aus erhitzter Milch herzustellen. Schon mit Rücksicht darauf muß unbedingt an der Forderung festgehalten werden, daß die zur Käsefabrikation verwendete Milch vom Erhitzungszwange ausgeschlossen bleibt.

Außer der vorgeschriebenen Milcherhitzung haben die Molkereien, wenn in ihrem Bezirk die Maul- und Klauenseuche herrscht, auch eine sorgfältige Reinigung aller Milchkannen in der Molkerei vorzunehmen, und zwar sollen die Kannen in heißem Sodawasser gewaschen und dann mit heißem, klarem Wasser abgespült werden. Auch die Rampe und der Vorplatz, auf dem die Milchwagen anfahren, sollen täglich mit Wasser abgespült und sorgfältig gereinigt werden. Die Milcherhitzung muß gewissenhaft ausgeführt werden, da die kontrollierenden Polizeiorgane meistens mit Reagenzien versehen sind, mittels deren sie feststellen können, ob die Milch erhitzt war oder nicht. Die Erhitzung der Magermilch und der Molke auf 100 Grad, bzw. während einer Viertelstunde auf 90 Grad, kann auch erfolgen durch Einführen von direktem Dampf in dieselbe. Für die meisten Mol-

Ohne Unterbrechung Ihrer Tätigkeit eignen Sie sich gründliche Kenntnisse in **Molkerei-Buchführung** durch die in ihrer Art einzig dastehenden hervorragend beurteilten C. Blanks Unterrichtsbriefe zur Selbsterlern. der Molkereibuchführung an. **Monatlich nur 5 Mk.** Verlangen Sie unbeeinflußte Urteile und Prospekte kostenlos durch **C. Blanks Lehrinstitut, Berlin-Gr. Lichterfelde-West 20.**

Maisfutter „Homco"

seit 5 Jahren in Deutschland eingeführt, erfreut sich ständig des allerbesten Rufes.

Maisfutter „Homco"

ist keine Händlermarke, sondern eine Original-Mühlenmarke in stets gleichmäßiger Ablieferung.

Maisfutter „Homco"

ist garantiert rein, ohne fremde Beimischung und wird in neuen Säcken geliefert. Alle Säcke sind rot gezeichnet:

„Homco"

Berufskleidung
für
Molkerei-Personal

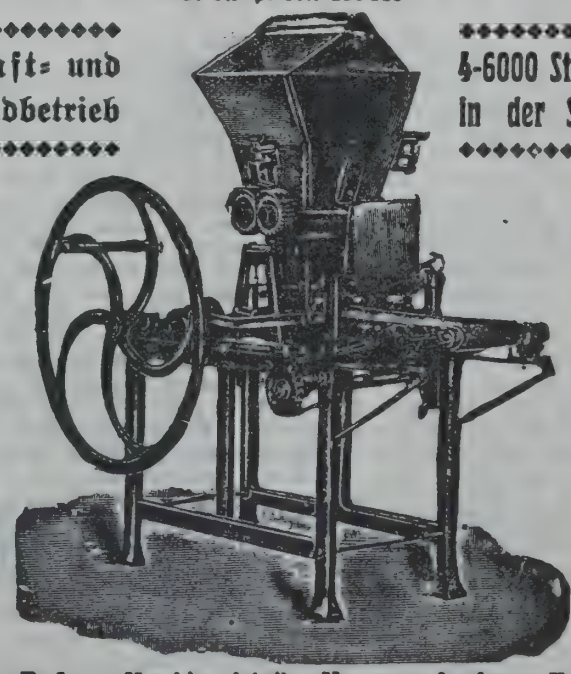
von Molkereipraktikern als praktisch, dauerhaft und preiswert anerkannt und empfohlen, schützt Wäsche und Kleider vor Schmutz und den Körper vor Nässe und Erkältung.
Jacken, Blusen 2c. in verschiedener Schnittform und Farbe, für jede Beschäftigung passend,
Schürzen aus Leinen, Drillich, wasserdichte aus imprägnierten Stoffen,
Gamaschen aus wasserdichtem Segeltuch.
Holzpantoffeln und Holzschuhe, auch gefütterte, leicht und bequem,
Molkerei-Reformmütze, mit 3 auswechselb. Bezügen,
usw. **Verlangen Sie Preisliste über Molkereibekleidungs-Artikel.**

P. P. Häußler, Neuteich, Wpr.
Spezial-Geschäft für Molkerei-Bedarfsartikel.

Käseformmaschine „Thuringia"
D. R. P. Nr. 158840

Kraft- und Handbetrieb

4-6000 St. Käse in der Stunde



Hans Bohn, Maschinenfabrik, Ilversgehofen-Erfurt.

kereien bringen die Erhitzungsmaßregeln gewaltige Betriebsverzögerungen und Belästigungen mit sich, dieselben lassen sich aber nicht umgehen.

Im Interesse aller Molkereien und der ganzen Landwirtschaft kann man nur wünschen, daß die Maul- und Klauenseuche, die in diesem Jahre in Deutschland leider wieder eine gewaltige Verbreitung gefunden hat, nachdem sie seit 1899 nur vereinzelt unter den deutschen Viehbeständen aufgetreten war, bald wieder aus unsern Grenzen verschwinden möge. Um das zu erreichen, ist es notwendig, daß alle beteiligten landwirtschaftlichen Kreise im Kampfe gegen die Seuche vollauf ihre Pflicht tun und sich nicht durch kleinliche egoistische Bedenken dazu bewegen lassen, die notwendigen Bekämpfungsmaßregeln nach Möglichkeit zu umgehen. L.

Die Dampfmaschinen und deren Behandlung. Von allen Maschinen in der Molkerei ist die Dampfmaschine wohl eine der wichtigsten und bedarf daher auch der sorgfältigsten Bedienung und der genauesten Beachtung. Die Dampfmaschine hat den Zweck, den im Dampfkessel erzeugten Dampf in arbeitende Kraft umzuwandeln. Es ist daher streng darauf zu achten, daß auf dem Wege, den der Dampf vom Kessel bis zur Maschine macht, nicht allzuviel Verluste entstehen und der gewonnene Dampf auch voll zur Wirkung kommt. Deshalb muß man die Dampfleitungen gut isolieren, schadhafte Stellen sind sofort auszubessern und beim Anbringen der Isolierung muß man darauf achten, daß man 30—40 Ztm. ober- und unterhalb der Flanschen die Hauptisolierung abschließen läßt und das kleine Ende allein isoliert, damit beim Undichtwerden der Flanschen die Hauptisolierung nicht beschädigt wird. Der Wärmeverlust des Dampfes bei gut isolierten Leitungen sollte 1 bis höchstens 2 Grad C. nicht übersteigen.

Auch für die Maschine selbst ist eine gute Isolierung von großem Vorteil, weil sie verhindert, daß sich durch Abkühlung des Danmpfes Kondenswasser in der Leitung bildet, welches mit in die Maschine gerissen wird, wodurch Schläge im Zylinder entstehen können. Oberhalb des Schieberkastens an der Maschine muß ein Absperrventil angebracht sein, welches nach dem Betriebe beim Anhalten der Maschine auch gleich geschlossen werden muß und nicht allein, wie man das häufig findet, das Absperrventil am Kessel. Beim Anstellen der Maschine öffne man aber zuerst das Ventil auf dem Kessel, und nachdem man auch die Kondenshähne geöffnet hat, drehe man das Ventil an der Maschine langsam auf, damit Schieberkasten und Zylinder erst gehörig angewärmt werden, bevor die Maschine in Gang gesetzt wird. Unterläßt man die Anwärmung, so tritt eine starke Abnutzung, vor allen Dingen der Kolbenringe, ein, wodurch ein gutes Abschließen des Dampfes im Zylinder beeinträchtigt wird und ein Teil desselben unausgenutzt verloren geht. Aus diesem Grunde ist es auch erforderlich, daß von Zeit zu Zeit der Zylinder geöffnet wird, um nachzusehen, ob die Ringe noch gut abschließen und ob der Zylinder nicht ausgelaufen und womöglich unrund geworden ist. Wenn dies der Fall, dann muß Abhülfe geschafft werden, denn die Verluste an Dampf bedeuten Verluste an Geld.

Auch die Packungen sind oft nachzusehen, ob sie dicht sind, von Zeit zu Zeit sind neue Packungen zu machen, und wennn nötig, müssen neue Stopfbüchsenringe eingesetzt und die Stopfbüchse ausgebuchst werden. Sind die Kolbenstange resp. Schieberstangen nicht mehr ganz rund, so sind dieselben abzudrehen, diese kleinen Unkosten machen sich gut bezahlt. Das Nachziehen der Stopfbüchsendeckel hat zu geschehen, so lange dieselben warm sind, und man leuchtet mit einem Streichholz ab, ob auf beiden Seiten der Kolben- resp. Schieberstangen gleichmäßig viel Spielraum vorhanden ist. Als Stopfbüchsenpackung verwende ich jetzt die Patentpackung „Auge im Dreieck“ und ich muß sagen, daß ich bis jetzt sehr damit zufrieden bin, sie ist zwar teuer, aber auch gut. Diese Packung verwende ich auch bei den Rotationspumpen mit bestem Erfolg, ein Undichtwerden der Stopfbüchse kommt dabei nicht mehr vor.

Um die Reibung der Kolben- und Schieberstangen auf ein Minimum zu beschränken, ist es notwendig, daß dieselben stets fettig sind. Um dies zu erreichen, bringt man Filzwischer an, indem man kleine Filzstücke um die Stangen näht und an die Stopfbüchsen festbindet. Auf diese Wischer gibt man von Zeit zu Zeit einige Tropfen Öl. Ich habe mir aber in letzter Zeit kleine Dochtöler über den Stangen anbringen lassen und kann dies zur Nachahmung empfehlen. Die Dochte müssen stets kurz vor dem Abstellen oder gleich nach dem Abstellen der Maschine ausgezogen werden, damit keine Ölverschwendung vorkommt. Das verbrauchte Öl ist nach Möglichkeit aufzufangen und zu reinigen. Nach dem Abstellen muß man die Maschine sofort mit warmer Putzwolle, welche man vorher auf den Zylinder legt, vom verspritzten Öl reinigen, während das gründliche Putzen nachmittags geschehen kann.

Vor dem Inbetriebsetzen der Maschine müssen selbstredend erst sämtliche Lager gut geschmiert und die Dochte eingesetzt werden, der Keil an dem Kreuzkopf, sowie sämtliche Keile sind von Zeit zu Zeit nachzusehen, ob sie sich nicht gelockert haben. Den Kreuzkopfkeil sichert man mit einem Splint. Die Lager sind ebenfalls häufig nachzusehen, man sollte dieselben aber, so lange sie nicht schlagen, auch nicht auseinandernehmen. Sind sie aber zu groß geworden, dann muß man an den Schalen etwas abnehmen. Man kann dieselben ganz gut etwas reichlich abnehmen, legt dann aber abgepaßte Pergamentpapierstreifen zwischen die Lager und zieht dieselben ganz fest an, um zu sehen, ob sie richtig passen. Hebt man die Welle etwas an, so soll dieselbe geringe Bewegung haben. Um zu sehen, ob das Kurbellager oder die Exzenterlager richtig passen, stellt man die Bleuelstange, bevor sie mit dem Kreuzkopf, oder die Exzenterstangen, bevor sie mit den Schiebern verbunden werden, senkrecht zur Welle und neigt sie dann nach beiden Seiten; jenachdem sie sich schnell, langsam oder gar nicht nach der Seite bewegen lassen, ist das Lager richtig oder schlecht angepaßt.

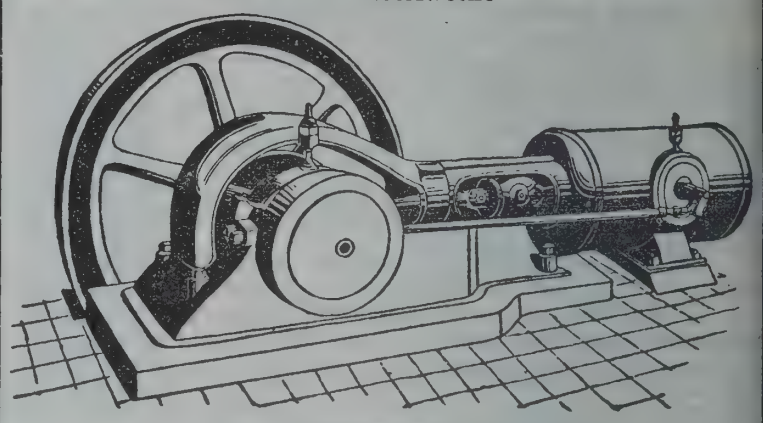
Wenn mal ein Lager heiß läuft, so gebe man eine Mischung von Zylinderöl und Graphit daran und lasse die Maschine langsam weiterlaufen. Nach einiger Zeit wird sich das Lager soweit abgekühlt haben, daß man wieder weiterarbeiten kann. Es kommt mitunter vor, daß die Maschine auf einmal zu schlagen anfängt, und trotz sorgfältiger Prüfung kann man an den Lagern nichts finden. Man sehe dann den Keil am Schwungrad nach, durch Lockerwerden desselben bekommt die Maschine sogenannte Voreilung, worauf dann ein Rückstoß erfolgt, welcher dem Schlagen eines Lagers ähnlich ist. Zylinder und Schieberkastendeckel verpackt man am besten mit Klingerit, macht aber nur eine sogenannte Halbpackung und bestreicht beide Seiten der Packung mit einer Mischung von Zylinderöl und Graphit, eine solche Packung hält, wenn sie bei etwaigem Auseinandernehmen vorsichtig behandelt und beim Zusammensetzen wieder mit der Mischung bestrichen wird, lange Jahre, ohne erneuert zu werden. Mit benannter Mischung werden auch sämtliche Schrauben der Maschine, wie

Aufsehen

erregte auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. :: in Hamburg u. a. meine neue im Betriebe vorgeführte ::

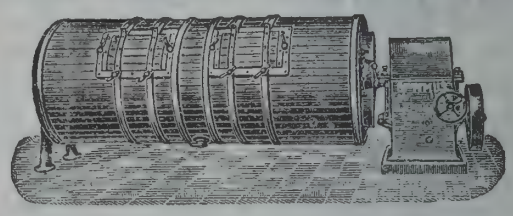
Heißdampfventilmaschine D. R. P.

für Molkereizwecke



sowie mein

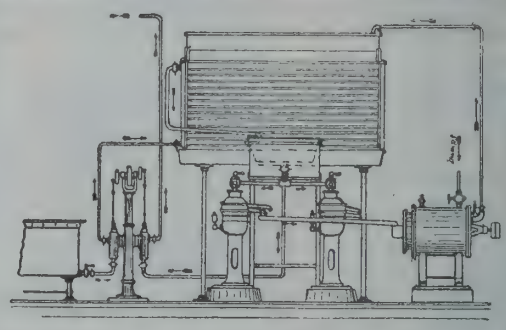
neuester Butterfertiger „Optimus“



Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Eisengießerei und Maschinenfabrik.



Näheres siehe unser Preisbuch 1910.

Magermilcherhitzer „Bavaria“

mit Reinigung und Vorwärmung der Vollmilch.

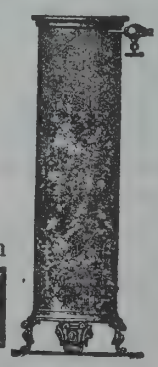
Gebr. Bayer, Molkereimaschinen-Fabrik, Augsburg.

Dampfmantel-Oefen

für Steinfüllung

zur Wärmeaufspeicherung in Molkereien u. Käsereien

Heizfl. qm	3,00	4,00	5,00
Gewicht kg	123	145	170
Preis Mk.	81,00	97,00	116,00



Kalt- und Warmwasser-**Bassins**

Armaturen

und

Werkzeugen

in erstklassiger Ausführung zu billigen Preisen.

Andr. Hollender, Berlin N. 4.

überhaupt alle Schrauben im Betriebe eingeschmiert, wodurch ein Festrosten verhindert wird.

Da es am vorteilhaftesten ist, und am wenigsten Kohlen gebraucht werden, wenn man mit dem möglichst höchst zulässigen Dampfdruck arbeitet, so sollte man auch darnach verfahren und sich bemühen, den Dampfdruck bei Kesseln mit 6 Atmosphären Überdruck möglichst zwischen 5 und 6 Atm. zu halten. Von großer Wichtigkeit ist es, daß die Schieber auch recht genau eingestellt sind. Als Laie kann man die Schieber selbst nicht einstellen, wohl kann man aber ziemlich genau beurteilen, ob sie richtig eingestellt sind, wenn man bei Auspuffmaschinen das Auspuffen des Dampfes beim Auspuffrohr beobachtet, dieses soll nämlich ganz regelmäßig erfolgen. Zum Putzen der Bleuel- und Schieberstangen verwende man nur feines Schmirgelleinen, welches vor dem Gebrauch mit Öl befeuchtet werden muß, damit die Stangen keine Kratze bekommen, wodurch etwaige schadhafte Stellen viel schwerer zu entdecken sind. Aus demselben Grunde sollte man auch das vielfach geübte Verzieren der Stangen durch quergeschmirgelte Ringe usw. unterlassen und die Stangen nur der Länge nach schmirgeln. Der Kenner wird glatt geputzte Bleuel- und Schieberstangen immer am schönsten finden.

Schm., Dbg. (572

Briefkasten.

R. D. Durch die Untersuchung stellten wir fest, daß die für die Reifung erforderlichen Bakterien im Käse fehlten. Die weitere Untersuchung des Quarks ergab den Verdacht, daß dieses Material aus pasteurisierter Milch hergestellt ist. Eine absolut sichere Methode hierfür gibt es bislang leider nicht. Sollte sich unsere Vermutung bestätigen, was Sie durch Nachfragen feststellen können, so wäre das Nichtvorhandensein der Reifungsbakterien aufgeklärt. Es würde uns sehr interessieren, weiteres von Ihnen hierüber zu hören. B. (2396

E. in T. Die Verfärbung Ihres Käses wird verursacht durch das Vorhandensein von gelöstem Kupfer in dem zur Verarbeitung gelangten Quark. Jedenfalls ist die Verzinnung der Wanne Ihres Lieferanten schadhaft. Durch die Untersuchung stellten wir in den Probekäsen außer Kupfersalzen auch geringere Mengen Eisensalze fest. Letztere befanden sich entweder im Quark anderer Herkunft oder sind während des Fabrikationsganges in den Käse gelangt. An Ihrer Arbeitsweise ist nichts auszusetzen. Salz und Natron waren einwandfrei. B. (2407

H. Außer bei Quark N., der stark sauer war und Spuren von gelöstem Metall enthielt, ergab die Untersuchung keinen Grund zur Beanstandung. Sämtliche Quarkproben sind im übrigen normal gearbeitet, der Feuchtigkeitsgehalt lag unterhalb der Höchstgrenze. Auch an Probe H. konnten wir weder einen abweichenden Geschmack noch sonstige Fehler feststellen. Wir vermuten daher, daß die geringe Haltbarkeit Ihres Käses auf einen Trockenfehler zurückzuführen sein wird. B. (2414

T. L. Durch die Erhitzung der Milch sind fast alle die Reifung bewirkenden Bakterien vernichtet. Die Angaben Ihres Abnehmers sind daher zutreffend. In den meisten Fällen ist der aus pasteurisierter Milch hergestellte Quark für die Käserei wertlos, da die Gefahr vorliegt, daß die Reifung in abnormer Weise verläuft oder gänzlich ausbleibt. — Der Quark enthielt zudem geringe Mengen gelöstes Metall. B. (2343

H. T. Der uns übersandte Käse ist aus bestem Material gearbeitet, ohne Anwendung besonderer Geheimmittel. Nehmen Sie ein der Beschaffenheit Ihres Quarks entsprechendes Quantum Natron, 4 Prozent Salz und allenfalls 70 Gr. Erhaltungssalz pro Ztr., so wird Ihnen bei sachgemäßer Herstellung Ihr Fabrikat gerade so gut gelingen. Falls die Schimmelbildung zu stark auftritt, ist wiederholtes Streichen des Käses zu empfehlen. B. (2353

D. W. Auf Grund des § 23 Abs. 3 des Einkommensteuergesetzes sind Sie als Arbeitgeber verpflichtet, über das Einkommen der von Ihnen bei Ausübung Ihres Gewerbes dauernd gegen Lohn beschäftigten Milchfuhrleute, wenn dies Einkommen jährlich 3000 ℳ nicht übersteigt, der Gemeindebehörde auf deren Verlangen binnen einer Frist von mindestens zwei Wochen auf Anfordern Auskunft zu erteilen. Wenn Sie diese Auskunft verweigern, so haben Sie eine Geldstrafe bis 300 ℳ zu gewärtigen. Ebenso wie beim Invalidengesetze gelten auch im Sinne des Einkommensteuergesetzes die Milchfuhrleute als Arbeitnehmer. (2426

Molkerei P. Der Betrieb in Ihrer Molkerei dauert Sonntags weniger als 6 Stunden und ist bereits vor 12 Uhr mittags beendet. Der Gewerbe-Inspektor verlangt trotzdem, daß Sie die Sonntagsarbeiten in das im § 105 c Abs. 2 Gew.-O. genannte Verzeichnis eintragen. Dieses Verlangen ist unberechtigt. Die Eintragung in dieses Verzeichnis ist nur nötig, wenn der sonntägliche Betrieb die Arbeitsdauer, die vom Bundesrat auf Grund des § 105 d der Gew.-O. zugelassen ist, überschreitet. (2422

J. H. V. Wird die erpachtete Molkerei im Wege der Zwangsversteigerung verkauft, so ist der Ersteher berechtigt, ein Miet- oder Pacht-Verhältnis, das bezüglich des verkauften Grundstücks besteht, unter Einhaltung der gesetzlichen Frist zu kündigen (§ 57 Zwangs-Verst.-Ges.). Wird die Kündigung nicht für den ersten Termin, zu dem sie zulässig ist, ausgesprochen, so bleiben bestehende Pacht- und Mietverträge für die ganze Zeit, auf die sie abgeschlossen sind, in Geltung; in Ihrem Falle würde also der Vertrag noch 9 Jahre weiter laufen, wenn er nicht spätestens am ersten Werktag des halben Jahres, mit dessen Ablauf das Pachtjahr endigt, gekündigt wird. Die von der Pächterin angeschafften Inventarvorräte werden mit der Einverleibung in das Inventar Eigentum des Verpächters. Dieser muß dem Pächter den Mehrwert ersetzen, den das Inventar infolge dieser Neuanschaffungen gegenüber dem Werte hat, der zur Zeit des Beginns der Pacht bestand. (2431

K. K. 100. Wenn es sich für Sie nur darum handelt, daß der Ihnen zur Verfügung gestellte Kübel Butter an Sie zurückgesandt wird, so brauchen Sie doch die betr. Firma nur darum zu ersuchen. Dieselbe ist verpflichtet, einem solchen Ersuchen unverzüglich Folge zu leisten, andernfalls muß sie Ihnen die Butter voll bezahlen. (2432

W. K. in Th. Neue Mahlscheiben zu Ihrer Rapid-Schrotmühle können Sie beziehen vom Bergedorfer Eisenwerk, Bergedorf b. Hamburg. (2427

J.Sch. in R. Um sich im Fache weiter auszubilden, nehmen Sie zunächst während einiger Jahre in gut eingerichteten Molkereien Gehülfenstellungen an und machen dann einen Kursus an einer Molkereischule mit. Ob Sie dann später eine gute Verwalterstelle bekommen werden, können wir Ihnen nicht sagen. Schwer genug halten wird das auf jeden Fall. Zwecks Erlangung einer Gehülfenstelle verweisen wir Sie auf den Stellenmarkt unserer Zeitung. (2423

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate November und Dezember 40 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

9. November. Ia 118—120 ℳ, IIa 114—118 ℳ, IIIa 110—114 ℳ, abfallende 95—108 ℳ. Tendenz: ruhig.

5. November. Ia 118—120 Mk., IIa 114—118 Mk., IIIa 106—112 Mk., abfallende 95—108 Mk. Tendenz: stetig.

Kopenhagen, 10. Nov. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 97 Kronen (ca. 109,— Mk.). Tendenz: sehr fest.

Kempten, 9. Nov. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 104 Mk., Süßrahmbutter 99 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 114—116 Mk. Tendenz: neuerdings flau.

Kaufbeuren, 10. Nov. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 106 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: ruhig.

Wangen, 10. November. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 116 Mk., Vorbruchbutter 108 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 9. Nov. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
2 Drittel 122,50 Mk., 12 Drittel 122 Mk., 37 Drittel 121,50 Mk., 53 Drittel 121 Mk., 22 Drittel 120,50 Mk., 83 Drittel 120 Mk., 1 Drittel 119,50 Mk., 23 Drittel 119 Mk., 9 Drittel 118,50 Mk., 25 Drittel 118 Mk., 4 Drittel 117,50 Mk., 3 Drittel 117 Mk., 3 Drittel 116,50 Mk., 2 Drittel 116 Mk., 22 Drittel 115 Mk., unverkauft 24 Tonnen.

1. Klasse: 301 Drittel zu 119,71 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 32 Drittel zu 111,83 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 19. November. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Marktlage zeigt eine kleine Besserung, insbesondere, da mit Mk. 1,20 schon wieder gute, reinschmeckende Butter auf dem Markt erscheint. Die Eingänge lassen sich bis auf einige kleine Reste räumen.

Berlin, 10. Nov. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 118—120 Mk., IIa 115—118 Mk., IIIa 106—112 Mk., abfallende 95 bis 108 Mk.

Berlin, 9. November. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Vom Ausland kamen bessere Berichte mit höheren Preisforderungen, dies wirkte günstig auf unsern Markt ein; die Stimmung war nicht mehr so gedrückt und zeigte sich namentlich nach allerfeinsten Qualitäten eine bessere Kauflust.

Berlin, 9. Nov. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter war das Geschäft ruhig und fanden nur allerfeinste Sorten Beachtung, welche jedoch wenig im Markte vorhanden waren. In dieser Woche gelangten zur Verschiffung:

	von Riga:	von Windau:	von St. Petersburg:
nach London	25 Faß	1022 Faß	— Faß
„ Kopenhagen	213 „	2063 „	— „
„ Hamburg	8 „	1517 „	— „
„ Stettin	18 „	876 „	— „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 110—114 Mk., IIa 107—110 Mk.

Hamburg, 10. Nov. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Ebenso flau wie die neue Woche eröffnete, war der weitere Verlauf des Marktes. Die gestrige Auktion brachte einen abermaligen Rückgang von ca. 4 Mk. Eine weitere Ermäßigung der Börsennotierung ist deshalb wohl kaum zu umgehen.

Hamburg, 10. November. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Der Schlußmarkt der Vorwoche verlief derartig ruhig, daß unsere Kommission sich nunmehr zu einem energischen Schritt entschloß und die Notierung um ℳ 6, d. h. auf ℳ 125 ermäßigte. Trotzdem wollte es kaum gelingen, die Bestände einigermaßen zu räumen und nur die noch weiter zurückgesetzten Forderungen der Inhaber konnten einen größeren Absatz hervorrufen. Unser Markt hat in dieser Woche einen wiederum ruhigen Verlauf genommen. Die frischen Zufuhren sind allerdings nur klein, aber es ist bis zur Stunde noch nicht möglich gewesen, dieselben zu begeben, obwohl Inhaber sich geneigt zeigten, weiteren Untergeboten Gehör zu schenken. Die Lage ist auch auf allen inländischen Plätzen die gleiche geblieben; Aufträge liefen nur in sehr geringem Maße ein, da die regelmäßigen Anlieferungen meistens den Bedarf decken konnten. Die aus-

Neueste Depesche.

Hamburg, heute unverändert.

Hamburg. 11. Novbr. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 120—125 ℳ, IIa 110 bis 115 ℳ. Tendenz besser. 5

wärtigen Berichte lauten dagegen etwas zuversichtlicher; so hat z. B. Kopenhagen seine Forderungen wieder um einige Mark heraufgesetzt, konnte aber zu den erhöhten Preisen in Deutschland so gut wie keine Aufträge erhalten. Zu wünschen wäre es natürlich, wenn sich die Marktlage in England besser gestalten würde, damit wir endlich besseren Verhältnissen entgegen gehen, denn ohne Frage hängt das Geschäft nunmehr ganz von der Haltung der auswärtigen Märkte ab. Der hiesige Platzhandel muß wiederum als unbefriedigend bezeichnet werden. Der Konsum ist noch immer kleiner als zu anderen Zeiten. Wir müßten der noch immer schlechten Lage der Preise Rechnung tragen und morgen einen weiteren kleinen Abstrich der Notierung vornehmen. Der Handel mit russischer Butter liegt sehr darnieder. Die neue Zufuhr betrug ca. 1500 Faß, doch konnten bisher nur kleinere Umsätze erzielt werden; wirklich feinste Ware wurde mit ℳ 109—112 bezahlt. Der dänische Markt hat eine weitere Besserung erfahren, so daß die dortige Notierung heute um 2 Kronen erhöht wurde (notiert 97 Kr. gleich 109 ℳ). Die Stimmung wird mit „fest" bezeichnet.

Hildesheim, 11. November. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Etwas freundlicher gestaltete sich das Geschäft in dieser Woche dadurch, das billigere Angebote mehr Beachtung fanden, so daß die Zufuhren besser geräumt wurden. Doch die Aussichten scheinen noch unsicher, Berichte vom Auslande verschieden. Für prima Molkereibutter zahlen wir 110 bis 114 Mk., netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 10. Nov. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 122 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 118—110 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100—105 Mk. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 11. November. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Der Markt liegt flau und die im November besonders stark auftretenden rübigen Qualitäten wirken außerdem erschwerend auf das Geschäft. Es ist zu hoffen, daß bei den etwas reduzierten Preisen gegen Weihnachten der Bedarf sich stärker geltend machen wird.

Preise für feinste Tafelbutter 118—120 Mk., II. Sorten 108—116 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 9. Nov. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Die Marktlage hat sich noch nicht geändert; das Geschäft ist trotz des Preisrückganges auch zu Anfang der Woche äußerst ruhig verlaufen. Die Eingänge sind nach wie vor reichlich, die Qualitäten teilweise noch sehr fehlerhaft.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 123—125 Mk., feinste 119—122 Mk., II. Qualität 114—118 Mk., III. Qualität 108 bis 112 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 10. November. Bericht von Gebr. Rößler. Die Marktlage ist unverändert ruhig, muß jedoch, ebenso wie die jetzigen Preise, als normal bezeichnet werden. Nur durch billigere Angebote kann der Konsum wieder besser werden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 117—120 Mk., Ia 112 bis 116 Mk., IIa 110—111 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 8. Nov. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Wie nicht anders zu erwarten gewesen, ist das Geschäft im November noch ruhiger geworden, da die Konkurrenz des Gänseschmalzes sich in diesem Monat bereits sehr stark fühlbar macht und den Konsum in Butter beeinträchtigt. In Meiereibutter konnten die frischen Zufuhren trotz billigeren Angebots nicht geräumt werden.

Wir zahlen für feinstes Produkt 110 bis 112 Mark pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 10. Nov. Bericht von J. Themans Joon. Die Notierung ist letzten Freitag von 52 fl. auf 49 fl. zurückgegangen. Auf den so stark ermäßigten Preisen war die Stimmung ein wenig freundlicher geworden und so blieb sie auch diese Woche, obwohl der Umsatz nicht bedeutend war. Die abnehmende Produktion kommt aber der Handhabung der etwas festeren Forderungen zugute. Es ist nicht unmöglich, daß wir morgen die Notierungserhöhung zu Kopenhagen ebenfalls mit einer kleinen Notierungserhöhung folgen. Ia Molkereibutter Mk. 106—109 pro Zentner.

Budapest, 9. November. Bericht von M. Düsing jr. Während die Produktionen der Molkereien in den wesentlichen Komitaten quantitativ noch unverändert blieben, haben die der südungarischen Betriebe nicht unbedeutend nachgelassen, so daß sich die Geschäftslage verfestigte; zu einer Erhöhung der Preise brauchte jedoch nicht geschritten zu werden, da der Konsum etwas zurückging. In der nächsten Woche dürfte der Umsatz wieder zunehmen und der Markt flott werden, so daß dann einer teilweisen Preissteigerung kaum auszuweichen sein wird.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,30—3,40 Kr., Blockpackung 3,05—3,15 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 3,00—3,10 Kr., Blockpackung 2,80—2,90 Kr., Kochbutter je nach Qualität 2,10—2,30 Kr. Tendenz: befestigt.

Käse.

Berlin, 10. November. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk. Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 10. November. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 9. November. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 35—36 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 41—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fe 45—46 Mk. Tendenz: flau.

Wangen, 10. November. Preise der Notierungskommission des Milchw Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalt Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mar
„ „ 30 „ „ „ „ 42 „
„ „ 35 „ „ „ „ 47 „
„ „ 40 „ „ „ „ 51 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehalts prozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierunge verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustand

Kempten, 10. Nov. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigun des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäue Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse) mit 30 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 43,— Mark pro Zentne
„ 35 „ „ „ „ 47,— „ „ „
„ 40 „ „ „ „ 52,— „ „ „

Schweine.

Hannover, 10. November. Bericht der Preisnotierungs-Kommission de Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 997 Schwein Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 66—69 Mk., Klasse V 60—64 M Klasse VI 60—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 10. November. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). A Markte 1520 Stück. Preise: Schwere 67,00—68,00 Mk., leichte 66,00 bi 67,00 Mk., Sauen 54,00—58,00 Mk., Ferkel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pf Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Nov.	Auf-getr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tenden
Berlin	9.	13639	70 56	bis bis	63 50		Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hamburg	10.	1520	68	bis	66		20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	10.	1450	69	bis	60		Schlachtgew.	langsam
Hannover	10.	497	69	bis	66		„	schlecht
Leipzig	10.	2084	69	bis	62		„	langsam
Dresden	10.	1279	74	bis	69		„	mittel
Chemnitz	10.	419	77	bis	74		„	—
Dortmund	10.	166	69	bis	64		„	langsam
Köln a. Rhein	10.	1850	68	bis	65		„	langsam
Mannheim	10.	742	73	bis	71		„	—
Stuttgart	10.	862	74	bis	71		„	mäßig
Breslau	9.	2277	73	bis	68		„	langsam
Stettin	10.	1388	67	bis	64		„	schlepp.
Posen	9.	560	58	bis	49		Lebendgewicht	ruhig
Kiel	10.	1065	53	bis	49		„	fest
Mülhausen i. E.	9.	668	76	bis	74		Schlachtgew.	—
München	9.	3533	74	bis	60		„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 10. Nov. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdebur
Russische Donau-Gerste 59/60 kg prompt bis Dezember 100 M
Januar-August 1911 104,50 Mk.
La Plata-Mais prompt bis Dezember 100 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg prompt bis Dezember 116,50 M
Februar-September 121,— Mk.
Rund-Mais prompt bis Dezember 135,50 Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa prompt 132 Mk., bis Dezember 133 M
pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdebur
ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,10 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Statione
bis Dezbr. 8,10
Reismehl 24/28 Proz. 9,10 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 9,50 Mk. fr
Quaiwaggon Magdeburg.

Hamburg, 10. Nov. Mixed-Mais cif November 97,50 Mk., La Plat Mais November-Dezember 94,50 Mk., russ. Gerste cif November 94,75 M
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

	7906	17 Br.		7778	13 Br.		7073	2 Br.		8025	7 B
	7908	2 „		7849	5 „	AB	7737	2 „		7981	5 „
HS	7641	1 „		7620	12 „	MK	7713	1 „		7990	7 „
	7814	1 „	BD	7693	3 „	B	7416	9 „	SE	7984	2 „
AB	7766	1 „	WL	4866	2 „		7483	3 „		7978	4 „
PK	7823	6 „	WT	2921	4 „		7457	2 „		7985	3 „
	7647	10 „	GZ	7980	10 „		7433	3 „		8031	4 „
	7921	1 „	AB	8010	6 „		7094	14 „		8027	6 „
	7867	1 „	ZW	7948	1 „	B	7800	3 „	P	8023	5 „
NR	7719	2 „	ThK	7888	1 „		7830	6 „		8074	4 „
AS	7871	3 „		7959	1 „		7494	2 „		7108	4 „
	7838	6 „		8125	1 „		7740	2 „	MK	7502	1 „
H	7834	11 „	WG	8065	1 „	PM	7731	1 „	KG	7953	1 „
	7795	1 „		7943	3 „	AZ	7441	4 „	P	8024	3 „
	7811	1 „		8003a	1 „		7812	12 „	FL	7970	2 „
	7794	2 „		8124	7 „	GP	7680	13 „	ASH	7219	1 „
BM	7780	1 „		7944	1 „		4279	2 „		7951	7 „
	7826	3 „	T	7938	11 „	JK	7075	7 „	A	8083	7 „
H	7776	5 „		7946	7 „	DW	7804	1 „	AL	7998	4 „
	7779	3 „		7955	1 „		7881	8 „		7950	11 „
	7777	4 „		7960	22 „	AM	7781	14 „		8040	6 „
	7841	2 „		7961	8 „	JP	7806	11 „		7965	3 „
	7852	6 „	P	7964	1 „		7818	10 „		7819	5 „
	7679	3 „		7962	3 „		7452	5 „		7799	1 „
	7782	10 „									

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 90. Hildesheim, den 18. November 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Über Einziehung von Forderungen bei „faulen" Kunden.

Der Neubau der Königsberger Molkerei-Genossenschaft, das neue Heim der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen, Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen.

Mitteilungen. Über die Zusammensetzung der niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien, im August 1910. — Zusammensetzung von Ziegenkäsen. — Einige Analysen von „Ghee". — Beiträge zur Schardingerschen Reaktion. — Käsepyramiden.

Maschinen und Geräte. Patentliste.

Vereine, Verbände und Genossenschaften. Meiereiverband für Westfalen, Lippe und Waldeck. — Molkereiverband für Ostfriesland. — Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Oktober 1910. — Neue Molkereien.

Rundschau. Butterausstellungen des Bezirks-Meierei-Verbandes für Ostholstein. — Vom Zugabewesen im Margarinehandel. — Milchkost und Fleischteuerung. — Das Rindviehkontrollvereinswesen in Ostpreußen. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Ungetreuer Molkerei-Geschäftsführer. — Überführter Milchpantscher. — Fahrlässige Milchfälschung. — Ungültige Polizeiverordnung bezüglich des Milchhandels. — Ist die Bezeichnung Natura-Milch eine Beschaffenheitsangabe?

Sprechsaal. Warnung vor geheimen Yoghurtbereitungsverfahren. — Von der Hamburger Butternotierung. — Noch einmal die Frage des Eintrittsgeldes bei Molkerei-Genossenschaften. — Die Unkosten in Molkereien. — Herstellung von trockenem Lab und Yoghurtferment. — Berliner Kuhkäse. — Einrichtung einer Wasserbeförderungs-Anlage.

Briefkasten.

Über Einziehung von Forderungen bei „faulen" Kunden.

Auch die sorgfältigste Überwachung der Kreditverhältnisse ihrer Kunden schützt die Molkereigenossenschaften nicht immer vor Geldverlusten, die sie durch Vermögensverfall, zuweilen auch Gaunerei des einen oder anderen Schuldners erleiden. Will eine Genossenschaft mit einem neuen Kunden eine Geschäftsverbindung anknüpfen, so ist der gewöhnliche Weg, sich über die Kreditverhältnisse des Kunden nähere Kenntnis zu verschaffen, der, daß sie sich an ein Kreditauskunftsinstitut, deren wir in Deutschland bekanntlich eine ganze Anzahl haben, wendet. Die Genossenschaft erfährt durch dieses Institut, ob und bis zu welcher Höhe sie dem neuen Kunden Kredit gewähren kann, ob sie im Verkehr mit ihm besondere Vorsicht walten lassen muß, oder auch, ob von einer Geschäftsverbindung mit ihm direkt abgeraten wird. Ist die erhaltene Auskunft „prima" und sind der Genossenschaft dazu noch vom Kunden „gute Referenzen" zur Verfügung gestellt worden, so nimmt sie keinen Anstand, den Kunden mit den gewünschten Buttersendungen zu bedienen. Gehen die Gelder des Kunden nun regelmäßig ein, so gilt dieser als „fein", und fürwahr, kein Mensch wird gegen eine solch tadellose Geschäftsverbindung etwas einzuwenden haben. Nun wird es aber den Molkereigenossenschaften leicht zur Gewohnheit, sich durch die regelmäßig erfolgenden Zahlungen ihrer Kunden in Sicherheit einwiegen zu lassen; sie glauben, bei den prompten Zahlern seien die Vermögensverhältnisse dauernd in bester Ordnung. Ja, wenn dem immer so wäre! Aber eines Tages trifft bei der Genossenschaft die Nachricht ein, Butterabnehmer X. habe seine Zahlungen eingestellt. X. hat vielleicht wöchentlich mehrere Zentner Butter von der Genossenschaft bezogen und regelmäßig alle vierzehn Tage sein Konto bei derselben mit mehreren hundert Mark beglichen. Jetzt, wo mit einem Male der Konkurs über ihn hereingebrochen ist, hat die Genossenschaft noch Geld für die Buttersendungen der letzten beiden Wochen von ihm zu fordern und sie wird wahrscheinlich dieses Geld einbüßen; die wenigen Prozente, die ihr vielleicht späterhin auf ihre angemeldete Forderung aus der Konkursmasse gezahlt werden, sind ja kaum in Anschlag zu bringen.

Wie sollen sich nun die Genossenschaften gegen solche nicht vorauszusehende Vorkommnisse schützen? Einen unbedingt sicheren Schutz vor Benachteiligung durch zahlungsunfähige Kunden gibt es wohl nicht, man müßte denn eben die Vermögensverhältnisse des Schuldners so genau kennen, wie dieser selbst. Das ist aber nur möglich, wenn letzterer offenherzig genug ist, seinen Gläubigern über den Stand seines Vermögens genaue Auskunft zu geben. In den meisten Fällen muß man eine solche Offenherzigkeit aber vermissen und so sind die Gläubiger, hier also die Molkereigenossenschaften, gezwungen, sich die so notwendigen Kenntnisse über die Kreditverhältnisse ihrer Schuldner durch die Einziehung von Kreditauskünften, und zwar vermittelst einer „Auskunftei", zu verschaffen. Aus dem angeführten Grunde auch kann es den Genossenschaften nur empfohlen werden, bezüglich der Kreditverhältnisse ihrer Butterabnehmer in nicht zu großen Zwischenräumen, etwa jedes Vierteljahr, eine solche Auskunft einzuholen. Man gehe in der Vorsicht aber noch weiter, nämlich man frage auch, soweit den Molkereien Adressen anderer Butterlieferanten des betreffenden Kunden bekannt sind, bei diesen Lieferanten von Zeit zu Zeit an, ob ihnen irgend Nachteiliges über die Zahlungsweise des Kunden zu Ohren gekommen sei, ob er seinen Verpflichtungen auch ihnen gegenüber bisher gerecht nachgekommen sei. Gerade dies zu wissen, ist für die Molkereien von großer Wichtigkeit. Es kommt nämlich der Fall vor, daß ein Butterhändler, der Ware von vielleicht zehn verschiedenen Lieferanten bezieht, einem bestimmten Lieferanten dauernd seine Sendungen prompt bezahlt, dagegen den anderen Lieferanten jedesmal erst nach mehrfachem Drängen ihr Guthaben sendet oder sie wer weiß wie lange auf ihr Geld warten läßt. Das muß die Genossenschaft natürlich zu größter Vorsicht mahnen und sie wird gut daran tun, den ihrem Kunden eingeräumten Warenkredit einzuschränken oder aber ganz zu entziehen und die Butter fortan nur unter Bahn- oder Postnachnahme an ihren Abnehmer gelangen zu lassen.

Um die Zahlungsweise ihrer Kunden anderen Firmen gegenüber zu erforschen, dürfte es sich für die Genossenschaften ferner verlohnen, von Zeit zu Zeit sich am Wohnorte der Kunden selbst nach deren Verhältnissen, womöglich bei den Nachbarn, eingehend zu erkundigen. Alles das, nämlich die häufige Einziehung von Auskünften, die Reisen nach dem Wohnorte der Schuldner, ist gewiß mit nicht unbeträchtlichen Kosten verbunden, diese können und dürfen jedoch gegenüber so bedeutenden Summen, wie sie für die Molkereien oft auf dem Spiele stehen, nicht in die Wagschale fallen.

Nehmen wir nun an, eine Genossenschaft habe einen Kunden, welcher seinen Zahlungsverpflichtungen nicht mehr nachkommen kann, da seine Vermögensverhältnisse zerrüttet sind. Er hat vielleicht schon den Offenbarungseid geleistet und damit bewiesen, daß bei ihm kein Geld mehr zu haben ist. In den meisten dieser Fälle dürfte da eine Genossenschaft ihre Forderung als Verlust buchen müssen. Aber man sollte nicht gleich alle Hoffnung, wenigstens einen Teil der Forderung zu retten, fahren lassen. Hat der Schuldner vielleicht auch keinen Pfennig Geld, so hat er nicht selten doch den ernsten Willen, sich wieder emporzuarbeiten. Wir können hin und wieder im täglichen Leben die Erfahrung machen, daß ein Kaufmann, der, vielleicht weil er selbst seinen Kunden zu lange Kredit gewährte, in Vermögensverfall gerät, nach einer mehr oder weniger mageren Abfindung der Gläubiger sein Geschäft weiter fortführt, allerdings nicht ohne Kredit bei seinen Lieferanten in Anspruch zu nehmen. Er arbeitet sich dann nicht selten wieder in die Höhe, denn er hat gelernt, die früher etwa gemachten Fehler zu vermeiden. In diesem Falle eröffnet sich der Genossenschaft die Aussicht, mit der Zeit wieder zu ihrem Gelde zu kommen. Sie muß dem Schuldner nur Zeit lassen, von dem Verdienste aus seinem Geschäft etwas zu erübrigen, und sie darf sich die Mühe, den Schuldner öfter an die Zahlung zu erinnern, nicht verdrießen lassen. Nichts ist einem Schuldner unangenehmer, als ständig von seinem Gläubiger persönlich gedrängt zu werden, Zahlung zu leisten. Das wiederholte Erscheinen des Gläubigers in seiner Wohnung macht ihn nervös, und er sucht dann nach einem Mittel, sich diese unangenehmen Be-

suche vom Halse zu schaffen. Wenn er sieht, daß seine Zahlungsversprechungen beim Gläubiger nichts mehr fruchten wollen, so bequemt er sich, wenn eben möglich, wenigstens zu einer Abschlagszahlung. Meistens wird es ihm auch nicht möglich sein, anders als in Ratenzahlungen seine Schuld zu begleichen. Ist der Schuldner ein ehrenwerter Charakter, so würde nicht einzusehen sein, weshalb die Genossenschaft ihm nicht auch fernerhin Butter liefern soll; allerdings müßten die Buttersendungen dann unter Nachnahme erfolgen, damit die Genossenschaft schließlich nicht zum zweiten Male einen Verlust an dem Schuldner erleidet, für den Fall, daß sein Geschäft auch in der Folgezeit nicht gedeihen will. Die Genossenschaft schafft ihrem Schuldner dadurch, daß sie ihm weiterhin Ware liefert, Verdienstmöglichkeit; sie trägt somit selbst dazu bei, daß er in die Lage versetzt wird, allmählich seine Schuld bei der Genossenschaft zu tilgen.

Hat eine Genossenschaft mit einem „faulen" Kunden zu tun, so sollte sie sich, sobald dessen Zahlungen stocken, nicht erst auf lange Korrespondenzen mit ihm einlassen; um ihn zur Zahlung zu veranlassen; sie verkehre vielmehr gleich persönlich mit dem Schuldner, dessen Verhältnisse sie auf diese Weise viel rascher und gründlicher kennen lernt. Sie sieht dann auch bald, ob beim Schuldner durch Zahlungsbefehl oder gerichtliche Klage etwas zu erreichen ist, und spart unter Umständen eine Menge Kosten, die entstehen würden, wenn sie sich, in der trügerischen Hoffnung, auf diese Weise zu ihrem Gelde zu kommen, eines Rechtsbeistandes bedient. Im Verkehr mit den Kunden wirkt das gesprochene Wort meist ganz anders, wie das geschriebene Wort, und es liegen denn auch genug Beispiele aus der Praxis vor, welche beweisen, daß das persönliche Aufsuchen des Schuldners durch den Genossenschaftsvorstand von besserem Erfolge begleitet ist als ein umständlicher Briefwechsel. Das wissen auch die sogenannten Inkassoinstitute, die beim Einziehen von faulen Forderungen ebenfalls die Methode persönlichen Verkehrs mit den Schuldnern pflegen. Von den Inkassoinstituten könnten viele Genossenschaftsvorstände noch etwas lernen. Wenn sie mit dem gleichen Nachdruck ihre Forderungen geltend machen, wie wir es bei diesen Instituten sehen, dann würde den Genossenschaften mancher Geldbetrag gerettet, um dessen Hereinkommen sie sich nach ein- oder zweimaligem vergeblichem Versuch nicht mehr bemühen mögen.

Der Neubau der Königsberger Molkereigenossenschaft, das neue Heim der Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen, Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen.

Auf dem etwa 2 Morgen großen Grundstück in der Tragheimer Kirchenstraße Nr. 8 gegenüber dem landwirtschaftlichen Institut der Universität hat die im März vorigen Jahres gegründete Königsberger Molkereigenossenschaft einen imposanten Neubau aufgeführt, der im Frühjahr dieses Jahres dem Betriebe übergeben worden ist und der die Aufgabe hat, die Milchversorgung Königsbergs in musterhafter Weise zur Durchführung zu bringen. Gleichzeitig beherbergt dieses Fabrikgebäude in seinem zweiten Stockwerk die Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen, die vom 1. Juli 1887 bis zum 31. März 1910 in Kleihof-Tapiau untergebracht war und am 1. April dieses Jahres zusammen mit der Molkereischule für männliches Personal von der Landwirtschaftskammer nach Königsberg verlegt worden ist.

Durch das unscheinbare Haus, Tragheimer Kirchenstraße 8, in welchem Kontorräume, Verkaufsladen, Wohnung des Molkereidirektors und der Eleven der Molkereischule sich befinden, gelangt man auf den geräumigen Hof und erblickt erst von hier aus das von der Straße leider nicht sichtbare prächtige Molkereigebäude, welches 61,79 Meter lang, 18,5 Meter breit und 14 Meter hoch ist und dessen ganze Front mit weiß glasierten Ziegeln verkleidet ist. Auf einer Länge von 33 Meter ist es mit einer 2 Meter breiten gemauerten und mit einem Glasdache bedeckten Rampe versehen, die dem Aus- und Einladen der Milchtransportgefäße dient.

Besichtigen wir zunächst die im Erdgeschoß liegenden Räume, welche durchweg die stattliche Höhe von 5,6 Meter aufweisen. Der 11,98 Meter lange und 8,38 Meter breite Milchannahmeraum ist durch 2 Türen von der Rampe aus zugänglich. Er enthält zwei Wagen von 700 und 400 Kg. Tragfähigkeit, 2 Milchbassins von je 1000 Liter Inhalt und 1 Eisgenerator. Zwei Pumpen, welche durch einen Motor in Betrieb gesetzt werden, befördern die Milch aus den beiden Bassins in den Entrahmungsraum und nach den Käsekesseln. In dem angrenzenden Raume werden die frischen Käse gesalzen und die Molken zentrifugiert, um das darin noch enthaltene Butterfett wiederzugewinnen. Diesem Zwecke dient ein durch einen Motor betriebener Alfa-Separator. Man hat hier diesen Antrieb gewählt, um dieser einen Zentrifuge wegen nicht die große Dampfmaschine laufen zu lassen.

Von dem Milchannahmeraum aus ist auch die 1,25 Meter tiefer gelegene Käseküche zugänglich. Sie ist 6 Meter lang, 6 Meter breit und enthält 3 Käsekessel von je 1100 Liter Inhalt, die erforderlichen Käsetische und 1 Salzbassin. Die Molken werden mittels Injektors entweder in einen hier aufgestellten Behälter oder in das in dem Käsesalzraum befindliche Bassin befördert und von da aus dem Alfa-Separator zugeführt. Zur Heizung der Käseküche dient ein Kieselsteinofen, welcher mit direktem Dampf gespeist wird.

Der an den Milchannahmeraum angrenzende Expeditionsraum ist entsprechend der großen Milchmenge, welche täglich durch Stadtverkauf verwertet wird, ganz besonders groß; er ist 17,46 Meter lang und 11,98 Meter breit und durch zwei Türen von der Rampe aus zugänglich. In der Ecke ist ein Kabinet für den Expedienten abgetrennt, der von hier aus den ganzen Expeditionsraum sowie durch ein kleines in der Wand angebrachtes Fenster den Milchannahmeraum überblicken kann. Von den drei zur Verteilung der Milch dienenden Wagen sind zwei für Milch und eine für Buttermilch bestimmt. An der Wand befindet sich ein großer Eiskasten, dessen Inhalt zur Deckung des Eisbedarfs der Verkaufswagen dient.

Aus dem Expeditionsraum gelangt man in zwei durch einen Vorraum von einander getrennte, im Keller gelegene Kühlkammern; in den hier angebrachten Röhren kreist beständig die durch die Eismaschine abgekühlte Salzsole und erniedrigt dadurch die Temperatur. Vermittels eines Ventilators wird diesen Räumen beständig frische trockene Luft zugeführt. Oberhalb dieser Kühlkeller liegt der Raum, in dem die durch einen Flächenkühler gekühlte Milch in 6 Behältern à 2800 Liter Inhalt aufbewahrt wird.

An den Expeditionsraum stößt der zum Waschen der Flaschen und Kannen bestimmte 18 Meter lange und 14 Meter breite Raum an; er beherbergt die Flaschenwaschmaschine „Phönix", welche in einer Stunde 2000 Flaschen zu spülen vermag, sowie alle sonstigen, zum Reinigen erforderlichen Apparate. Hier ist auch ein zweiter Fahrstuhl angebracht, der lediglich zur Beförderung der Milchflaschen dient. In diesem Raume erfolgt auch die Bereitung von Kefir und Yoghourt.

Bevor wir uns in das erste Stockwerk begeben, wollen wir noch das Kesselhaus, das Maschinenhaus und die Kellerräume besichtigen. In dem Kesselhause sehen wir 2 Zweiflammrohr-Cornwall-Dampfkessel mit 50 und 110 Quadratmeter Heizfläche, die durch zwei Injektoren und eine Duplexpumpe mit Wasser gespeist werden. Neben dem Kesselhause ist der Kohlenraum. Für den riesigen Wasserbedarf des Betriebes, der voraussichtlich 200 000 Liter täglich übersteigen dürfte, ist durch zwei Tiefpumpen sowie durch Anschluß an die städtische Wasserleitung gesorgt. Die beiden Pumpen fördern zusammen 30 000 Liter Wasser pro Stunde, eine hat elektrischen, die andere Riemenantrieb von der Dampfmaschine. Das Wasser wird in 2 Bassins von 100 000 und 60 000 Liter gesammelt, in das kleine fließt alles zur Speisung der Kühler verwandte Wasser zusammen, um als Spül- und Kesselspeisewasser benutzt zu werden. Ein kleines Bassin von 2000 Liter Inhalt dient zur Sammlung des von Öl durch den Ölabscheider befreiten Kondensationswassers, welches zur Speisung der Kessel dient. Auf dem Boden befinden sich noch 3 Bassins von je 4000 Liter Inhalt; zwei davon sind für Kühlwasser bestimmt und werden von den beiden großen Pumpen gespeist, das dritte Bassin enthält das zum Spülen erforderliche Wasser, welches durch eine im Keller stehende Duplex-Dampfpumpe aus dem 60 000 Liter Bassin entnommen wird. Letztere kann auch gegebenenfalls Wasser aus dem großen 100 000 Liter-Bassin in die erwähnten beiden kleinen, auf dem Boden stehenden Kühlwasser-Bassins heben. Der Abdampf der beiden Duplexpumpen dient zum Anwärmen von Waschwasser im Waschraum und im Winter zum Heizen der Käsekeller.

Aus dem Kesselhause gelangen wir in das 12 Meter lange und 5,6 Meter breite Maschinenhaus. Hier befindet sich eine einzylindrige Auspuffdampfmaschine von 88 PS. Um das in dem Abdampf stets vorhandene Öl zu entfernen, ist an der Maschine ein Ölabscheider angebracht, von dem das gesammelte Öl nach dem Ölseparator läuft, um hier gereinigt und für die Wiederverwendung brauchbar gemacht zu werden. Ferner erblicken wir eine Kohlensäure-Eismaschine, die 40 bis 50 000 Kalorien in der Stunde liefern vermag, nebst dem zugehörigen Kondensator und Refrigerator sowie 2 Dynamomaschinen von 36 und 28 PS. für Erzeugung des elektrischen Lichtes und zur Inbetriebsetzung verschiedener Motore. Daselbst befindet sich auch ein Vorwärmer für das Kesselspeisewasser.

Von dem Maschinenhause führt eine Treppe nach den im Keller gelegenen Räumen. Der größere Teil davon ist bestimmt zum Lagern von 11 000 Tilsiter Käsen und diversen anderen Käsesorten. Andere Kellerräume sind zur Aufbewahrung einer Dauermilch, „Bacno-Milch" genannt, sowie zum Lagern von Eiern eingerichtet. Die in dem Keller befindlichen Waren können durch einen Fahrstuhl nach jedem beliebigen Stockwerk befördert werden.

In dem ersten Stockwerk, das eine Höhe von 4 Meter hat, liegt der 14,36 Meter lange und 5,8 Mter breite, mit 5 Fenstern versehene Zentrifugenraum. Hier erfolgt die Reinigung der Milch mit einer besonderen Reinigungszentrifuge von Gebr. Hein in Viersen oder mit dem Alfa-Separator. Die zum Entrahmen bestimmte Milch wird entweder vorgewärmt oder pasteurisiert, dann durch 2 Alfa-Separatoren entrahmt, der gewonnene Rahm wird pasteurisiert und darauf über einen Flächenkühler geleitet, dessen oberer Teil in seinem Inneren mit kaltem Wasser gespeist wird, während in dem unteren Teile kalte Salzsole zirkuliert. Die aus der Zentrifuge strömende Magermilch wird ebenfalls pasteurisiert und gekühlt. Oben an der seitlichen Wand dieses Raumes befindet sich ein großes, durch den Retourdampf geheiztes Heißwasser-Bassin.

Der angrenzende Butterungsraum, welcher 14,36 Meter lang und 5,80 Meter breit ist, wird durch eine Glaswand in zwei ungleiche Teile geteilt. In dem kleineren vorderen Teil, der nur 2 Meter breit ist, befindet sich außer einem Bassin für Buttermilch ein kleines holsteinisches Butterfaß, in dem die in ansaurem Zustande eingelieferte Milch sowie der Molkenrahm verbuttert werden. In dem größeren durch die Glaswand abgesonderten Raume, in den

n dem Zentrifugenraum entwickelten Dämpfe gar nicht eindringen önnen, sind ein der Verbutterung des gesäuerten Rahmes dienen- er Astra-Butterfertiger, ein Rotier-Butterkneter sowie diverse But- rtische, Butterform- und Wiegemaschinen aufgestellt. Von hier elangt man in den 1,2 Meter höher gelegenen Rahm-Rei- ungsraum, in welchem 2 Astra-Rahmreifer stehen, deren chnecke durch einen Motor betrieben wird. Auf der andern Seite er Butterstube befindet sich in einem kleinen Raum ein großes ammelbassin für Milch, welches mit mehreren Querwän- en versehen und derart eingerichtet ist, daß die Milch 30 Minuten ng auf 65 bis 70 Grad C. erhalten bleibt. Auf diese Weise werden lle in der Milch etwa vorhandenen Krankheitskeime vernichtet. a gelegentlich Typhus und andere ansteckende Krankheiten durch ilch verbreitet worden sind, so ist diese Behandlung der Milch von anz besonderer Bedeutung. Ein nochmaliges Aufkochen der Milch n den Haushaltungen ist also überflüssig. Durch die Erhitzung der ilch wird allerdings ihre Aufrahmung erschwert; das bei der Er- itzung der Milch gerinnende Eiweiß schlägt sich nämlich zum Teil n der Oberfläche der Fettkügelchen nieder und beschwert sie, so daß iese Milch nicht so leicht aufrahmt, wie rohe, ungekochte Milch. an hat absichtlich keine höhere Temperatur als 70 Grad C. für ie Pasteurisierung in Aussicht genommen, da die etwa nicht verkaufte ilch zum großen Teil auf Käse verarbeitet wird. Würde man die ilch auf 90 bis 95 Grad C. erhitzen, so wäre sie für Käsereizwecke icht mehr brauchbar. — Die angrenzende kleine Kühlkammer t für Butter und Schlagrahm bestimmt.

Aus dem Zentrifugenraum gelangt man in einen mit zehn enstern versehenen, 17,46 Meter langen und die ganze Breite des ften Stockes von 11,98 Meter einnehmenden Raum, der für die abrikation einer besonderen Art von Dauermilch, „Bacno- ilch“ genannt, bestimmt und mit 2 Homogenisier-Maschinen, so- ie mit allen sonstigen zur Herstellung dieser Milch erforderlichen pparaten ausgestattet ist. Dem gleichen Zweck dient auch der an- renzende nach der Tipoltstraße liegende 18 Meter lange und 14 eter breite Raum. Das Patent für Herstellung der „Bacno- ilch“ hat die Königsberger Molkereigenossenschaft für ganz Deutsch- nd und Dänemark sowie für deren Kolonien käuflich erworben und ch auch schon vorweg den Absatz dieses Produktes gesichert. Es soll ach den mir gemachten Angaben diese Dauermilch eine mehrjährige altbarkeit besitzen. Sie ist in erster Linie für den Export nach en Tropen und für die Versorgung der Schiffe bestimmt, jedoch steht erwarten, daß sie vermöge ihrer großen Haltbarkeit und Keim- eiheit mit der Zeit auch als Kindermilch immer mehr in Aufnahme ommen wird.

In dem zweiten Stockwerk liegen die der Versuchsstation nd Lehranstalt für Molkereiwesen kontraktlich zuge- iesenen Räume. Das Auditorium ist 9,18 Meter lang und ,78 Meter breit und vermag bequem 50 Personen aufzunehmen. ier werden auch die Generalversammlungen der Genossenschaft bgehalten. Der angrenzende kleine, 5,78 Meter lange und 2 Meter reite Raum ist als Garderobe und Lesezimmer für die Hospitanten estimmt und mit den erforderlichen Schränken versehen. Dieser aum und das Auditorium sind nur durch eine spanische Wand von nander getrennt, die sich leicht entfernen läßt, so daß man bei be- nderen Anlässen den Hörsaal auf diese Weise erweitern kann. benfalls nach der Hofseite liegen das Zimmer des Direktors, die ibliothek, das bakteriologische Laboratorium, welches 2 Meter breit und 5,78 Meter tief ist, und ein Sammlungsraum. ach der anderen, dem Hofe abgewendeten Seite liegt das Bureau, as 7,73 Meter lange und 4,45 Meter breite Praktikanten- aboratorium, der Spülraum, ein Raum zum Destillieren nd das 10,13 Meter lange und 6,28 Meter breite, mit 4 Fenstern ersehene chemische Laboratorium. Zwischen diesem und em Sammlungsraum befindet sich das Wägezimmer. Der Fuß- oden ist durchweg mit Linoleum belegt, nur in den Räumen zum pülen und Destillieren ist er aus Zement hergestellt. Daß alle rbeitsräume mit Gas-, Wasser- und Dampfleitung sowie mit lektrischem Strom versehen sind, bedarf kaum der Erwähnung. edenfalls hat die Versuchsstation alle Ursache, mit ihrem neuen eim in jeder Beziehung zufrieden zu sein.

Von den Räumen der Versuchsstation vollständig getrennt liegen n diesem Stockwerk die Badeeinrichtungen für das Per- onal sowie die Dampfwaschanstalt zum Reinigen der von en Arbeitern im Betriebe gebrauchten Wäsche.

In einem Nebengebäude befindet sich eine Werkstätte für chlosser-, Klempner- und Stellmacherarbeiten sowie ein Aufent- altsraum für Männer. In den angrenzenden Ställen sind 54 ferde und die erforderlichen Futtervorräte untergebracht. Die der enossenschaft gehörige Milchkuranstalt, in der 16 Kühe auf- estellt sind, liegt auf dem Steindamm Nr. 15.

Da bekanntlich bei der Einrichtung von Molkereien die zweck- äßige Beschaffenheit des Fußbodens und der Wände, der Fenster nd Türen, sowie Lüftung, Heizung, Beleuchtung und Isolierung on hervorragender Bedeutung sind, so wollen wir auch noch hierauf urz eingehen.

Der Fußboden der Rampe, des Expeditions- und des An- ahmeraumes sowie der Käserei und der Bodenräume ist aus Asphalt ergestellt, das Maschinenhaus, die Butterstube und der Entrah- ungsraum sind mit glatten Mettlacher Fliesen und sämtliche brigen Lokalitäten mit schwedischen Klinkern ausgelegt. Die Wände sind in Höhe von 2 Metern in dem Expeditionsraum, erner in den Räumen zum Kühlen, Aufbewahren und Entrahmen der Milch sowie in der Butterstube, in der Käseküche und im Ma- schinenhaus mit weißen Kacheln bekleidet. In dem Raume, in dem die Kühlung der Milch erfolgt, hat man die ganzen Wände und die Decke mit Kacheln belegt. In dem Milchannahmeraum sind die Wände in 2 Meter Höhe nicht mit Kacheln, sondern mit Glasplatten bedeckt. Alle übrigen Räume haben bis zu 2 Meter Höhe Zement- verputz, der obere Teil der Wände weist durchweg Kalkanstrich auf.

Die Fenster haben eiserne Rahmen. Die Türen sind aus Holz verfertigt, teils in Angeln hängend, teils Schiebetüren, hölzerne Rahmen und hölzerne Schwellen sind durchweg vermieden.

Lüftung ist in allen Räumen vorgesehen, ein elektrisch be- triebener Ventilator saugt die Luft aus den Kellern heraus, ein zweiter aus den beiden Kühlkammern.

Sämtliche Räume, mit Ausnahme der Kühlkammern, sind mit einer Niederdruck-Dampfheizung versehen, für die ein besonderer Kessel in dem Keller unter dem Haupttreppenhause auf- gestellt ist. Das ganze Fabrikgebäude, sowie die Nebengebäude, die Pferdeställe und der Hof sind mit elektrischem Licht versehen, das durch die beiden erwähnten Dynamomaschinen bereitet wird. Sämtliche Rohrleitungen für Dampf, heißes Wasser und kalte Sole sind durch eine Korkwärmeschutzmasse isoliert. Bemerkt sei noch, daß der Plan für den Neubau von dem Oberingenieur des Berge- dorfer Eisenwerkes Herrn Eingrüber entworfen ist, von welcher Firma auch sämtliche Maschinen bezogen sind.

Die eingelieferte Milchmenge beträgt zurzeit [1]) 25 000 Kg., wird jedoch demnächst auf 45 000 Kg. ansteigen. Etwa ⅔ der Milch wird durch Stadtverkauf verwertet, welchem Zweck 25 Wagen und 22 eigene Läden dienen. Für die Fuhren nach der Bahn und den Ver- kaufslokalen dienen 8 Rollwagen. ⅓ der Milch gelangt zur Ver- arbeitung und es werden hieraus die verschiedenen Sorten Rahm, Butter und Käse sowie Magermilch, Buttermilch, Molken und die oben erwähnte „Bacno-Milch“ hergestellt. In dem ganzen Betriebe einschließlich der Läden sind zurzeit 200 Personen beschäftigt.

Die Genossenschaft ist den Forderungen der Hygiene nicht nur bei der oben beschriebenen Behandlung der Milch in der Molkerei, sondern auch bei ihrer Gewinnung gerecht geworden, denn es haben sämtliche Mitglieder ihre Herden dem Ostertagschen Tuberkulose-Tilgungsverfahren unterstellt. Die eingelieferte Milch wird außerdem auf ihren Fettgehalt, ihre Reinheit — Schmutz- prüfung — ihre Frische und ihre Bekömmlichkeit fortlaufend unter- sucht; ebenso wird auch die Milch in den Verkaufslokalen und die von den Wagen aus in die Haushaltungen verkaufte Milch ständig kontrolliert, für welchen Zweck die Genossenschaft 6000 ℳ in ihren Etat eingestellt hat. Sie hat somit alles getan, was man überhaupt tun kann, um einen musterhaften und den Anforderungen der Neu- zeit entsprechenden Betrieb zu schaffen. Die von den Ärzten und den städtischen Behörden zur Verringerunng der Säuglingssterblich- keit schon längst in Vorschlag gebrachten Maßnahmen sind hier ver- wirklicht worden. Da überdies die Leitung der ganzen Molkerei in den Händen bewährter Kräfte liegt und die Genossenschaft keine Ausgabe gescheut hat, um unter Verwendung aller Hilfsmittel der modernen Technik in jeder Beziehung musterhafte Einrichtungen zu schaffen, so darf man wohl sagen, daß die Milchversorgung von Königsberg durch die Genossenschaft allerdings eine sehr wesentliche Verbesserung, namentlich auch in hygienischer Beziehung, er- fahren hat und anderen Großstädten als Vorbild dienen kann.

Professor Dr. Hittcher.

Mitteilungen.

über die Zusammensetzung der Niederländischen Butter, her- stammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im August 1910. (Flugblatt, herausgegeben von der Generaldirektion für Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reichert-Meißl'schen Zahl der in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten Butter werden aus folgender Zusammenstellung ersichtlich.

Butter-Kontroll-Station	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert-Meißl'sche Zahl									
			20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 und mehr
Assen	Drenthe	146	—	—	11	34	42	45	10	4	—	—
Deventer	Gelderland-Overijssel	291	—	—	—	5	30	81	117	54	3	1
Eindhoven	Nord-Brabant	348	—	—	—	5	34	96	137	62	14	—
den Haag	Süd-Holland	153	—	—	6	12	30	57	36	9	2	1
Groningen	Groningen	84	—	—	3	5	12	35	22	5	2	—
Leeuwarden	Friesland	280	—	—	—	—	2	52	136	87	3	—
Maastricht	Limburg	282	—	—	—	—	3	25	84	115	52	3
Middelburg	Seeland	13	—	—	—	6	1	2	3	—	1	—
	Insgesamt	1597	—	—	20	67	154	393	545	336	77	5

Zusammensetzung von Ziegenkäsen. Da die Milch der Ziegen zum größten Teil dem direkten Konsum dient, so existieren von den verschiedenen Sorten von Ziegenkäsen nur wenige oder kaum welche, von denen man mit vollem Rechte behaupten kann, daß sie einen

[1]) Im Mai 1910.

Tabelle. Zusammensetzung von Ziegenkäsesorten.

Nummer	Bezeichnung des Käses	Herkunft	In der feuchten Käsemasse in %							In der Käsetrockenmasse in %				Fett	Autor	Literaturangabe	Bemerkung
			Wasser	Trockenmasse	Fett	Eiweißstoff	Gesamtasche	Kochsalz	Milchzucker	Eiweißstoff	Gesamtasche	Kochsalz	Fett	Eiweißstoff			
1		Sloven. Alpen	41,97	58,03	18,87	27,88	4,24	0,80	—	48,04	7,31	1,37	32,51	0,68	O. Laxa	Revue géner. du lait 1907 Nr. 19	
2		Frankreich	64,80	35,20	9,20	17,10	5,80	0,90	—	48,58	16,47	2,56	26,14	0,54	Lindet, Ammann und Brugière	l. c. V. Nr. 18	
3	Estrella	Portugal	50,07	49,93	23,50	23,25	—	—	—	46,56	—	—	47,08	1,01	H. Cordoso-Pereira und H. Mastbaum	Chemiker-Ztg. 1904 Nr. 84	
4	„		45,55	54,45	23,10	20,19	6,26	1,88	6,78	37,07	11,50	3,45	42,60	1,14			
5	„		42,01	57,98	32,91	18,47	6,66	2,87	2,39	31,85	11,49	4,95	56,78	1,78			
6	Alemtejo		48,39	51,61	26,23	17,77	—	—	—	34,39	—	—	50,82	1,48			
7			33,22	66,78	35,84	—	6,61	5,24?	—	—	9,90	—	53,51	—			
8	Krutt	Zentralasien	9,37	90,63	1.38	74,21	13,65	10,67	1,37	81,88	15,06	11,77	1,52	0,19	W. Leutner	J. König, Die Chem. der menschl. Nahr.-Mittel usw., 1904 Bd. II, 734	Mittel a 2 Analy
9	Getemysost	Norwegen	24,51	75,49	16,75	5,39	6,57	—	46,78	7,14	8,70	—	22,21	3,11			
10	d. h Ziegenmolkenkäse	„	20,67	79,33	10,98	4,43	5,91	—	58,01	5,58	7,45	—	13,85	2,48	J. König	Ebenda I, 337	halbfett
11		„	24,56	75,44	16,23	5,34	6,46	—	47,41	7,08	8,56	—	21,50	3,04			
12	„	„	21,07	78,93	20,37	10,57	3,28	—	39,03	13,39	4,16	—	25,81	1,93			
13	„	„	25,29	74,71	20,99	9,10	3,88	—	29,21	12,18	5,19	—	28,10	2,31	Dahl-Aas	Milch-Ztg. 1872, Nr. 17/18	
14	„	„	26,49	73,51	14,76	10,78	4,45	—	36,31	14,66	6,05	—	20,08	1,37			
15	„	„	18,01	81,99	30,73	9,40	4,30	—	37,56	11,46	5,25	—	37,50	3,27			
16	„	„	15,90	84,10	31,20	1044	4,94	—	37,52	12,41	5,88	—	37,10	2,99			
17	„	„	13,55	86,45	34,00	10,88	4,90	—	36,75	12,49	5,67	—	39,32	3,13			
18	„	„	11,37	88,63	31,87	9,35	4,71	—	42,70	10,55	5,31	—	35,95	3,41			
19	„	„	13,63	86,37	32,59	9,35	4,46	—	39,97	10,83	5,16	—	37,75	3,49			
20	„	„	11,19	88,81	31,95	9,12	4,67	—	43,07	10,24	5,26	—	26,00	3.50			
21	„	„	14,29	85,71	29,17	10,47	4,60	—	41,47	12,20	5,36	—	34,05	2,79			
22	„	„	14,07	85,93	29,76	10,02	4,68	—	40,47	12,82	5,44	—	34,62	2,97			
23	„	„	9,35	90,65	34,34	8,61	3,93	—	43,77	9,50	4,33	—	37,88	3,99	S. Hals	Zeitschr. f. Unters. der Nahr.- u. Genußmittel 1909, Bd. 17 S. 673—677	
24	„	„	11,26	88,74	29,98	9,79	4,33	—	44,64	11,03	4,88	—	33,77	3,06			
25	„	„	11,82	88,18	28,75	9,67	4,54	—	45,22	10,96	5,15	—	32,59	2,97			
26	„	„	12,35	87,65	29,42	10,73	4,37	—	43,13	12,24	4,98	—	33,55	2,74			
27	„	„	11,12	88,88	33,41	11,69	4,14	—	39,64	13,15	4,66	—	37,59	2,86			
28	„	„	10,00	90,00	30,92	8,76	4,65	—	45,67	9,73	5,16	—	34,35	3,53			
29	„	„	11,55	88,45	36,05	9,86	3,82	—	38,72	11,14	4,32	—	40,74	3,66			
30	„	„	11,42	88,58	28,36	12,68	4,62	—	42,92	14,32	5,22	—	32,02	2,24			
31	„	„	12,98	87,02	28,04	12,48	4,71	—	41,79	14,34	5,41	—	32,22	2,25			
32		Sloven. Alpen	37,76	62,24	21,35	29,17	4,19	—	—	46,86	6,44	1,86	34,32	0,74	O. Laxa	Ebenda wie bei 1	Ziegen- Schafmi

Artikel des internationalen Handels bilden. Zumeist besitzen sie alle eine mehr oder weniger große lokale Bedeutung. In Deutschland gibt es nur zwei Sorten Ziegenkäse, die näher bekannt sind, der „Altenburger Ziegenkäse“ und der „Ziegenkäse des Riesengebirges“. Beide Sorten sind Weichkäse und gelangen, da sie wegen Mangels an der nötigen Ziegenmilch nicht in genügend großer Quantität hergestellt werden können, kaum über die ihren Erzeugungsstätten benachbarten Gegenden hinaus. Genauere Analysen über ihre Zusammensetzung liegen denn auch keine vor; wenigstens waren in der milchwirtschaftlichen Literatur keine zu entdecken. Die Herstellung der Ziegenkäse des Riesengebirges ist in Nr. 6 Jahrg. 1895 der Hildesheimer Molkerei-Zeitung und diejenige des Altenburger Ziegenkäses in Nr. 35 Jahrg. 1909 der gleichen Zeitschrift beschrieben. Besonders sind es die gebirgsreichen Länder mit romanischer Bevölkerung, wie die Pyrenäen- und Apenninenhalbinsel, sowie Frankreich, in denen viele, aber bis auf den Mont-d'Or lyonnais nur wenig bekannte Ziegenkäsesorten bereitet werden. In den Karpathen- und Donauländern wird die Ziegenmilch, zumeist gemischt mit Schafmilch, seltener für sich allein auf Käse verarbeitet. Soweit bisher die Zusammensetzung verschiedener Sorten Ziegenkäse in der Fachliteratur bekannt geworden ist, findet sie sich in der Tabelle wiedergegeben.

Für den Schweizer Ziegenkäse geben Coster und Mazure (J. König, Chemie der menschl. Nahrungs- und Genußm. 1900, Bd. 2, 736) bei 40,0 und 33,0 Prozent Wasser 14,0 bzw. 7,4 Prozent Fett an. Das sind offenbar keine Käse mehr, die aus natürlicher, unentrahmter Ziegenmilch hergestellt sind. Von den sämtlichen in der Tabelle angegebenen Analysen entsprechen nur vier Käse, und zwar die portugiesischen Ziegenkäse Estrella und Alemtejo (Nr. 3 und 5 bis 7) den Ansprüchen, die man an vollfette Käse hinsichtlich des Fettgehaltes der Trockenmasse zu stellen gewohnt ist. Er beträgt hier 45 Prozent und schwankt von 47,08 bis 56,78 Prozent Fett in der Trockenmasse. Die übrigen Ziegenkäse (Nr. 1, 2, 4, 9 und 32) sind entweder aus teilweise entrahmter Milch bereitet, oder die Art ihrer Herstellung ist in der primitivsten Weise geschehen, so daß während der Fabrikation ein großer Teil des Fettes wieder aus dem Bruche herausgearbeitet worden ist wie scheinbar bei Nr. 1 und 32.

An die norwegischen Käse, die aus Ziegenmolken, teils rein, teils unter Zusatz von Vollmilch oder auch Sahne hergestellt sind (19 bis 31), läßt sich hinsichtlich des Fettgehaltes der Trockenmasse nicht derselbe Maßstab legen wie an Käse aus Milch, da erstere nur durch Einengen der Molken hergestellt sind und keine Reifung durchgemacht haben, also keine wirklichen Käse sind. Mit ihrem nur geringen Gehalte an Feuchtigkeit, ihrem hohen Milchzucker- und zum Teil auch verhältnismäßig hohen Fettgehalte stellen diese norwegischen Ziegenmolkenkäse (Getemysost) ein konzentriertes und auch bekömmliches Nahrungsmittel dar, das von den Hirten und Bergbewohnern Norwegens mit Vorliebe als Zubrot gegessen wird. Der Getemysost hat auch nur lokale Bedeutung, d. h. er wird im La selbst an seinen Gewinnungsstätten oder in deren Nähe verf sumiert. Der Eiweißgehalt dieser Ziegenmolkenkäse ist nicht h er ist naturgemäß um so größer, je mehr Milch zu seiner Herstell mit Verwendung gefunden hat.

Ein eigenartiger Käse in seiner Zusammensetzung ist der Kr der von den Kirgisen Zentralasiens in der Weise gewonnen w daß saure, abgerahmte Ziegenmilch (auch Schafmilch) mit Koch versetzt und in Säcken unter Beschweren mit Steinen ausgepr wird. Die Käsemasse wird sodann in kleine Kugeln geformt auf Matten in der Sonne getrocknet. Der Wassergehalt dieses Kä ist daher auch nur ziemlich niedrig — er beträgt etwa 10 Prozent und der Kochsalzgehalt mit über 10,0 Prozent außerordentlich h

Untersuchungsergebnisse über deutsche Ziegenkäsesorten dürf kaum vorliegen. B

Einige Analysen von „Ghee“. Von E. Richards-Bolt und Cecil Revis (Analyst. 1910, 334.). Ghee ist der indische Na für eine Art Butterschmalz, das in Indien meist aus Büffelmilch, weilen auch aus Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch hergestellt wird. Herstellung erfolgt durch 1—3 stündiges Kochen der Milch in irde Töpfen, Abkühlen, Ansäuern und Ausbuttern der geronnenen Mi Die Butter wird abgeschöpft, einige Zeit aufbewahrt und das da enthaltene Wasser durch Kochen verjagt; dann läßt man absetzen gießt das klare Fett noch warm in Töpfe. Dies Produkt wird den Eingeborenen zu allen möglichen Küchenzwecken, aber auch di als Nahrungsmittel benutzt. Die Ausbeute ist am höchsten bei wendung der sehr fettreichen Büffelmilch. Das wertvolle Mater wird sehr häufig durch pflanzliche oder tierische Fette verschiede Art verfälscht, was auch durch eine Anzahl von Analysen bewie wird, die die Verfasser mitteilen. S

Beiträge zur Schardingerschen Reaktion der Kuhmilch. Prof. Dr. med. Paul H. Römer und Dr. phil. Th. Sames. (Z schrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel 1910. Bd 20. Seite 1.) Frisch gewonnene Milch hat die Fähigkeit, das Sch dingersche Reagenz, eine Mischung von Formalin und Methylenbl zu entfärben, eine Eigenschaft, die gekochte Milch nicht mehr Diese Reaktion wird meist als Fermentreaktion angesehen, und zu schreiben sie einige Autoren reduzierenden Fermenten der Milch, dere den in der Milch enthaltenen Bakterien zu. Die Verfa nehmen zu den widerstreitenden Ansichten keine Stellung, sie he jedoch hervor, daß man sowohl die Schardingersche Reaktion, auch ihr Ausbleiben nach dem Erhitzen auf künstlichem Wege stellen kann, nämlich durch Zusatz einer einprozentigen Ferrosul lösung zur Milch.

Die Beobachtung, daß die Milch mancher Kühe die Reakt gibt, die anderer wieder nicht, führte zu eingehenden Untersuchung Es stellte sich heraus, daß Milch, die erheblich später als zur gewö lichen Melkzeit gewonnen wurde, in der Regel die Schardinger Reaktion nicht gab. Bei gebrochenem Melken gab die Anfangsm

die Reaktion überhaupt nicht, oder sehr unvollkommen, während die Endmilch die Lösung stets prompt entfärbte, bei der Mischmilch fanden sich alle Übergänge von der sehr raschen Entfärbung bis zu der sehr langsamen unvollständigen Enfärbung. Es ist ein gewisser, aber nicht vollständiger Parallelismus zwischen dem Fettgehalt einerseits und der Stärke der Schardingerschen Reaktion andererseits vorhanden. Die Verfasser glauben, diese eigentümlichen Verhältnisse auf den mit der fortschreitenden Melkung steigenden Gehalt der Milch an Zellelementen zurückführen zu können, da Reduktionswirkungen zu den Eigenschaften fast aller lebenden Zellen gehören. Das stärkere Auftreten der Reaktion in alkalisch gemachter Milch ist nicht unbedingt auf Fermente im gebundenen Zustande zurückzuführen, die durch das Alkali frei werden, da in alkalischer Lösung auch der Milchzucker reduzierend wirkt. S.

Käsepyramiden. Nach Nr. 28 d. Jahrg. d. Praktischen Wegweisers, Würzburg, werden die Käsepyramiden in der Weise hergestellt, daß 30 Gr. Butter zu Sahne verrührt, mit je 60 Gr. Mehl und zerriebenem Käse, sowie mit etwas Milch vermischt werden. Diesen Teig rollt man dann fein aus, schneidet ihn in runde oder eckige Formen und backt ihn lichtbraun. Während dieser Zeit werden 30 Gr. geriebenen Käses mit etwas dick geschlagener Sahne und einer Prise Paprika gemischt und diese Masse dann in Pyramidenform auf die soeben erkalteten kleinen Käsekuchen gefüllt. B.

Maschinen und Geräte.

Patent-Anmeldungen. N. 10 117. Butterfertiger, dessen Knetvorrichtung an einem herausnehmbaren Teil einer Faßstirnwand befestigt ist. Just. Nordberg, Altona a. E., Eimsbüttelerstr. 89. 26. 9. 08.

L. 28 309. Melkorgan für Melkmaschinen mit mehreren Druckplatten, die nacheinander von oben nach unten durch ein auf hohle Kolben wirkendes Druckmittel gegen die Zitzen gepreßt werden. Knut Ivar Lindström, Nykvarn, Schweden; Vertr.: Patentanwälte Dr. R. Wirth, C. Weihe u. Dr. H. Weil, Frankfurt a. M. 1, u. W. Dame, Berlin SW. 68. 24. 12. 09.

St. 14 678. Einsatz für Schleudertrommeln, der aus aufrechten gekrümmten, mit Vorsprüngen od. dergl. und Ausparungen od. dergl. versehenen Platten zusammengesetzt ist. Gebr. Steimel, Hennef a. Sieg. 15. 12. 09.

W. 31 570. Reinigungsvorrichtung für Käsekessel mit durch eine senkrechte Welle angetriebenen, federnden Seiten- und Bodenbürsten. Franz Wyder, Sursee, Schweiz. Vertr.: C. Kleyer, Pat.-Anw., Karlsruhe. 18. 2. 09.

Patent-Erteilungen. 227 958. Melkmaschine mit aus gegeneinander bewegten Druckplatten bestehenden Melkorganen. James Graf Hamilton, Lykas, Schwed., u. Uno Melcher Lundén, Stockholm; Vertr.: C. Röstel u. R. H. Korn, Pat.-Anwälte, Berlin SW., 11. 22. 4. 09. H. 46 749.

227 959. Milchgefäß mit einem durch eine gelochte Platte od. dgl. überdeckten Raum, in dem der aus der Milch sich absetzende Schmutz sich sammelt. Otto Behnisch, Berlin, Eylauerstr. 26. 19. 10. 09. B. 55 998.

Gebrauchsmuster. 434 501. Zentrifugentrommel für Butyrometerflaschen. Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin. 17. 8. 10. F. 22 952.

434 502. Zentrifugentrommel mit Anschlag für einlegbare Butyrometertaschen. Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin. 17. 8. 10. F. 22 953.

433 762. Butyrometerhülse für Zentrifugenteller. Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin. 8. 8. 10. F. 22 883.

433 763. Butyrometertasche für Zentrifugenteller. Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin. 8. 8. 10. F. 22 884.

434 773. Sturzbutterfaß mit verstellbarem Deckel. Bergedorfer Eisenwerk Akt.-Ges., Sande. 17. 8. 10. B. 49 205.

434 778. Melkschemel. Ernst Birnbaum, Leipzig, Hofmeisterstraße 6. 29. 8. 10. B. 49 396.

434 981. Sturzbutterfaß mit Knetwalze und verstellbarem Deckel. Bergedorfer Eisenwerk Akt.-Ges., Sande b. Bergedorf. 17. 8. 10. B. 49 206.

435 855. Bremse für Butterfertiger. Bergedorfer Eisenwerk Akt.-Ges., Sande b. Bergeodrf. 13. 7. 10. B. 48 207.

435 888. Sturzbutterfaß mit Knetvorrichtung. Bergedorfer Eisenwerk Akt.-Ges., Sande b. Bergedorf. 17. 8. 10. B. 49 207.

435 648. Regulier-Futterapparat. A. Eckhoff jr., Söhlingen b. Brockel, Bez. Bremen. 16. 7. 10. E. 14 500.

435 678. Ent- und Belüftungsanlage für Schweineställe. Carl Krüger, Aken a. Elbe. 22. 8. 10. K. 44 947.

437 445. Ausgabevorrichtung für Magermilch. Wilh. Deumeland, Seyda, Bez. Halle. 14. 6. 10. D. 18 370.

438 108. Rahmfänger mit Auffangkappe. Märkische Maschinenbau-Anstalt „Teutonia", G. m. b. H., Frankfurt a. O. 29. 8. 10. M. 35 537.

437 890. Milchwage. Theodor Gerte, Salzkotten. 2. 9. 10. G. 35 594.

437 939. Apparat zur Katalase-Bestimmung von Milch. Dr. A. Ottiker, Zürich; Vertr.: E. W. Hopkins u. K. Osius, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 11. 2. 9. 10. O. 6077.

437 805. Federnd zusammenschließendes Zangengerät zum Festhalten des Kuhschwanzes beim Melken. Henning Meyhoff, Hürop b. Toftlund. 3. 9. 10. M. 35 562.

438 637. Waschmaschine für Milchtransportkannen. Walter Berndt, Rappe b. Lanken, Kr. Flatow, Westpr. 22. 8. 10. B. 49 246.

438 843. Molkerei- oder Meierei-Thermometer. Bahmann & Spindler, Stützerbach i. Th. 19. 9. 10. B. 49 621.

439 745. Milchkannenbügel mit rippenartigen Klemmaugen. Heinr. Bieregge, Holthausen b. Plettenberg i. W. 9. 9. 10. B. 8438.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Meiereiverband für Westfalen, Lippe und Waldeck. Der Meiereiverband für Westfalen, Lippe und Waldeck hielt am 10. November in Münster seinen 22. ordentlichen Verbandstag ab, zu dem sich etwa 50 Verbandsmitglieder eingefunden hatten.

Den Jahresbericht erstattete Molkereiinstruktor Oeser. Dem Bericht sei entnommen: Mit dem Beginn des Berichtsjahres waren 91 Molkereien, 3 Milchverwertungsgenossenschaften und 6 sonstige Genossenschaften dem Verband angeschlossen, zu denen im Laufe des Jahres 1909 noch 2 Molkereien traten, so daß die Zahl der Verbandsgenossenschaften am Schlusse des Jahres sich auf 102 belief. In den Sitzungen des Vorstandes und Ausschusses ist eine Reihe von Fragen, welche das Molkereiwesen betreffen, erörtert worden. § 137 der Gewerbeordnung bestimmt über die Beschäftigung von Arbeiterinnen in Molkereien, daß die Arbeitszeit zwischen 5½ Uhr morgens und 8½ Uhr abends liegen muß. Gegenüber beabsichtigten Änderungen der Ausführungsbestimmungen des Gesetzes wurde vom Vorstand und Ausschuß beantragt, die Arbeitszeit für Arbeiterinnen möge erweitert werden auf die Zeit von 4 Uhr morgens bis 10 Uhr abends. Außerdem wurde beantragt, es möchte die für 60 Tage im Jahre verkürzte Ruhepause für weitere 60 Tage zugelassen werden.

Die Frage der Rahm- statt Milchlieferung an die Molkereien hat mehrere Versammlungen des Vorstandes und Ausschusses beschäftigt. Man war überzeugt, daß weder den Molkereien, noch den Milchlieferanten ein Segen aus der Lieferung von Rahm statt Milch erwachse, daß ferner die Rahmlieferung zum mindesten für die Verhältnisse im Verbandsbezirk untunlich sei. Die Gründung einer Butterschutzvereinigung zur Förderung des Butterabsatzes, zur Hebung der Qualität der Meiereibutter und zum Schutz der einheimischen Butter gegenüber der fremdländischen mußte wegen zu geringer Beteiligung der Molkereien unterbleiben. Eine wertvolle Förderung der Molkereien ist die Einrichtung eines wöchentlichen Nachrichtendienstes über Butterpreise, der von einer großen Anzahl Molkereien benutzt wird. Der Etat für 1909 stellte sich auf 82 320 ℳ gegenüber 81 100 ℳ im Jahre 1908. Von 94 Molkereien und Milchverwertungsgenossenschaften, die 1909 im Betrieb waren, haben 77 die statistischen Fragebogen beantwortet. Die Mitgliederzahl betrug bei den 77 Genossenschaften 11 257, gegen 10 871 bei 82 Genossenschaften im Vorjahre. Die Mitgliederzahl hat in den letzten Jahren in erfreulichem Maße zugenommen. In die 77 Molkereibetriebe wurden 120 099 210 Liter Vollmilch eingeliefert. Der direkte Milchverkauf nimmt von Jahr zu Jahr zu. 1907 wurden 15 300 000 Liter verkauft, 1908 15 900 000 Liter und 1909 16 392 000 Liter. Mit der letzten Zahl marschiert der Verband an der Spitze sämtlicher im Reichsverband zusammengeschlossenen Meiereiverbände. Die Zahl der milchverkaufenden Betriebe ist mit 52 die gleiche wie im Vorjahre geblieben.

Die Käserei spielt nach wie vor eine untergeordnete Rolle im Verbande, da die Landwirte die abgerahmte Milch bei der Zucht und Mast besser verwerten können. Die gewonnene Buttermenge betrug 1908 3 684 779 Kg., 1909 3 974 076 Kg. Der Gesamterlös aus Molkereiprodukten betrug 1908 11 522 000 ℳ, 1909 11 664 000 ℳ. Die Verwaltungs- und Betriebskosten des Verbandes bezifferten sich auf mehr denn 1 Million Mark. 1908 entfielen im Durchschnitt auf 1 Mitglied 99 ℳ an Verwaltungs- und Betriebskosten, 1909 88 ℳ. Das eigene Verbandsvermögen ist gestiegen von 14 637 ℳ auf 16 363 ℳ pro Genossenschaft. Von den Verbandsmolkereien sind 27 mit Nebenbetrieben versehen. Der Wert der gemeinsamen Warenbezüge beträgt 1 150 226 ℳ.

Interessant ist eine Statistik der Butterpreise. Im Jahre 1909 erzielte man im Absatz der Butter an Private durchschnittlich 2,62 ℳ pro Kg.; der durchschnittliche Tagespreis war 2,69 ℳ pro Kg. Im Absatz an Händler erzielte man durchschnittlich 2,50 ℳ pro Kg.; der durchschnittliche Tagespreis war 2,59 ℳ pro Kg. Der durchschnittliche Absatzpreis an Lieferanten stellte sich ebenfalls auf 2,50 ℳ pro Kg.

Auf die Anfrage aus der Versammlung, wieweit die Landwirtschaftskammer zu der Rahm- statt Milchlieferung an Molkereien Stellung genommen habe, erklärte Generalsekretär Dr. Gerland, die Kammer habe sich im vorigen Jahre mit der Angelegenheit eingehend beschäftigt. Die Anregung dazu sei vom Rindviehzuchtverein für das Münsterland ausgegangen. Der Deutsche Landwirtschaftsrat habe die Anregung, in eine Prüfung darüber einzutreten, ob es empfehlenswert sei, in weiterem Umfange wie bisher Rahm- statt Vollmilchlieferung einzuführen, in seiner Mai-Sitzung in Sondershausen zur Beratung gestellt und die Anregung angenommen. Wie lange die Zeit der Prüfung der Angelegenheit dauere, sei nicht zu übersehen. Doch dürfe man annehmen, daß die Interessen der Molkereien in gleicher Weise berücksichtigt würden wie die der Viehzüchter.

Generalsekretär Gennes bemerkte, auch im Reichsverband der Molkereien sei die Frage erörtert worden. Dieser vertrete die Ansicht, daß die Stellung der Frage sich nach den provinziellen Verhältnissen richten müsse.

Aus der Rechnungslage für 1909 geht hervor, daß die Einnahmen 84 488,62 ℳ betrugen, die Ausgaben 79,345,02 ℳ. Es ist somit ein Bestand von 5143,,60 ℳ vorhanden. Der Etat für 1911 wurde auf rund 82 000 ℳ festgesetzt.

Molkereiverband für Ostfriesland. Am 25. Oktober tagte in Aurich der Molkereiverband für Ostfriesland. Der Vorsitzende, Molkereibesitzer Boy-Esens teilte mit, daß der Verband jetzt ins Vereinsregister eingetragen sei und daß in der letzten Vorstandssitzung Janßen-Funnix als stellvertretender Vorsitzender und Haschke-Bunderhoe als stellvertretender Geschäftsführer gewählt worden seien. Als neue Mitglieder traten dem Verbande bei: Molkerei Frisia-Wittmund, Molkereibesitzer Marien-Middels-Westerloog und Onnen-Dornum. Als Jahresbeitrag wurde pro 100 000 Liter verarbeitete Jahresmenge 50 ℳ festgesetzt, mit der Bedingung, nicht unter 5 ℳ, auch nicht über 20 ℳ pro Jahr zu erheben; für 1910 soll die Hälfte erhoben werden. Ferner wurde beschlossen, den Vorsitzenden und Generalsekretär Groß zu beauftragen, in der Landwirtschaftswoche in Berlin eine Vertreter-Versammlung aller Molkereiverbände des Deutschen Reichs zu berufen und endgültig über Abschaffung der Gratislieferung der Fastage zu beschließen. Der Verband will einen Versuch machen, die Tonnen nur 100 Pfund netto zu liefern, und die Tonnenfabrikanten sollen aufgefordert werden, nur noch solche Tonnen anzufertigen. Auch die Frage des gemeinsamen Bezuges von Bedarfsartikeln seitens der Molkereien wurde eingehend erörtert. Bezüglich der Frage, ob Edelschwein oder veredeltes Landschwein für die Molkereien sich am besten eigne, waren die Ansichten geteilt, es sollen hier weitere Beobachtungen angestellt werden. Endlich wurde noch beschlossen, auch den Versuch zu machen, die Kohlen gemein-

schaftlich zu beziehen. Die interessante Versammlung hat den Beweis erbracht, wie notwendig es war, daß sich die ostfriesischen Molkereien zusammengeschlossen haben. Die wenigen, noch fehlenden Molkereien werden sich hoffentlich auch bald anschließen.

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im Oktober 1910. Im Vergleich zum entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres zeigt die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Oktober 1910 eine Abnahme. Es wurden neu errichtet 58 — gegen 76 — aufgelöst 14 — gegen 13 —, so daß eine Zunahme von 44 — gegen 63 — Genossenschaften verbleibt. Neugegründet wurden: 17 Spar- und Darlehnskassen, 6 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 6 Molkereigenossenschaften, 4 Milchverwertungsgenossenschaften und 25 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkte Haftpflicht bei 5 Spar- und Darlehnskassen, 3 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 1 Molkereigenossenschaft, 3 Milchverwertungsgenossenschaften und 23 sonstigen Genossenschaften vertreten, während die übrigen die unbeschränkte Haftpflicht gewählt haben. In Liquidation sind getreten: 3 Spar- und Darlehnskassen, 1 Bezugs- und Absatzgenossenschaft, 3 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwertungsgenossenschaft und 6 sonstige Genossenschaften. Nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen hiernach im deutschen Reiche bei einer Vermehrung von 44 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat Oktober am 1. November 1910: 94 Zentralgenossenschaften, 15 559 Spar- und Darlehnskassen, 2257 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3195 Molkereigenossenschaften, 150 Milchverwertungsgenossenschaften und 2798 sonstige Genossenschaften, zusammen 24 053 landwirtschaftliche, dem Genossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschafts-Register sind neu eingetragen:

Quark-Einkaufsgenossenschaft, G. m. b. H., in Groß-Gerau, Dmst. Vorstandsmitglieder: Philipp Petermann, Ludwig Hofmann und Friedrich Huß, Käsefabrikanten in Groß-Gerau.

Meierei-Genossenschaft, e. G. m. u. H., Klein-Rheide bei Groß-Rheide, Schlesw.-Holst. Vorstandsmitglieder: Jakob Jacobsen, Thomas Frahm, Hans Juhl, Peter Jöns, sämtlich Landleute in Klein-Rheide.

Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. u. H., Essenheim in Rheinhessen. Vorstandsmitglieder: Adam Schott I., Georg Weyel III., Otto Mossel, alle Landwirte in Essenheim.

„Milcheinkaufsgenossenschaft der Milchhändler Augsburgs und Umgebung, e. G. m. b. H." in Augsburg, Bay. Vorstandsmitglieder: Johann Schlicht, Georg Ketterle, Wolfgang Baumer, sämtlich Milchhändler in Augsburg.

Molkerei-Genossenschaft Klein-Bengerstorf, e. G. m. u. H., Klein-Bengerstorf, Mecklbg.-Schwerin. Vorstandsmitglieder: Erbpächter Nr. 6 Franz Schwarz zu Kl.-Bengerstorf, Häusler Nr. 6 Heinrich Mahnke zu Kl.-Bengerstorf, Erbpächter Nr. 2 Heinrich Schnoor zu Tessin.

„Milchverkaufs-Genossenschaft, e. G. m. b. H.", Gauangelloch p. Bammenthal b. Heidelberg. Vorstandsmitglieder: Georg Peter Klingmann, Jakob Schwarz, Georg Endlich, Jakob Lämmler, Landwirte in Gauangelloch.

Sennerei-Genossenschaft Laufenegg-Döbelesried, e. G. m. u. H., Laufenegg bei Kempten, Algäu. Vorstandsmitglieder: Christian Rudolf und Christian Köberle, beide Oekonomen in Laufenegg.

Molkerei-Genossenschaft Scherzheim, e. G. m. u. H., Scherzheim, Krs. Offenburg, Baden. Vorstandsmitglieder: Karl Wahl 3., Landwirt, Michael Wahl, Landwirt, Ludwig Bertsch V., Gemeinderat, Friedrich Spielmann, Landwirt, Michael Feßler 5., Landwirt, alle in Scherzheim.

Rundschau.

Butterausstellungen des Bezirks-Meierei-Verbandes für Ost-Holstein. Wie Molkerei-Instruktor Lindemann-Kiel im „Landw. Wochenblatt f. Schlesw.-Holst." berichtet, hielt der Bezirks-Meierei-Verband für Ost-Holstein am 6., 7. und 8. Oktober drei Distrikts-Butterausstellungen ab. Am 6. Oktober die 104. Ausstellung in Mölln i. Lbg., am 7. Oktober die 105. in Neustadt und am 8. Oktober die 106. in Kiel.

Die Zahl der ausgestellten Proben und das Prüfungsergebnis sind in der Übersicht 1 veranschaulicht.

Ausstellungsort	Aufgeford. Meiereien	Eingesandte Proben	Prüfungsergebnis hochfein	fein	gut	abfall.	%
Mölln i. Lbg.	61	36	1 = 2,77 %	23 = 63,90 %	12 = 33,33 %	—	100
Neustadt i. H.	37	24	4 = 16,67 „	14 = 58,33 „	6 = 25,00 „	—	100
Kiel . . .	35	17	1 = 5,88 „	10 = 58,82 „	6 = 35,30 „	—	100
Zusammen	133	77	6 = 7,79 %	47 = 61,04 %	24 = 31,17 %	—	100

Das Prüfen der Butterproben wurde bestimmungsgemäß durchgeführt. Als Preisrichter waren folgende Herren tätig: Professor Dr. Weigmann, Kiel; Fein, Geschäftsführer der Butterauktionen in Hamburg; Benecke, Butterkaufmann, Hamburg; Lassen, Molkereiinstruktor a. D., Eutin; die Betriebsleiter Jansen, Neudorf; Lutz, Ahrensbök; Harms, Raisdorf; Röhling, Röbel; Kock, Negenharrie; Westphal, Prasdorf; Outzen, Elmenhorst; Soltau, Lauenburg a. E.; Steer, Wensin; Süfke, Karpe und Hinz, Holstendorf.

Preise konnten verteilt werden für das Prädikat „hochfein" mit 14 Punkten an die Genossenschaftsmeiereien Grömitz, Liensfeld, Neukirchen-Sieversdorf und Bordesholm (Ort), ferner an die Gutsmeiereien Schönweide und Trenthorst; für das Prädikat „fein" mit 13 Punkten an die Genossenschaftsmeiereien Heiligenhafen, Dersau, Holstendorf, Lensahn, Schönbek; Gr.- und Kl.-Harrie, Wasbek, Prasdorf, Schönberg bei Dwerkathen, Kükels, Elmenhorst und Heidmühlen, ferner an die Gutsmeierei Godderstorf; für das Prädikat „fein" mit 12½ Punkten an die Gutsmeierei Augustenhof-Süssau, an die Genossenschaftsmeiereien Neustadt und Fiefbergen Passade; für das Prädikat „fein" mit 12 Punkten an die Genossenschaftsmeiereien Mannhagen, Kühsen, Meddewade, Mötzen, Schiphorst, Gr. Barnitz, Neuengörs, Föhrenbötel, Lassahn, Wiemersdorf, Fuhlenhagen Malkwitz, Neversfelde, Dahme, Stakendorf, Wittenberg, Klein-Buchwald Versuchsstation Kiel und an die Gutsmeierei Stintenburgerhütte; außerdem haben folgende Meiereien das Prädikat erhalten: „fein" mit 11½ Punkten Wensin; „fein" mit 11 Punkten Ulzburg, Walksfelde, Pölitz, Schmalensee Rickling, Ahrensbök, Röbel, Hassendorf, Neudorf und Großenaspe.

Art der Behandlung des Rahmes bezw. der Vollmilch und Prüfungsbefund

Pasteurisiert und gesäuert mit:

Reinkulturen		Magermilch	
44 Proben		7 Proben	
„hochfein"	3 = 6,82 %	„hochfein"	—
„fein"	29 = 65,91 „	„fein"	5 = 71,43 %
„gut"	12 = 27,27 „	„gut"	2 = 28,57 %
„abfallend"	—	„abfallend"	—

Art der Behandlung des Rahmes bezw. der Vollmilch und Prüfungsbefund

Nicht pasteurisiert und gesäuert mit:

Reinkulturen		Magermilch	
11 Proben		15 Proben	
„hochfein"	1 = 9,09 %	„hochfein"	2 = 13,33 %
„fein"	2 = 18,18 „	„fein"	9 = 60,00 „
„gut"	8 = 72,73 „	„gut"	4 = 26,67 „
„abfallend"	—	„abfallend"	—

Aus dieser Übersicht geht hervor, daß der Prüfungsbefund derjenigen Proben, die aus nicht pasteurisiertem Rohmaterial und unter Verwendung saurer Magermilch hergestellt sind, am günstigsten ausgefallen ist. Aller Wahrscheinlichkeit nach wird dieses Ergebnis darauf zurückzuführen sein, daß diese 15 Meiereien durchweg ein einwandfreies Rohprodukt zur Verfügung haben, und daß dieselben unter den günstigsten Bedingungen arbeiten. Die Resultate, die aus pasteurisiertem Rohmaterial und unter Anwendung mit Reinkulturen gewonnen sind, lassen in Beziehung auf den Prozentsatz der Prädikate „hochfein" und „fein" wiederum einen Fortschritt erkennen.

Distrikt	Anzahl der ausgestellten Proben 1909/10	1910/11	Begutachtet sind mit „hochfein" und „fein" 1909/10	1910/11	Zunahme des Prozentsatzes von „hochfein" und „fein" für 1910/11
I . . .	51	47	33 = 64,70 %	34 = 72,34 %	7,64 %
II . . .	32	35	21 = 65,33 „	23 = 65,71 „	0,08 „
III . . .	59	71	33 = 55,93 „	45 = 63,38 „	7,45 „
Zusammen	132	153	87 = 65,91 %	102 = 66,67 %	

Vorstehende Übersicht bietet einen Vergleich zwischen den ersten beiden Prüfungen der 3 Distrikte der Ausstellungsjahre 1909/10 und 1910/11. Es ist beachtenswert, daß die Zahl der ausgestellten Proben 1910/11 um 21 zugenommen hat. In Beziehung auf das Prädikat „fein" haben besonders die Distrikte I und III eine nennenswerte Steigerung zu verzeichnen. Weniger erfolgreich war der II. Distrikt; derselbe hat aber, wie ersichtlich, 1910/11 etwas günstiger abgeschnitten als 1909/10. Die im Anschluß an die Butterausstellungen abgehaltenen Versammlungen wurden in Mölln von ca. 40, in Neustadt von ca. 35 und in Kiel von ca. 35 Interessenten besucht. In Mölln wurde die Versammlung von Herrn Meiereibesitzer O. Evers, in Neustadt von Herrn von Neergaard, Gutsbesitzer, Oevelgönne und in Kiel von Herrn Wriedt, Hofbesitzer, Stakendorf, geleitet.

Der Instruktor erstattete in allen Versammlungen Bericht über die Resultate der Ausstellung; er gab die von den Preisrichtern festgestellten Fehler bekannt und wies auf die Ursache derselben, sowie auf deren Vermeidung hin. Herr Professor Dr. Weigmann, Kiel, referierte in den drei Versammlungen über die Ausbeute bei Pasteurisierung des Rahms. Der Vortragende erwähnte u. a., daß verschiedentlich etwas mehr, stellenweise aber weniger Butter bei Einführung der Pasteurisierung gefunden ist. Der Herr Referent führte die nicht gleichmäßige Butterausbeute darauf zurück, daß alsdann, wenn der Rahm nach der Pasteurisierung energisch gekühlt und später kühl gesäuert wird, man durchweg ein Butterfett von fester Konsistenz erzielt. Da nun letzteres weniger Wasser in sich schließt, und die Butter bei höherem Festigkeitsgrad sich besser resp. trockener ausarbeiten läßt, so wird der Ausbutterungsgrad entsprechend niedriger. Um die Unterschiede in der Ausbeute möglichst auszugleichen, empfahl der Herr Redner den Rahm bei niedrigerer Temperatur zu säuern und bei etwas höherer Temperatur zu verbuttern. Die aus einem so behandelten Rahm gewonnene Butter besitzt durchweg einen etwas höheren Wassergehalt. Dieser sehr instruktive Vortrag rief eine rege Diskussion hervor.

Vom Zugabewesen im Margarinehandel. Das Zugabewesen im Margarinehandel nimmt immer größeren Umfang an und artet immer mehr aus, so daß sich auch die Interessenvertreter der Margarineindustrie gezwungen sehen, energisch gegen diesen Unfug einzuschreiten. Der in Düsseldorf erscheinenden Monatsschrift „Margarine-Industrie" entnehmen wir folgende auf diese Angelegenheit bezüglichen Ausführungen, die zweifellos auch für unsere Leser recht interessant sind. Das genannte Blatt schreibt:

Wenn die Hoffnungen trügen, die im erweiterten Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes eine wirksame Waffe zur Beseitigung des Zugabewesens sehen, stehen uns mißliche Zustände bevor. Denn der Unfug nimmt eher zu als ab, die Warner predigen tauben Ohren. Selbsterhaltungstrieb, der Drang, neue Geschäfte zu machen oder alte zu erhalten, erweisen sich mächtiger als der Gemeinsinn, als die Sorge um

die Zukunft der Industrie. Es gehen Firmen zum Geschenkmachen über, die es bisher unter ihrer Würde hielten. Man schrieb uns am 10. Oktober aus Elberfeld: „Ich vermute, daß Ihnen das System der hiesigen Firmen F. A. Isserstedt und Gebr. Baum bisher fremd geblieben sind. Wenigstens habe ich bis heute eine Kritik von Ihnen vermißt. In der Anlage gestatte ich mir, Ihnen einen Karton zu übersenden, der von der Firma Isserstedt beim Vertrieb ihrer Pflanzen-Margarine Marke „Cobu" benutzt wird. Wie aus dem Aufdruck hervorgeht, werden für die dem Karton eingepreßten Sparmarken Barprämien zugesagt. Noch schlimmer ist es bei der Firma Gebr. Baum, die jedem Pfund Pflanzen-Margarine einen Gutschein beifügt, worin Schürzen, Kleiderzeuge, Taschentücher usw. versprochen werden. Wie ich zufällig in Erfahrung brachte, beabsichtigt Isserstedt mit großem Tamtam in Hamburg vorzugehen . . . ."

Schüchterner, zaghaft, wie ein junges Mädchen, auf rosafarbigem Zettelchen, verheißen Wahnschaffe, Muller & Co., m. b. H. für 25 oder 30 Gutscheine einen reich ausgestatteten — Baukasten. Von Hamburg aus werden wir darauf aufmerksam gemacht. Aus Mühlberg a. d. E. ging uns ein Zugabe-Verzeichnis des Detaillisten Robert Klaudt zu, das zum Bezuge von Lehnhardts Prämien-Margarine („Gloria" — „Meine Freude" — „Aroma") usw. animiert. Auf jedes Pfund-Paket gibt es eine gelbe oder zwei grüne Rabattmarken. Schon für eine einzige Marke erhält man eine der zahllosen Kostbarkeiten: einen Glasteller. Für 2, 3, 4 bis 200 Marken gibt es Zugaben verschiedenster Art. Ebenso verschwenderisch ist die Margarine-Gesellschaft m. b. H. Germania, München, die das gar nicht nötig hat. Ihr Gratis-Zugaben-Verzeichnis füllt zwei Quartseiten mit engem Druck. Denselben Umfang hat die Liste der Schmuck- und Haushaltungssachen, die Franz Kathreiner Nachf., Hamburg, den Käufern einer Mia-Margarine spendet. Diese Firma hat uns seinerzeit in glaubwürdiger Weise erklärt, daß sie nur dem Zwang der Verhältnisse nachgibt und am liebsten den Zugabenschwindel gesetzlich unterdrückt sähe. Es gibt mehr Fabrikanten, die so empfinden. Die Niederrheinischen Margarine-Werke G. m. b. H. Krefeld treten in die Fußstapfen Milka-Krügers und backen Pfannkuchen. In einer unter der Verantwortlichkeit ihres Berliner Generaldepots H. W. Albert Ziem in Thorn vom dortigen Vertreter M. Oppenheim erlassenen Ankündigung heißt es nach Aufzählung sonstiger Liebesgaben: „Weiter bekommt jeder Käufer an den ersten beiden Tagen je ½ Pfund Margarine oder beim Einkauf von je 50 Pfg. anderer Waren einen mit unserem Kokos-Bratenschmalz gebackenen, mit unserer Marke „Süßrahm" verarbeiteten Pfannkuchen gratis". Immer wieder Pfannkuchen. Nachdem Anna Louise Mohr die Margarine-Käse-Beefsteaks entdeckt hat, sollte endlich ein findiger Mann dazu übergehen, ganze Mahlzeiten zu verabfolgen. Bis dahin ist Krügers Vorbild das tonangebende. Er hat überhaupt Glück, der Herr, der zuerst den Wert der Pfannkuchen und ihre Anziehungskraft auf die Massen erkannte. Angesehene Firmen folgen ihm nach, und die Gerichte erklären seine Helfershelfer unschuldig. Am 22. Oktober wurden in der Berufungsinstanz vor der ersten Strafkammer des Landgerichts Lübeck die Kaufleute Reinhold Völcker aus Hamburg, Krügers früherer Generalvertreter und Heinrich Semrau, sein Lübecker Abnehmer oder Vertreter, der wegen Betrugs zu 2 Wochen Gefängnis verurteilt war, freigesprochen.

Auf der am 24. und 25. Oktober in Berlin abgehaltenen Generalversammlung der Zentralvereinigung deutscher Vereine für Handel und Gewerbe wurde auch das Zugabewesen erörtert. Darüber referierte Herr Ferdinand Pilz. Er legte u. a. dar: „In allen Branchen wird heute passender und unpassender Kram zugegeben, besonders traurig sieht es bei den Kolonialwarenhändlern aus, diese scheinen die General-Agentur des Zugaben-Unfugs übernommen zu haben, denn hier sieht man in den meisten Fenstern und an den Wänden schreiende Plakate und Extrablätter und in wildem Wirbel spielt der Wind auf den Straßen vor den Geschäftshäusern mit all den weggeworfenen Flugblättern. Auf allen liest man, was alles beim Einkauf verschenkt wird. Nicht mehr Hinweise auf gute oder billige Qualität, nur die angepriesenen Geschenke ziehen. Am schlimmsten trifft dies, wie ja bekannt ist, beim Handel mit Margarine zu.

Die phantastischsten Namen, hinter denen, leider nur um dem Gesetz zu genügen, das kleine Wörtchen Margarine, sonst aber riesengroß „Feinste Butter" steht, zieren (!) ganze Fenster und Straßenfronten; maskierte Jungen und Wagen eilen durch die Straßen, die in schreiender Weise die Läden bekannt geben, in denen alles bisherige übertroffen und nebenbei 10 000 Pfannkuchen, frischgebacken, gratis verabfolgt werden. In eng bevölkerten Arbeitergegenden hat man manchmal den Eindruck, als wäre der Münchener Karneval hier in Permanenz erklärt. Nach dem mir von vielen Seiten zugesandten Material, besonders des mir von der Monatsschrift für Margarine-Industrie, Düsseldorf, so reichlich zugesandten, zu urteilen, sieht es aber in fast allen Teilen Deutschlands ähnlich wie hier aus. Ganz systematisch wird bei diesem Unfug die Begehrlichkeit zur Erlangung der auf das drei- bis fünffache überschätzten Geschenke gepflegt und ebenso systematisch und erfolgsicher wird das Mittel bei den Kaufleuten angewandt. Der Eine wird gegen den Andern ausgespielt, mit dem Gewonnenen wird der Zögernde gezwungen. Er muß mitmachen, wenn er bei der Begehrlichkeit der Menge seine Kundschaft nicht verlieren und damit seine Existenz nicht gefährden will. Dem Kaufmann wie dem Fabrikanten bietet sich keine Möglichkeit, ihre ehrlichen Prinzipien aufrecht zu erhalten, wenn nicht ein erlösendes Gesetz diesen haltlosen Zuständen ein Ende macht. Der hier vertretene Kaufmanns- und Gewerbestand muß diesen Unfug auf das schärfste verurteilen, wenn er nicht als Schmarotzer am Leibe des Volkes bezeichnet werden will. Folgende Resolution wurde einstimmig angenommen:

„Die am 24. Oktober 1910 im Lehrervereinshause zu Berlin tagende Generalversammlung des Verbandes deutscher Vereine für Handel und Gewerbe beschließt, der Verbandsleitung aufzugeben, unverzüglich Schritte einzuleiten, welche dahin führen, diesen Unfug einzudämmen bzw. aufzuheben."

Milchkost und Fleischteuerung. Einem Artikel, den Dr. Herz in der „Allgäuer Zeitung" veröffentlicht und der zunächst auf das diesjährige Landwirtschaftsfest in München Bezug hat, aber auch den hohen Wert der Milchkost für die Allgemeinheit bei der jetzigen Fleischteuerung zutreffend schildert, entnehmen wir folgendes:

In der Molkereiausstellung des diesjährigen Zentral-Landwirtschaftsfestes konnten beim Milchausschank wieder die gleichen Wahrnehmungen gemacht werden als früher. Die Städter tranken Milch und kamen öfters wieder; besonders waren auch die auf der Ausstellung beschäftigten Arbeiter schon vormittags fleißige und gern gesehene Gäste. Auswärtige Besucher tranken auch Milch; verschiedene schüttelten aber den Kopf ob der Zu-

300

Molkerei-Kühlanlagen!

Die vielen Nachahmungen unserer Maschinen und der von uns erfundenen **Milch-Berieselungskühler** für direkte Verdampfung **beweisen,** daß unsere Anlagen **vorbildlich** und **erstklassig** sind!

Schlüter & Gsell, G. m. b. H.
Düsseldorf.

Steinschrotmühle
„Rentablit"
mit selbstschärfenden Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.
Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.
Vorzüglich als Nebenbetrieb für Molkereien ꝛc. geeignet.
Größ. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.
Fr. Schöttler
Maschinenfabrik
Diepholz i. H.

Epicassit A

Deutsches Reichspatent. ◆ Auslandspatente.

Molkereigeräte (Käsewannen, Pasteurisier-Apparate, Milchkühler, Bassins etc.) brauchen zur Neuverzinnung nicht mehr nach der Fabrik gesandt zu werden. Die Verzinnung geschieht mittelst **Epicassit A** an Ort und Stelle ohne Demontage, also ohne nennenswerte Betriebsstörung. Die Arbeit wird durch eigenes Maschinenpersonal oder Ortshandwerker in kürzester Zeit ausgeführt. Abgenutzte Stellen an Verzinnungen sind während weniger Minuten auszubessern, sodaß die Schutzüberzüge dauernd in tadellosem Zustande erhalten bleiben ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

Prospekte versenden gratis u. franko

Metallanstrich-Syndikat, G. m. b. H.
Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5, II.

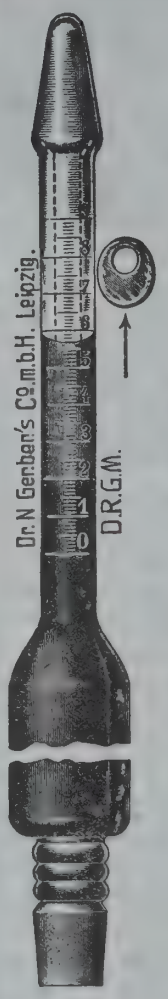
mutung, beim Oktoberfest Buttermilch zu trinken, die zu Hause wie die Magermilch meistens an Schweine verfüttert wird. Erst wenn es keine Vollmilch mehr gab, war Buttermilch genehm, und wenn auch diese ausging, entschloß man sich zur gestöckelten Milch, Sauermilch, Schlotter, und fand sogar, daß diese, schön gekühlt, noch besser schmecke als Buttermilch, ja selbst als süße Milch. Wenn die Kunden zuvor gewußt hätten, was man ihnen nachher sagte, daß diese „Sauermilch" reine Zentrifugenmagermilch war, wie sie in unseren Molkereien als „Säurewecker" zur Rahmbehandlung für die Gewinnung feiner Tafelbutter benützt wird, hätten sie wahrscheinlich gar nicht den Versuch gewagt, zu kosten; schreckt doch schon der Name „Magermilch" nicht bloß die Dienstboten, sondern auch andere zurück. In süßem oder halbsäuerlichem Zustande, wie sie bisweilen aus den Molkereien zurückkommt, schmeckt Magermilch auch wirklich fad; wenn man sie ganz sauer werden läßt, und sie dann kühl stellt, kann man sie aber von gestöckelter Vollmilch im Geschmack kaum mehr unterscheiden. Noch einfacher ist es für die Mitglieder von Genossenschaften, sich gleich einen Teil der Magermilch in Form von „Säurewecker" aus der Molkerei zurückgeben zu lassen. Der Molker erhitzt zur Herstellung desselben die Magermilch 30—60 Minuten lang, um alle Unreinigkeiten und Pilze unschädlich zu machen, und setzt nach dem Erkalten einen Rest der gestrigen Sauermilch, also des gestrigen Säureweckers hinzu (ähnlich wie der Bäcker den Hefeteig macht), dann wachsen nur die guten Säurepilze fort, die man in der Milch und in der Butter haben will, um gute, haltbare, wohlschmeckende Ware zu erzielen; und ebenso kann man zu Hause die gestöckelte Milch von tadelloser Beschaffenheit fortpflanzen, wie die orientalischen Völker, deren Kefir, Leben, Yoghurt usw. ganz ähnlich hergestellt wird. Dieser Kost schreibt man das hohe Lebensalter in den dortigen Gegenden zu. Probieren geht über Studieren! Wer Vollmilch statt Magermilch auf diese Weise säuern will, kann Vergleiche anstellen, was besser schmeckt. Diese Nahrung ist aber nicht bloß für den Durst, sondern sie sättigt auch in hohem Maße, was nicht zu verwundern ist, wenn man daran denkt, welche Bestandteile die Milch enthält.

In einem Liter Vollmilch ist die gleiche Eiweißmenge vorhanden, wie in einem halben Pfund Fleisch oder in 5 großen Eiern; der Gehalt an Milchzucker entspricht dem Nährwert des in 230 Gramm Kartoffeln oder in 90 Gramm Brot enthaltenen Stärkemehls, und das Fett von einem Liter Vollmilch würde 40—45 Gr. Butter geben. Ein Liter Vollmilch kann mithin ein halbes Pfund Fleisch oder fünf große Eier und außerdem ein Butterbrot und gleichviel geröstete Kartoffeln oder Spätzeln oder Nudeln ersetzen. Ein Liter völlig entrahmter Magermilch entspricht immer noch einem halben Pfund Fleisch mit Salzkartoffeln oder fünf Eiern mit ein Paar trockenen Semmeln. Wenn das Dextrin des Bieres gleichwertig angenommen wird, enthalten Milch und Bier gleichviel Zucker, und wenn man die Giftigkeit des Alkohols außer Acht läßt, auch gleichviel Brennstoffe; dagegen enthält das Bier siebenmal weniger Stickstoffbestandteile als die Milch, deren Eiweißkörper (Käsestoff und Albumin) zugleich wertvoller sind als die des Bieres. Milch ist überall billiger als Bier. In den Städten nimmt der Milchverbrauch zu, der Bierverbrauch ab; auf dem Lande ist es vielfach umgekehrt. Es könnte durch reichlicheren Milchgenuß und durch die Verwendung von Topfen (weißem Käse, Zieger) in der Küche viel teures Fleisch gespart und doch eine wohlschmeckende Kost bereitet werden. Die in der Molkereikosthalle des Oktoberfestes gereichten Brötchen, die mit Topfen und Butter bestrichen waren, fanden reißenden Absatz und größten Beifall. Statt Butter kann man dem Topfen etwas Vollmilch hinzurühren; für Männer gibt man etwas Salz und Kümmel oder Pfeffer und gewiegte Zwiebeln, für Frauen und Kinder etwas Zucker und gemahlenen Zimt dazu und streicht es aufs Brot. In Norddeutschland wird viel mehr Topfen gegessen als bei uns. Zunächst sollte einmal ein Versuch gemacht und ein gutes Beispiel auch für andere gegeben werden. Nährwerttabellen und gute Lehren nützen hier sehr wenig. In der Kosthalle war mit großen Buchstaben ein Spruch angeschrieben, welcher lautet:

Milch oder Bier? Den Kampf wird zwischen beiden
Das gute Vorbild einzig nur entscheiden.
Milch hat in seiner Jugend jeder ästimiert,
Zum bittern Bier hat man ihn später erst verführt.

Von der Kgl. Molkereischule Weihenstephan und von der Lehrsennerei des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu in Boos waren je drei Postkistchen ausgestellt in verschiedener Preislage, welche Zusammenstellungen verschiedener Käsesorten, sowie von Butter und Säurewecker enthielten. Solche Sendungen von Molkereien oder Käsehandlungen bieten dem Empfänger für billiges Geld eine reiche Abwechslung schmackhafter Delikatessen. Durch eine bessere Heranziehung von Käse kann Fleisch gespart werden. Schon reife Magerkäse sind ein vorzügliches Nahrungsmittel, halbfette Limburger, Tilsiter, Schweizerkäse und so weiter schmecken vorzüglich, und wer sich fette Romadur, Limburger, Weißlacker, französische Weichkäse oder Emmentalerkäse beipacken läßt, gelangt dadurch zu Leckerbissen, welche sein Frühstück und Abendbrod zu einem Hochgenuß gestalten werden. Die Milch- und Käsekost vermag auf natürlichste, billigste und beste Art einen Teil der Fleischnahrung zu ersetzen und sollte in ganz Deutschlannd eine viel ausgedehntere Beachtung finden in den ländlichen und städtischen Haushaltungen.

Das Rindvieh-Kontrollvereinswesen in Ostpreußen. Das Rindvieh-Kontrollvereinswesen hat sich in der Provinz Ostpreußen auch im letzten Jahre erheblich weiter entwickelt. Neben dem bereits bestehenden Kontrollvereinsverband in Insterburg und dem der Ostpreußischen Holländer Herdbuchgesellschaft sind im letzten Jahre zwei neue Verbände gegründet worden, und zwar je einer in den landwirtschaftlichen Zentralvereinsbezirken Königsberg und Allenstein. Dem Verbande der Milchkontrollvereine für Ostpreußen in Insterburg gehörten zu Beginn des letzten Jahres 22 Vereine mit 214 Herden und 9803 Kühen an. Im Laufe des Jahres sind 13 Vereine mit 143 Herden und 6211 Kühen hinzugekommen, so daß der Verband 35 Vereine mit 357 Herden und 16 014 Kühen umfaßt. Innerhalb der Ostpreußischen Holländer Herdbuchgesellschaft bestanden zu Beginn des Jahres 8 Kontrollvereine mit 46 Herden und 4039 Kühen. Im Laufe des Jahres sind vier weitere Kontrollvereine mit 22 Herden und 2030 Kühen gegründet worden. Im ganzen gehören dem Verbande der Herdbuchgesellschaft 12 Vereine mit 68 Herden und 6069 Kühen an, dem Kontrollverbande im Bezirk Königsberg 117 Herden mit 5492 Kühen und dem im Bezirk Allenstein 75 Herden mit 3659 Kühen. Die schnelle Ausbreitung der Kontrollvereine hat zur Folge, daß es schwierig ist, wirklich gute Kontrollassistenten in genügender Zahl zu erhalten. Um diesem Übelstande zu begegnen, haben im Laufe des Jahres vier Kurse zur Ausbildung von Kontrollassistenten stattgefunden, und zwar in Insterburg und Allenstein je zwei.



Ideal

kann mit vollem Rechte die Untersuchung der Milch mit

„Neusal"

Chemikalien unter Benutzung unserer neuen

Optik-Butyrometer

genannt werden.

Unsere tausendfach erprobten

Dr. N. Gerber's Original-Zentrifugen

bewähren sich auch hierbei vortrefflich.

Fordern Sie sofort neue Preisliste von

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H. Leipzig.

werden Sie im Jahre mehr verdienen,

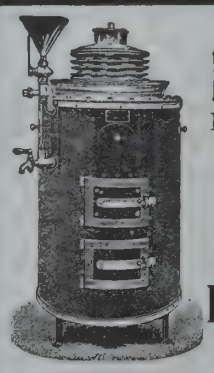
wenn Sie in Ihrem Betriebe

:SENGA:

MILCHBASSIN ▫ VORWÄRMER ▫ KÄSEWANNE

verwenden — Schreiben Sie sofort an

METALLWERK H. SENGEWEIN
Mehle in Hannover



Roth's

Berieselungs-Milchvorwärmer

Die Molkerei-Genossenschaft Hayingen schreibt:

Der Vorwärmer hat sich **sehr gut bewährt, die Butterausbeute** wurde wesentlich **vergrößert,** so daß sich der Vorwärmer in kurzer Zeit bezahlt macht. Der **geringe Brennmaterialverbrauch** hat sich bestätigt. Der Vorwärmer liefert reichlich heißes Wasser und ersetzt im Winter jedwede Heizung. Die **Dauerhaftigkeit ist vorauszusehen** aus der pünktlichen und soliden Arbeit und durch Verwendung guten Materials. gez. Vorstand Kley.

Roth's Molkerei-Maschinenfabrik Stuttgart.

Neue Nachnahme-Paketadressen und Nachnahme-Karten

mit anhängender Zahlkarte liefert billigst

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war die Stimmung in der Woche vom 6. zum 13. November im allgemeinen eine recht flaue. Höhere Preise konnten nur in Dresden und teilweise auch in Danzig und Posen erzielt werden. In Magdeburg, Chemnitz, Nürnberg und Mannheim blieb die Notiz unverändert; auf allen übrigen Märkten mußten die Verkäufer Zugeständnisse machen.

Recht ungleichmäßig war die Preisgestaltung auf den Schweinemärkten des Auslandes. Während in Dänemark und Paris — an letzterem Platze nicht erheblich — höher gehandelt wurde, fielen die Preise in Wien und Chikago. In London blieben dieselben unverändert.

Ungetreuer Molkereigeschäftsführer. Wegen Veruntreuung von Genossenschaftsgeldern in Höhe von 50 000 Mark verurteilte die Lüneburger Strafkammer am 5. November den früheren Rechnungsführer der Molkereigenossenschaft Bodenteich, Haufmann Hermann Scholz, unter Zubilligung mildernder Umstände zu 9 Monaten Gefängnis. Wie es heißt, hat der Verurteilte inzwischen Deckung für die unterschlagene Summe geleistet.

Überführter Milchpanscher. Der Milchhändler Karl Friedrich Winter in Büdesheim kauft von Landwirten die Milch auf und läßt sie durch seine Schwiegermutter Frau Margarete Greb nach Frankfurt bringen. Bei einem Spezereihändler waren wiederholt Milchproben entnommen worden, die vielfach zu Beanstandungen Anlaß gaben. Der Spezereihändler berief sich darauf, daß er die Milch von Winter beziehe; er selbst habe keine strafbaren Manipulationen damit vorgenommen. Am 23. März brachte Winter selbst dem Spezereihändler noch eine Nachlieferung von einer Kanne Milch, die er als Vollmilch bezeichnete. Ein Beamter des Nahrungsmittelamts, der in dem Laden anwesend war, nahm sofort eine Probe von der gelieferten Milch und es stellte sich heraus, daß es Magermilch war. Das Schöffengericht hatte den Angeklagten Winter deshalb zu fünf Wochen Gefängnis und seine Schwiegermutter zu 70 Mark Geldstrafe verurteilt. Gegen dieses Urteil ließ Winter Berufung einlegen, während sich seine Schwiegermutter mit dem Urteil beruhigte. Die Strafkammer nahm denn auch in der erneuten Verhandlung am 7. November an, daß bei Winter nur eine strafbare Handlung in Betracht komme und nicht eine fortgesetzte Handlung, wie das Schöffengericht angenommen hatte. Sie setzte deshalb die Strafe herab und erkannte auf eine Woche Gefängnis, 100 Mark Geldstrafe und Publikation.

Fahrlässige Milchfälschung. In Mühlheim am Rhein befindet sich in der Nähe des alten Bahnhofes eine sogenannte Milchbude, in welcher die unverehelichte Elisabeth B. als Verwalterin den Milchverkauf leitete. Im April d. J. entnahm die Polizei verschiedene Milchproben bei der Angeklagten, die sich bei der späteren Untersuchung als stark gewässert erwiesen. Chemiker Dr. Wirtz bekundete, daß man der Milch ohne weiteres ansehen könnte, daß sie gewässert war. Sie habe einen Wassergehalt von 30—40 Prozent gehabt, demgegenüber seien die vom Milchlieferanten der Angeklagten entnommenen Proben nicht zu beanstanden gewesen. Außerdem sagte einer der Milchlieferanten auch, daß die von der Angeklagten an ihn zurückgelieferte Milch immer stark gewässert und entrahmt gewesen sei. Auf Grund dieser Bekundungen kam das Schöffengericht in Mülheim a. Rhein zu der Überzeugung, daß die Angeklagte sich der wissentlichen Milchfälschung und damit eines Verstoßes gegen § 10 Abs. 2 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 schuldig gemacht habe, und erkannte gegen sie auf eine Geldstrafe von 50 ℳ. Gegen dieses Urteil legte die Angeklagte Berufung ein. In der kürzlichen Verhandlung vor der 4. Strafkammer in Mühlheim machte sie geltend, daß sie zu der in Frage stehenden Zeit kränklich gewesen sei. Aus diesem Grunde wäre sie nicht allein in der Milchbude gewesen, sondern auch noch eine Reihe von anderen Personen, während sie abwesend gewesen sei. Da diese Angabe durch die Aussagen der von der Angeklagten geladenen Zeugen erhärtet wurden, hielt das Berufungsgericht eine wissentliche Nahrungsmittelfälschung von seiten der Angeklagten nicht für erwiesen, war aber auf Grund des Sachverständigen-Gutachtens der Ansicht, daß die Verwalterin des Milchhäuschens sich durch den Verkauf der gewässerten Milch zum mindesten einer Fahrlässigkeit schuldig gemacht habe. Es bestehe aber der dringende Verdacht, daß sie selbst die Milch gefälscht habe. Deshalb hielt das Gericht wegen Verstoßung gegen § 11 des Nahrungsmittelgesetzes eine Strafe von 20 ℳ für ausreichend. (589

Ungültige Polizeiverordnung bezüglich des Milchhandels. Das Kammergericht hat im Laufe der Jahre eine erhebliche Anzahl Polizeiverordnungen, betreffend den Milchhandel, für ungültig erklärt, so auch kürzlich wieder. Die betr. Verordnung schrieb vor, daß nur solche vollständig ausgemolkene Milch als Vollmilch bezeichnet werden dürfe, welche mindestens 2,7 Proz. Fettgehalt besitze. Ein Molkereibesitzer Sch. war verurteilt worden, weil er Milch als Vollmilch verkauft habe, welche nicht 2,7 Proz. Fettgehalt enthielt. Das Kammergericht hob aber am 7. November 1910 die Vorentscheidung auf und sprach Sch. frei, indem u. a. von folgenden Erwägungen ausgegangen wurde: Unzweifelhaft erscheine die Polizeibehörde befugt, gewisse Warenbezeichnungen entsprechend dem Warengebrauche derart festzulegen, daß durch den Gebrauch dieser Bezeichnungen das Publikum nicht über die Beschaffenheit der Ware getäuscht werde. Gültig sei daher eine Vorschrift, nach der unter der Bezeichnung Vollmilch nur solche Milch feilgehalten und in Verkehr gebracht werden dürfe, die mindestens 2,7 Proz. Fett enthält. Ungesetzlich erscheine aber eine Vorschrift, welche bestimme, daß als Vollmilch nur solche vollständig ausgemolkene Milch bezeichnet werden dürfe, welche mindestens 2,7 Proz. Fettgehalt habe. Abgesehen davon, daß man vollständig ausgemolkene Milch nicht von unvollständig ausgemolkener Milch unterscheiden könne, würde Milch, die nicht vollständig ausgemolken sei, nach dieser Verordnung auch dann nicht als Vollmilch bezeichnet werden dürfen, wenn sie über 2,7 Proz. Fettgehalt habe. (587

Ist die Bezeichnung Natura-Milch eine Beschaffenheitsangabe?*) Zwei mecklenburgische Molkereien, die Schweriner Zentral-Molkerei, Naturamilchexportgesellschaft, und die Molkerei Bosch & Co. (Naturamilchexport), die sich beide damit befassen, frische sterilisierte nicht kondensierte Milch nach dem Auslande zu exportieren, fochten jetzt vor dem Reichsgericht endgültig einen Rechtsstreit aus, ob beide Firmen befugt seien, die von ihnen gelieferte Milch als Naturmilch zu bezeichnen. Der klagenden Schweriner Zentral-Molkerei war seit dem Jahre 1909 ein Warenzeichen eingetragen, daß sich aus dem Bilde zweier Fechter, einer Kuh mit saugendem Kalbe und der Bezeichnung Naturamilch zu-

*) Nachdruck verboten.

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in

Molkerei-Buchführung

einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20

Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

Revalo-Melkmaschine

jeder einzelne Strich kontrollierbar, ergiebigstes Ausmelken, wirklich in der Praxis bewährt. Anlagen können besichtigt werden, die seit ca. 2 Jahren ununterbrochen im Betriebe Auch für kleine Wirtschaften geeignet. :: Nur die Revalo erhielt 1910 von der D. L. G. als höchste Auszeichnung auf Grund von Dauerprüfungen die

Große silberne Denkmünze

C. F. RICHTER

Maschinenfabrik

Brandenburg a. H.

Milchfettbestimmungs-Apparate

nach Soxhlet, Gerber, Marchand 2c.

Buttermessröhren, Flach- u. Rund-

:: Butyrometer, Lactodensimeter ::

sowie sämtliche

Glas-Instrumente

□ Thermometer und Aräometer □

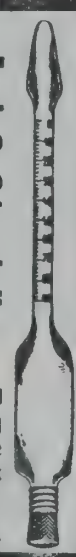
Apparate zur Milchuntersuchung

liefert zu billigsten Preisen in exakter Ausführung die

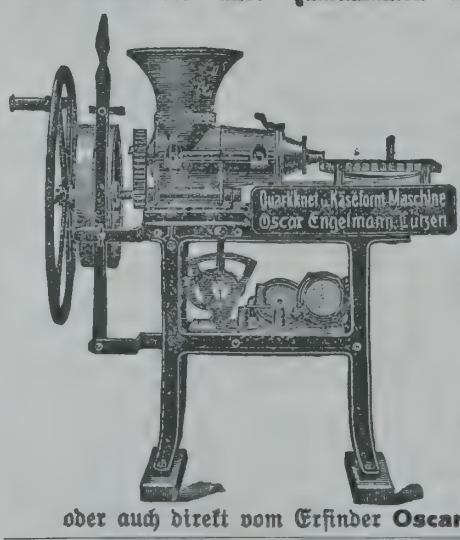
Thermometer- u. Glasinstrumenten-Fabrik von

Keiner, Schramm & Co.

Ges. m. b. H., Arlesberg, b. Elgersburg i. Th.



Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!



Engelmanns Pat. Quarkknet- u. Käseform-Maschine

für runde und lange Käse aller Art.

Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu: „allerfeinsten Speisequark zu erzeugen". — Nur ff. Zeugnisse.

Zu beziehen durch: Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G., Bergedorf. — Eduard Ahlborn, Hildesheim. — Dirks & Möllmann, Osnabrück. — Ewald Noack, Magdeburg. — Carl Mann, Hildesheim. — A. Jepsen Sohn, Flensburg. — Franz Maager, Breslau. — Zentral-Ankaufstelle, Halle a. S. — Rich. Schoen & Co., Erfurt. — Friedr. Jaeger, Halle a. S. — F. Peters, Leipzig. — A. Moritzen, Dresden. — Gebr. Bayer, Augsburg. — Joh. Deiring, Weiler i. Algäu. — Roths Molkerei-Zentral-Büro, Stuttgart. — A. Schönemann & Co., Schöningen. — Ferd. Kothe & Co., Braunschweig. — Alfa-Separator, Wien. — Astra, Paris und Wien. — Jurany & Wolfram, Wien. — A. de Saint-Moulin, Verviers. — Zentral-Molkerei-Büro, München. — Misu Weinberg, Bukarest. — C. Wasser & Co., Rotterdam 2c. 2c.

oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

Pergamentpapier

empfehlen

Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

sammensetzte. Das der Beklagten bereits 1906 geschützte Zeichen enthielt gleichfalls die Bezeichnung Naturamilch. Beide Firmen, die in der Hauptsache nach Aegypten exportieren, haben wegen desselben Streitgegenstandes bereits in Kairo prozessiert. Die Klägerin hatte beantragt, die Beklagte zu verurteilen, anzuerkennen, daß sie, die Klägerin, berechtigt sei, ihre Milch als Naturamilch zu bezeichnen und daß darin kein unlauterer Wettbewerb ihrerseits zu erblicken sei. Das Landgericht hatte die Klägerin für berechtigt erklärt, die Bezeichnung Naturamilch zu führen, auch das Oberlandesgericht Rostock hatte die von der Beklagten eingelegte Berufung zurückgewiesen. Die Entscheidung der Frage, ob die Klägerin berechtigt sei, ihre Milch als Naturmilch zu bezeichnen, regele sich nach § 15 des Warenzeichengesetzes, § 826 B. G.-B. und § 8 des Wettbewerbsgesetzes. Die Beklagte behaupte, daß in Aegypten lediglich ihre Milch als Naturamilch bekannt sei und daß die Klägerin nicht berechtigt sein dürfe, dieses innerhalb der beteiligten Verkehrskreise als Kennzeichen ihres Erwerbsgeschäftes dienende Wort Naturamilch bewußt zu betonen. Dieser Behauptung gegenüber sei mit der Klägerin zu betonen, daß die Bezeichnung Naturamilch nichts weiter bedeute als eine von fremden Zusätzen freie Milch, also eine reine Angabe über eine bloße Beschaffenheit enthalte. Allerdings sei das Wort Natura ein fremdsprachliches Wort, darauf aber komme es nicht an; entscheidend vielmehr sei, ob aus dem mit dem fremdsprachlichen Worte zusammengesetzten Wortzeichen trotzdem nichts weiter als die Beschaffenheit erhelle. Dies müsse aber bejaht werden. Sei aber das Wort Naturamilch eine reine Beschaffenheitsangabe, dann könne der Beklagten nicht das alleinige Recht zustehen, diese Bezeichnung für ihre Milch zu verwenden. Die Klägerin sei somit berechtigt, das Wort Naturamilch in der bisherigen Weise zu benutzen. Die Revision der Beklagten bemängelte, der Annahme des Berufungsgerichtes, die Bezeichnung Naturamilch sei eine bloße Angabe über eine Beschaffenheit, stehe die Tatsache entgegen, daß in Aegypten als Naturamilch nur die Produkte der Beklagten bekannt seien. Der Rechtsstreit könne deshalb nicht mit philologischen Erwägungen über die Zusammensetzung des Wortes Naturamilch entschieden werden. Das Reichsgericht trat den Ausführungen der Revision bei und hob das Urteil unter Zurückverweisung der Sache an einen anderen Zivilsenat des Berufungsgerichtes auf. Jedenfalls sei durch das Urteil § 826 B. G.-B. verletzt, da das Verhalten der Klägerin einen Verstoß gegen die guten Sitten bedeute. Die Sache läge so, daß nach der Behauptung der Beklagten die Bezeichnung Naturamilch in Aegypten ein Kennzeichen der Produkte der Beklagten geworden sei, daß die Klägerin diese Tatsache gekannt und die Bezeichnung Naturamilch nur deshalb angenommen habe, um die Beklagte aus ihrem Absatzgebiete zu verdrängen. Dadurch, daß die Klägerin absichtlich diesen besonderen Ausdruck gewählt habe, verstoße sie gegen die guten Sitten. Ebenso sei § 8 des Wettbewerbsgesetzes verletzt, da die Bezeichnung Naturamilchexportgesellschaft eine unberechtigte, eine Verwechselungsgefahr bedingende Benutzung der Firma der Beklagten enthalte, deren sich diese befugterweise bediene. Der Nachprüfung durch das Berufungsgericht solle ferner unterstellt werden, ob etwa auch § 13 des Warenzeichengesetzes anwendbar sei, ebenso inwieweit schon das neue Wettbewerbsgesetz Anwendung zu finden habe. Die Entscheidung des Streitfalles auch auf Grund dieser Bestimmungen sei nicht ausgeschlossen, wenn die tatsächlichen Behauptungen der Parteien anders zu würdigen seien. (Urt. d. R.-Ger. v. 11. Novbr. 1910.) (588

Sprechsaal.

Warnung vor geheimen Yoghurtbereitungsverfahren. In Nr. 86 der Molkerei-Zeitung erschien ein Artikel von Wilh. Morres, Fachlehrer und Chemiker der Molkereischule Friedland in Böhmen, welcher mich, da ich Fachmann in der Yoghurtbereitung bin, besonders interessierte.

Es ist ja vieles in dem Artikel sehr richtig beurteilt, doch wollte es mir durchaus nicht in den Sinn, daß der Einsender aus purer Uneigennützigkeit, wie solches besonders betont war, die Früchte seiner gesammelten Erfahrungen in der Yoghurtbereitung jedem Interessenten preisgebe, und sah ich die ganze Sache vielmehr als eine geschäftliche Spekulation an. Obwohl ich, wenigstens was die Yoghurtfabrikation anbelangt, wohl kaum von Herrn Morres belehrt werden könnte, richtete ich, um mich zu überzeugen, persönlich einige Zeilen an denselben, worin ich um Mitteilung seines Verfahrens bat. Kurze Zeit darauf erhielt ich ein Antwortschreiben und mußte mit Verwunderung lesen, daß ich zu diesem Zwecke einen Vertreter senden müßte, welcher in die vielen kleinen Einzelheiten eingelernt werden und bei Betreten der dortigen Schule sofort 60 Franks bezahlen müßte; außerdem hätte ich mich zu verpflichten, auf die Dauer von 2 Jahren wöchentlich eine Probe von 100 Gr. zwecks Untersuchung einzusenden, wofür eine Gebühr von je 1,20 Franks pro Probe zu entrichten wäre, nebenbei hätte ich die Kultur zur Yoghurtbereitung von dort zu beziehen. Dann erst würde die Lizenz erteilt, wieviel noch für diese zu bezahlen wäre, war vorsichtigerweise nicht angegeben. — Es wäre dies ein ganz einträgliches Geschäft für das Institut, nur müßte es nicht in einem eingesandten Artikel unseres Fachblattes unter dem Deckmantel der Uneigennützigkeit empfohlen und die Konkurrenzschaft auf eine solche Art und Weise heruntergesetzt werden, was doch ein wenig günstiges Licht auf die betonte Reellität des Geschäftes wirft; denn im Grunde genommen ist das Geschäftsgebahren des Herrn Morres doch genau dasselbe, was er in seiner eingesandten Schrift so sehr verurteilt.

Das Bekanntwerden der Heilwirkung des Yoghurts — ich selbst kann einen neuen Beweis dafür liefern, da ich seit einigen Wochen Yoghurt für den erkrankten Kronprinzen von Serbien fabriziere, dessen fortschreitende Genesung zum großen Teil von den Aerzten der angewandten Yoghurtkur zugeschrieben wird — förderte als natürliche Folge eine Menge Geheimverfahren zur Herstellung von Yoghurtmilch zutage, und habe auch ich mich durch Probenahme von diesem Produkt in den verschiedenen größeren Städten wie Budapest, Wien, Berlin und Hamburg überzeugt, daß fast nur Fabrikate in den Handel kommen, welche eher mit jedem anderen Namen als dem „echter" Yoghurt bezeichnet werden könnten. Ich stimme in dieser Hinsicht mit Herrn Morres vollkommen überein, daß, da der Konsum des Yoghurt sich von Tag zu Tag steigert, zum Schutze des konsumierenden Publikums ein Gesetzentwurf auszuarbeiten wäre, wonach der Yoghurt, welcher in den Handel kommt, wöchentlich mindestens zweimal auf das Vorhandensein der drei bekannten Bakterienarten in genügender Menge, untersucht werden müßte. Bis zur Fertigstellung und bis zum Inkrafttreten des Gesetzes müßte in den betreffenden Orten, wo Yoghurt erzeugt wird, mit einer entsprechenden Polizeiverordnung eingeschritten werden. Selbstver-

Melkeimer „Kontrolleur"
D. R. G. M.

Zeigt mittelst der Glasröhre u. der Einteilung den Eimerinhalt **genau an, da Schaum nicht in die Röhre eindringen kann.**

Verlangen Sie Preisbuch 1910.

Inhalt 10 Ltr. Mk. 5,50 — 13 Ltr. Mk. 6,50 } Reserveglas mit Bürste Mk. 0,50.

Gebrüder Bayer, Molk.-Maschinenfabrik, Augsburg.

M. Bröckmann's ZWERG-MARKE

Jedes Futter, auch minderwertiges, wird schmackhaft u. besser verdaut. Verlangen Sie stets Zwerg-Marke und lassen Sie sich nichts anderes als ebensogut aufreden. Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt! Broschüre versend. kostenfrei der Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen

Landwirte
achtet beim Einkauf von
Maisfutter
auf die Marke
„Homco"
wird seit Jahren
stets gleichmäßig, total rein, ohne fremde Beimischung in neuen Säcken geliefert.

Molkerei-Buchführung entworfen von Dietrichs & Mertens, Hannover.
Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.
Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die
Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik
W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

Voll- und Magermilchbassins
Rahmkippbassins
Metallkäsewannen, doppelwandig. D. R. G. M.
Bassin-Doppelsiebe
Milch-Leitungsteile
fabriziert und liefert als langjährige Spezialität
Carl Nebel
Klempnerei und Molkereigerätefabrik
Schöningen, Braunschweig.

tändlich können für diesen Zweck nur staatliche, oder vom Staate dazu bevollmächtigte Versuchsstationen mit vereidigten Chemikern in Betracht ommen, welche die Untersuchung gegen eine möglichst niedrig bemessene Gebühr auszuführen hätten. Ebenfalls dürfte dann die benötigte Reinultur nur von unter amtlicher Kontrolle stehenden und daher einwandreien Quellen bezogen werden. Auf diese Art und Weise würde den tatächlich bestehenden Schwindelgeschäften in der Yoghurtfabrikation ein Ende bereitet. Ein ähnliches Einschreiten wäre auch gegen die Prouzenten von Yoghurtbutter und Yoghurtkäse sehr am Platze, da diese Proukte in steigender Menge auf den Markt gebracht werden und meistens uch nicht die geringste Spur von dem feinen Aroma und dem angenehmen Geschmack des Yoghurt besitzen.

Mögen diese Zeilen ihren Zweck, eine Aufklärung über den Artikel es Herrn Wilh. Morres zu sein und die Hebung des reellen Yoghurtgeschäftes zu fördern, erfüllen.

Carl Mumberg, Yoghurtmeister und Molkereileiter in Belgrad i. Serb.

Von der Hamburger Butternotierung. Was war die Folge der hohen Notierung der „Hamburger Notierungs-Kommission" für den Butterhandel in diesem Jahre? Enttäuschungen für die Butterproduzenten und große Verluste für die Butterhändler!

Ich möchte mir auf diesem Wege die Frage erlauben, was die Hamburger Kommission eigentlich mit den unverständlich hohen Notierungen bezweckt? Denn als Basis für irgendwelche Abschlüsse für uns Inländer kommt die Hamburger Notierung doch überhaupt nicht mehr in Frage und die Produzenten und Exportfirmen Schleswig-Holsteins werden nach den Erfahrungen in diesem Jahre auch einsehen müssen, daß sie auf Grund der Hamburger Notierung keine Abschlüsse mehr machen können.

Bekanntlich reguliert Angebot und Nachfrage den Preis für jeden Artikel, für Butter aber ganz besonders. Wenn z. B. in der butterreichen Zeit im Juni/Juli (ich spreche von Jahren mit einigermaßen normalen Witterungsverhältnissen) der Konsum wegen zu hoher Preise die Produktion nicht aufnimmt, vielmehr in diesen Monaten sich schon den verschiedenen Butter-Ersatzmitteln zuwendet, wie es sich besonders in diesem Jahre gezeigt hat, sind Produzenten wie Händler gezwungen, die nicht verkauften Quantitäten zu Lager zu nehmen resp. in die Kühlhäuser zu schicken. Die dort aufgestapelte Butter hemmt für das ganze Jahr eine gesunde Entwickelung des Buttermarktes, drückt fortwährend auf die Preise und bringt allen, die mit diesem Artikel zu tun haben, nur Verluste.

Nach meinem Dafürhalten ist es höchste Zeit, daß die Hamburger Interessenten Mittel und Wege finden, eine Notierungs-Kommission zu berufen, die den tatsächlichen Verhältnissen entsprechend notiert, denn was in Berlin möglich ist, sollte auch in Hamburg durchzuführen sein.

Carl Beuermann, Hannover.

Noch einmal die Frage des Eintrittsgeldes bei Molkerei-Genossenschaften.

I.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß die Molkereigenossenschaften mit der Festsetzung eines Eintrittsgeldes für neue Mitglieder sich hier und da geschädigt haben, weil der von dem Beitretenden zu erlegende Betrag diesem oft zu hoch war und ihn daher abschreckte, Mitglied der Genossenschaft zu werden. Eine mir bekannte Molkereigenossenschaft hatte seinerzeit das Eintrittsgeld folgendermaßen festgesetzt: 30 ℳ Grundtaxe, ferner ein Zuschlag von 10 ℳ für jede gezeichnete Kuh. Danach hatte also ein Landwirt, der beispielsweise die Milch von 10 Kühen liefern wollte, 30 + (10 × 10) = 130 ℳ Eintrittsgeld zu zahlen. Der Genossenschaftsvorstand sah aber schließlich ein, daß bei dieser Bemessung des Eintrittsgeldes nicht daran zu denken war, eine größere Anzahl der Genossenschaft noch fernstehender Landwirte als Mitglieder zu gewinnen. Wollte man auf Mitgliederzuwachs nicht verzichten, so mußte ein anderer Modus der Berechnung des Eintrittsgeldes gewählt werden.

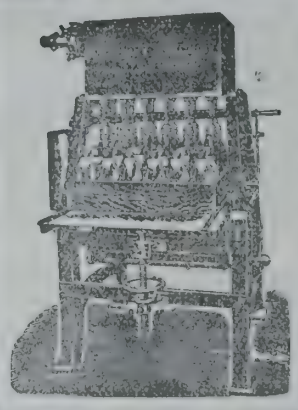
Man kam dahin überein, von der sofortigen Erhebung eines Eintrittsgeldes bei der Aufnahme der Genossen Abstand zu nehmen, denn man sagte sich mit Recht, daß es manchem kleinen Landwirte schwer fallen müßte, sofort bares Geld an die Genossenschaft zu zahlen, ohne auch erst den geringsten Nutzen aus seiner Mitgliedschaft gezogen zu haben. Es wurde nun bestimmt, daß der Neuaufgenommene während der Dauer eines Jahres für seine Milch nicht den vollen Satz ausbezahlt erhalten sollte, den die übrigen Genossen erhielten, und zwar sollte er für jedes Kilofettprozent 1/10 ₰ weniger empfangen. Diesen geringen Preisunterschied fühlen die neu beitretenden Genossen nicht, sie können sofort beginnen, Milch zu liefern, ohne auch nur die geringsten Barausgaben vorher zu machen, denn auch die erforderlichen Milchkannen erhalten die neuen Mitglieder von der Molkerei ohne Bezahlung gestellt; der Geldwert der Kannen, die zum Selbstkostenpreis berechnet werden, wird den Lieferanten in kleinen Raten vom monatlichen Milchgeld in Abzug gebracht. Die gute Wirkung der letztgenannten Regelung des Eintrittsgeldes hat sich bei der Genossenschaft inzwischen schon bemerkbar gemacht. Der Beitritt neuer Mitglieder ist jetzt häufiger zu verzeichnen als früher. P. (579

II.

Mit den Ausführungen, die bisher über Eintrittsgeld bei Molkerei-Genossenschaften an dieser Stelle gemacht wurden, bin ich bis zu dem Punkte einverstanden, wo die Anschauung vertreten wird, sogenannte Sicherheitskandidaten, die der Gründung der Molkerei-Genossenschaft eher nachteilig als förderlich waren und die erst, nachdem das Anlagekapital der Molkerei vielleicht bis auf die Hälfte amortisiert ist, Reservefonds und Betriebsrücklage ansehnliche Summen aufweisen, ihren Beitritt erklären, denjenigen gleichzustellen, die große Opfer brachten, damit die Genossenschaft auf festen Fuß zu stehen kam. Das geht nach meiner Ansicht aber doch weit über den Rahmen der Uneigennützigkeit hinaus.

Auch ohne Eintrittsgeld läßt es sich einrichten, daß jedes Mitglied, einerlei, wann es eingetreten ist, das Seine erhält. In hiesiger Molkerei-Genossenschaft wird der Jahres-Ueberschuß nach dem angelieferten Milchquantum eines jeden Mitgliedes verteilt, wer also schon lange Jahre Mitglied ist, erhält dementsprechend mehr Ueberschuß wie neueingetretene. Da bei jedem die Lieferungen von Jahr zu Jahr zusammengerechnet werden, macht die Berechnung nicht mehr Arbeit, als wenn bei Verteilung des Ueberschusses nach Anteilen usw. verfahren wird. Die Uebertragung des Geschäftsguthabens ist selbstverständlich nach dem Statut statthaft. Dem Erwerber kommt demnach die gesamte Literzahl, die das ausscheidende Mitglied geliefert hat, bei der Gewinnverteilung zugute. Gerade hiermit wird eine Härte beseitigt, wie folgendes Beispiel zeigt. Es kauft jemand den Hof von einem Mitgliede, das schon 20 Jahre der Molkerei-Genossenschaft angehörte und während dieser langen Reihe von Jahren mit dazu

1a Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

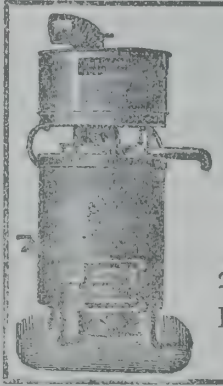
Ganzhorn & Kling

Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.



Epochemachende Neuheit!

Durch Einsetzen eines Milchfilters in den

Hildebrands Patent-Milchvorwärmer

erzielt man gleichzeitig die

Milchreinigung

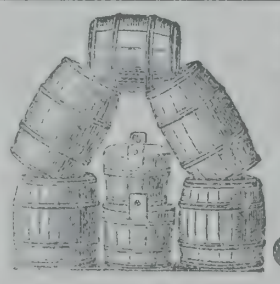
nach sanitärer Vorschrift!

Goldene Medaille. **Ehrenpreis.**

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.

Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.

Vertreter gesucht.



Buttertonnen ca. 100 Pfd. Inh. u. ca. 50 Pfd. Inh.

desgleichen **Kübel** zu ca. 50 u. 30 Pfd. Inh.

einmal gebraucht, sauber gereinigt, gut verböttchert, liefert stets prompt in

ausgesucht bester Ware

O. Thonack, Berlin 36 H

Amt 4 9147.

Nulli Secundus Rahmreifer

besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.

Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

Berufskleidung

für

Molkerei-Personal

von Molkereipraktikern als praktisch, dauerhaft und preiswert anerkannt und empfohlen, schützt Wäsche und Kleider vor Schmutz und den Körper vor Nässe und Erkältung.

Jacken, Blusen 2c. in verschiedener Schnittform und Farbe, für jede Beschäftigung passend,

Schürzen aus Leinen, Drillich, wasserdichte aus imprägnierten Stoffen,

Gamaschen aus wasserdichtem Segeltuch.

Holzpantoffeln und Holzschuhe, auch gefütterte, leicht und bequem,

Molkerei-Reformmütze, mit 3 auswechselb. Bezügen,

usw. **Verlangen Sie Preisliste über Molkereibekleidungs-Artikel.**

P. P. Häußler, Neuteich, Wpr.

Spezial-Geschäft für Molkerei-Bedarfsartikel.

Kistenteile

aller Art, in saubersterund exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität

Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

beitrug, daß dieselbe schuldenfrei dasteht. Nach dem Gen.-Gesetze hat aber bekanntlich der Ausscheidende kein Anrecht auf das Vermögen der Genossenschaft und derselbe hätte die Opfer für die Molkerei demnach nur aus reiner Nächstenliebe gebracht, vorausgesetzt, daß seinem Geschäfts-Guthaben nicht wesentliche Zuschreibungen gemacht worden sind. Sein Nachfolger dagegen müßte als neues Mitglied der Genossenschaft noch obendrein ein Eintrittsgeld zahlen. Auch ich halte ein Eintrittsgeld nicht für angebracht, empfehle aber, anstatt dessen die Gewinnverteilung wie oben beschrieben, vorzunehmen. Dadurch wird nicht allein das Eintrittsgeld hinfällig, sondern der Ausscheidende erhält bei der Uebertragung seiner Anteile von dem Erwerber noch eine angemessene Entschädigung seiner Beiträge, um die das Vermögen der Molkerei sich vermehrt hat, weil, wie bereits gesagt, dem Erwerber der Anteile die gesamte Milchlieferung des Ausscheidenden bei der Gewinnverteilung hinzugerechnet wird.

Wenn so verfahren wird, darf die Auszahlung der Milch allerdings nicht so eingerichtet werden, daß kein Ueberschuß bleiben kann, oder dort, wo zur Deckung der Kosten der sogenannte Kosten-Pfennig einbehalten wird, derselbe nicht, nachdem die Vermögenslage der Genossenschaft besser geworden ist, auf ½ ₰ reduziert werden. Bei der von mir geleiteten Molkerei-Genossenschaft wird die Uebertragung der Geschäftsguthaben noch insofern begünstigt, als bei dem Tode eines Genossen der Erbe ohne weiteres in den Genuß der Vorteile, die er durch eine gerichtliche Uebertragung erlangt hätte, eintritt. R. Sch. in P. (580

Anfragen an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Herstellung von Käse aus erhitzter Milch. Welche Erfahrungen hat man in der Praxis gemacht mit der Herstellung von Käse aus erhitzter Milch, sowohl aus Vollmilch als aus Magermilch? Gibt es Molkereien, die dauernd Käse aus erhitzter Milch herstellen? K. K. Sz. (2481

Kräuterkäse. Wie wird Kräuterkäse, sowohl grüner als gelber, hergestellt? Was für Zutaten erhält er? **V. E.** in **A.** (2492

Briefkasten.

W. L. in **Qu.** Soweit sich das auf Grund Ihres Schreibens beurteilen läßt, scheint sich der betr. Keller sehr gut zu einem Eiskeller einrichten zu lassen. In einem Abstande von 50—75 Ztm. von der Umfassungsmauer errichten Sie aus ungehobelten Brettern oder Schwarten eine Holzwand, der Zwischenraum zwischen beiden Wänden wird am besten mit trockenem Torfmull dicht ausgefüllt. Ebenso kann, um eine bessere Haltbarkeit des Eises zu erzielen, unter der gewölbten Decke mit einem Zwischenraum von 40—50 Ztm., der ebenfalls mit Torfmull ausgefüllt wird, noch eine zweite Holzdecke angebracht werden. Unbedingt notwendig ist das in Ihrem Falle nicht, da ja ohnehin schon eine doppelte Bedachung des Kellers vorhanden ist. Auf den Betonfußboden, der Gefälle nach der Abflußvorrichtung hin haben muß, wird ein Lattenrost oder Reisigholz gelegt. Die doppelte Eingangstür muß möglichst gut abgedichtet sein. Korksteine sind als Isoliermaterial mindestens so empfehlenswert wie Torfmull, jedoch verteuern sie die Anlage mehr. Das Eis soll womöglich bei starkem Frostwetter eingefahren werden. Man kann es dann möglichst zerkleinern und mit Wasser begießen, damit es zu einem Klumpen zusammenfriert. (2476

S. 11. Der Milchlieferungsvertrag ist unter der Bedingung geschlossen, daß die Molkerei am Wohnort der Lieferanten errichtet wird. Sie können daher, wenn Sie von Errichtung der Molkerei in dem betr. Orte absehen, den Vertrag nicht rechtswirksam auf den Besitzer einer in einem anderen Orte belegenen Molkerei übertragen; an diesen brauchen die Lieferanten, die den Vertrag unterschrieben haben, nicht zu liefern. — Den § 7 fassen wir im Hinblick auf die Einleitung des Vertrages dahin auf, daß nur der Verkauf der Molkerei den Lieferanten das Recht der vorzeitigen Kündigung gibt, daß es Ihnen dagegen freisteht, den Vertrag, ohne daß Sie selbst die Molkerei errichten, mit der Verpflichtung, die Molkerei am Wohnorte der Lieferanten zu errichten, an einen Dritten abzutreten, ohne daß dadurch die fünfjährige Vertragsdauer berührt wird. (2485

A. K. in **F.** Sie müssen den betreffenden Lieferanten, der Ihnen Rahm anstatt Milch liefern will, darauf aufmerksam machen, daß er den Rahm bis zur Ablieferung in der Molkerei sorgsam behandelt, vor allen Dingen gut kühlt und reinlich aufbewahrt, damit Sie nicht mit Butterfehlern zu tun bekommen. Bei der Ablieferung in der Molkerei muß der Rahm genau gewogen werden. Die Bezahlung desselben muß nach Fettgehalt, der am besten täglich festgestellt wird, erfolgen. Für die Fettbestimmung ist es zunächst von Wichtigkeit, daß eine genaue Durchschnittsprobe genommen wird, daß also der Rahm bei der Probenahme gut durchmischt wird. Die Fettbestimmung können Sie unter Benutzung der gewöhnlichen Milchbutyrometer nach dem sogenannten Verdünnungsverfahren vornehmen. Von dem zu untersuchenden, auf etwa 30—35 Grad C. angewärmten gut durchmischten Rahm wiegen oder messen Sie sich mit der Pipette genau 10 oder 11 Kbztm. ab und verdünnen mit der 2-, 3- oder 4fachen Menge Wasser. Man muß so stark verdünnen, daß man den Fettgehalt an der Butyrometerskala noch bequem ablesen kann. Bei fettreichem Rahm wird man also stärker verdünnen müssen, wie bei fettarmem. Von dem gut durchgeschüttelten Gemisch füllt man 11 Kbztm. in das Butyrometer, in das vorher schon 10 Kbztm. Schwefelsäure eingefüllt worden sind, und verfährt genau weiter wie bei der Milchuntersuchung. Das gefundene Resultat muß dann mit der Verdünnungszahl multipliziert werden. Hat man z. B. 1 Teil Rahm mit 3 Teilen Wasser gemischt, so wird das Resultat mit 4 multipliziert. Um den Fettgehalt genau zu finden, soll dann noch mit 1,03 multipliziert werden, weil das spezifische Gewicht des verdünnten Rahmes ungefähr gleich 1 ist, die Butyrometer jedoch für Milch, die ungefähr ein spezifisches Gewicht von 1,03 hat, geeicht sind. Welchen Preis Sie nun für das Fettprozent im Rahm bezahlen können, vermögen wir Ihnen von hier aus nicht genau anzugeben, da wir über Ihre Betriebskosten usw. nicht orientiert sind. Wenn man annimmt, daß zur Fabrikation von 1 Pfund Butter im Jahresdurchschnitt 42 Prozent Rahmfett erforderlich sind, würden Sie bei einem Preise von 2,5 Pfg. für das Fettprozent, das zu einem Pfund Butter erforderliche Fett mit 1,05 ℳ bezahlen. Ob dieser Preis für Sie hoch genug ist, können Sie sich unter Zugrundelegung Ihrer Betriebskosten und der Preise, die Sie für Ihre Butter erzielen, am besten selbst berechnen. Sehr wichtig ist es bei der Rahmlieferung, daß die Rahmmenge und auch der Fettgehalt ganz genau festgestellt wird. Besonders bezüglich des Fettgehaltes kommen zwischen Rahmlieferanten und Molkereien häufig Differenzen vor. (2477

Soeben erschien:

Molkerei-Kalender für 1911.

Taschen-, Notiz- und Nachschlagebuch für Molkerei-Fachleute

Inhalt:

I. Termin- und Notiz-Kalender.

II. Gesetzliche Bestimmungen. Auszug aus der Gewerbeordnung über die Verhältnis der Betriebsleiter, Gehülfen und Lehrlinge, betr. Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbüch Sonntagsarbeit 2c. — Kranken-, Invaliden- und Unfall-Versicherungsgesetze. — Gewerbe- u Einkommensteuergesetze. — Genossenschaftsgesetz. — Viehseuchengesetz. — Gewährfristen bei Viehverkauf 2c. — Nahrungsmittel- und Margarinegesetze.

III. Maschinelles. Genehmigung, Untersuchung und Inbetriebsetzung der Dampfkess — Dienstordnung für Kesselwärter. — Wartung und Betrieb der Molkerei-Maschinen und G räte. — Aufhebung des Kehrzwanges für freistehende Molkereischornsteine. — Kühlanlage — Transmission.

IV. Milchwirtschaftliches. Zusammensetzung der Kuhmilch. — Melkregeln. — Milc fehler. — Tabelle zur Berechnung der Butterausbeute. — Chemische Zusammensetzung d Milchprodukte 2c.

V. Allgemeines. Statistische Mitteilungen über Ein- und Ausfuhr von Molkere produkten, sowie über die Berliner und Hamburger Butternotierungen. — Geschäftsordnu der Berliner Butternotierungs-Kommission. — Geschäftsbedingungen für den Berliner Butte und Käsehandel. — Bedingungen für Eisenbahnbeförderung von Milch. — Dienstordnung f Vorstand und Aufsichtsrat von Molkereigenossenschaften. — Entwürfe für Milchlieferungs- u Betriebsleiter-Verträge. — Literatur-Verzeichnis über Molkereiwesen, Rindvieh- und Schwein haltung. — Verzeichnis ausländischer milchwirtschaftlicher Fachzeitungen. — Verzeichnis all in Deutschland bestehenden milchwirtschaftlichen Vereine, Lehranstalten, Instruktoren 2c. Eisenbahnübersichtskarte von Norddeutschland. — Plakate und Formulare für Molkereien — Sprüche für Molkereien.

Gegen Einsendung von 1 Mark 50 Pfg. oder gegen Nachnahme beziehen von der

Molkerei-Zeitung.

Nach dem Auslande wird nur gegen vorherig Betrageinsendung geliefer

Neuzeitliche Maschinen und Apparate zur Reinigung von Milchflaschen

BOLDT & VOGEL m. b. H., HAMBURG.

Baechler & Co.

Molkerei-Ingenieure

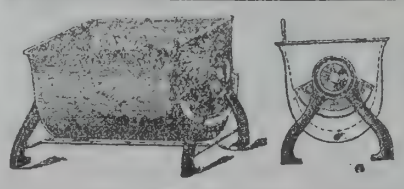
Zürich (Schweiz)

Eigene Maschinenfabrik

Spezialität: Maschinen und komplette Anlagen zur Herstellung von kondensierter und von Trockenmilch, von Kasein, Milchalbumin, Milchzucker, Molken-Essig. Eigene Verfahren und Konstruktionen.

Bau und Einrichtung von Molkereien, Käsereien, Milchversorgungs-Anstalten.

Pläne ❖ Gutachten ❖ Expertisen.



Kippbare und feststehende

Käsewannen (D. R. G. M.

Milchbassins, Milchvorwärmer und -Kühler. Nachverzinnungen saube und billig. (117

C. Liebing, Braunschweig

Fabrik für Molkereiartikel

Nur das überall bevorzugte

HOLSATIA-Käselab

gibt Ihnen ständig Garantie für die volle Stärke von 1 : 100 000.

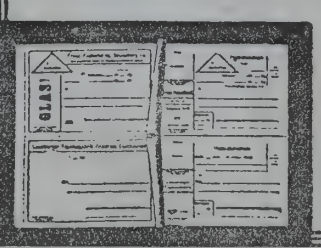
Unübertroffen in Qualität!

Verlangen Sie von Ihrem Lieferanten nur diese Marke!

Alleinige Fabrikanten: **Bakteriolog. Chem.-Techn. Laboratorium Hamburg 5 b.**

Grütter's Postpaket-Versand-Block

nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis

und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher Durchschreibpapier, Rechnungenblocks zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von

Josef Grütter, Hannover.

Marktberichte.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

15. Nov. Ia 118—121/23 Mk., IIa 115—121 Mk., IIIa 108—117 Mk., abfallende 95—110 Mk. Tendenz: befestigt.

12. November. Ia 118—120 Mk., IIa 113—118 Mk., IIIa 108—115 Mk., abfallende 95—108 Mk. Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 17. Nov. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 99 Kronen (ca. 111,50 Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 16. Nov. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 104 Mk., Süßrahmbutter 99 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 114—116 Mk. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 17. Nov. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 108 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: bessere Nachfrage.

Wangen, 17. November. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 117 Mk., Vorbruchbutter 109 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 15. Nov. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
8 Drittel 126,50 Mk., 1 Drittel 126 Mk., 15 Drittel 125,50 Mk., 17 Drittel 125 Mk., 22 Drittel 124,50 Mk., 26 Drittel 124 Mk., 47 Drittel 123,50 Mk., 21 Drittel 123 Mk., 20 Drittel 122,50 Mk., 40 Drittel 122 Mk., 21 Drittel 121,50 Mk., 21 Drittel 121 Mk., 11 Drittel 120,50 Mk., 6 Drittel 120 Mk., 9 Drittel 119,50 Mk., 16 Drittel 119 Mk., 6 Drittel 118,50 Mk.., 3 Drittel 118 Mark.

1. Klasse: 295 Drittel zu 122,79 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 27 Drittel zu 113,24 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Berlin, 15. Nov. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 3 Faß 125 Mk., 21 Faß 124 Mk., 44 Faß 123 Mk., 41 Faß 122 Mk., 6 Faß 121 Mk., 12 Faß 120 Mk., 3 Faß 119 Mk., 3 Faß 117 Mk., 5 Faß 116 Mk., 2 Faß 114 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 122,75 Mk. Zugeführt 140 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 17. November. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt zeigt etwas mehr Festigkeit, jedoch nur für allerfeinste Qualitäten, welche begehrt sind. Ein großer Teil der Eingänge besteht noch aus rübiger, harter, spröder Butter und fällt es schwer, alle die abfallenden Sorten in den Konsum unterzubringen.

Berlin, 17. Nov. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 118—120 Mk., IIa 113—118 Mk., IIIa 108—115 Mk., abfallende 95 bis 108 Mk.

Berlin, 15. November. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Infolge der festeren Berichte mit höheren Preisen vom Auslande trat eine lebhaftere Kauflust ein und zeigte sich nach allen Qualitäten eine gute Nachfrage. Die Zufuhren waren kleiner und konnten zu höheren Preisen geräumt werden.

Berlin, 15. Nov. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter konnten einige Partien, wenn auch zu billigen Preisen, abgestoßen werden und hofft man, daß sich das Geschäft hierin wieder lebhafter gestalten wird. Die Verschiffungen in voriger Woche betrugen:

	von Windau:	von Riga:	von St. Petersburg:
nach London	2327 Faß	134 Faß	— Faß
„ Kopenhagen	2517 „	— „	— „
„ Hamburg	1088 „	— „	— „
„ Stettin	1217 „	24 „	— „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 114—116 Mk., IIa bis 110 Mk.

Hamburg, 17. Nov. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der dieswöchige Markt brachte eine gewisse Enttäuschung. Unter dem Eindruck der stark erhöhten dänischen Preise wurden auch hier die Forderungen erhöht, jedoch waren die höheren Preise nur mit Mühe durchzusetzen.

Hildesheim, 18. November. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Das Geschäft hat sich in dieser Woche unerwartet lebhaft entwickelt, was allerdings einzig und allein nur auf die erhöhten Auslandspreise zurückzuführen ist. Die Zufuhren sind unvermindert recht groß, können aber bei jetziger Nachfrage gut geräumt werden. Für prima Molkereibutter zahlen wir 112 bis 116 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Magdeburg, 17. Nov. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 125 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 120—110 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100—105 Mk. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: besser.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 2 ℳ höher.

Hamburg, 18. Nov. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 123—127 ℳ, IIa 110 bis 118 ℳ. Tendenz fest.

Leipzig, 18. November. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Einlieferungen in tadellos feinster Ware sind kleiner geworden und wurden, da auch die Forderungen vom Auslande gestiegen sind, hierfür erhöht. Abfallende und ruhige Sachen bleiben zu billigen Preisen dringend angeboten.

Preise für feinste Tafelbutter 121—123 Mk., II. Sorten 110—119 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 15. Nov. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Das Geschäft liegt nach wie vor ruhig. Da die Eingänge etwas kleiner geworden sind, können dieselben untergebracht werden.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 123—125 Mk., feinste 119—122 Mk., II. Qualität 114—118 Mk., III. Qualität 103 bis 112 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 17. November. Bericht von Gebr. Rößler. Auf die sehr abfällige Kritik diesjähriger dänischer Butter in Nr. 88 der Berliner Markthallen-Zeitung antwortete Kopenhagen mit einer merklichen Preiserhöhung, welcher Berlin und Hamburg alsbald treulich folgten. Das Geschäft verlief trotzdem allgemein recht ruhig.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 118—123 Mk., Ia 115 bis 117 Mk., IIa 110—114 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Dresden, 15. November. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Die Zufuhren sind in letzter Woche hier fast gänzlich ausgeblieben und waren es nur ca. 100 Faß, die am Markte ankamen. Weil die Preise jetzt etwas zurückgegangen sind, halten die Molkereien die Produktionen zurück, in dem Erwarten auf höhere Preise. Für allerfeinste wurden Rubel 12,60 bis 12,90 bezahlt.

b) Omsk. Die Zufuhren waren auch hier in letzter Woche sehr gering und betrugen nur einige 100 Faß. Da die Qualitäten teilweise sehr schlecht ausfielen, und die Nachfrage nach solcher nur schwach war, wurden die Preise reduziert. Für allerfeinste wurden Rubel 12,90—13,10 bezahlt.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 17. Nov. Bericht von J. Themans Joon. Die billigen Preise der letzten Wochen haben eine lebhafte Kauflust für feinste frische Molkereibutter zur Folge gehabt, welche Ende vorige Woche eingesetzt und diese Woche ununterbrochen angehalten hat. Da die Produktion hiervon jetzt erheblich abnimmt, mußten die Preise wohl höher gehen und erzielt hier Ia Molkereibutter jetzt Mk. 109—112 pro 100 Pfd. Die Notierung, welche letzten Freitag nur ein wenig erhöht ist, auf 49,50 fl., wird morgen eine größere Erhöhung erfahren. Für nächste Woche verspricht man sich ebenfalls einen flotten Absatz, indem aus verschiedenen Gegenden, wo lange Zeit die eigene Produktion ausgereicht hat, jetzt wieder Ordres auf feinste Qualität nach hier gelegt werden. In älterer und billigerer Butter, von welcher überall viel auf Lager ist, bleibt es jedoch noch still.

Budapest, 16. November. Bericht von M. Düsing jr. Der Rückgang in den Einlieferungen hält weiter an, die Produktionen der Molkereien nehmen nicht zum wenigsten durch die sich leider immer mehr ausbreitende Maul- und Klauenseuche stark ab und da der Bedarf gleichzeitig eher besser wurde, so ist der Handel schon jetzt auf Importe angewiesen. Die Preise mußten daher schon mit Rücksichtnahme auf die festere Lage des Auslandes erhöht werden. Trotzdem aber halten wir es nicht für ausgeschlossen, daß in der nächsten Woche ein weiteres Anziehen der Preise erfolgt.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,50—3,60 Kr., Blockpackung 3,20—3,30 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 3,10—3,15 Kr., Blockpackung 3,00—3,10 Kr., Kochbutter je nach Qualität 2,10—2,30 Kr. Tendenz: fest.

Käse.

Berlin, 17. November. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 16. November. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 40—00 Mk., Limburger prima 36—00 Mk., Limburger IIa 34—00 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: flau.

Wangen, 17. November. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	42	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	51	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 15. Nov. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse)

mit 30 Grad	(Fettgehalt der Trockenmasse)				43,—	Mark	pro	Zentner
„ 35	„	„	„	„	47,—	„	„	„
„ 40	„	„	„	„	52,—	„	„	„

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 12. November 12 305 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 66—68 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 65—67 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr.

Lebendgewicht, 64—66 Mk., d) fleischige 61—64 Mk., e) gering entwickelte 60—62 Mk., f) Sauen 60—63 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand, Sperre aufgehoben.

Am 15. November 12 924 Stück. a) 68—70 Mark, b) 67—69 Mark, c) 66—69 Mk., d) 64—67 Mk., e) 61—65 Mk., f) 63—64 Mk. Für 100 Pfd. Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Hannover, 17. November. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 859 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 66—69 Mk., Klasse V 60—64 Mk., Klasse VI 60—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 17. November. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1066 Stück. Preise: Schwere 66,00—67,00 Mk., leichte 65,00 bis 66,00 Mk., Sauen 52,00—58,00 Mk., Ferkel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Nov.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	15.	12924	70	bis 61		Schlachtgew.	ruhig
			56	bis 49		Lebendgewicht	
Hamburg	17.	1066	67	bis 65		20—24 % Tara	flau
Bremen	14.	830	71	bis 63		Schlachtgew.	—
Hannover	14.	954	69	bis 66		„	schlecht
Magdeburg	15.	1552	70	bis 64		„	langsam
Leipzig	17.	1662	69	bis 62		„	mittel
Dresden	17.	1676	73	bis 70		„	langsam
Chemnitz	14.	2113	75	bis 72		„	—
Dortmund	17.	979	70	bis 65		„	—
Duisburg	14.	608	68	bis 65		„	mittel
Essen	14.	3771	69	bis 64		„	—
Barmen	14.	929	69	bis 66		„	—
Köln a. Rhein	17.	1464	70	bis 68		„	ruhig
Mainz	15.	200	75	bis 73		„	flau
Frankfurt a. M.	14.	2032	73	bis 70		„	rege
Mannheim	17.	801	73	bis 71		„	mittel
Stuttgart	17.	836	72	bis 70		„	mäß. bel
Nürnberg	14.	1920	72	bis 70		„	flau
Breslau	14.	2101	73	bis 68		„	mittel
Königsberg, Pr.	12.	174	50	bis 40		Lebendgewicht	—
Danzig	15.	1113	52	bis 47		„	—
Posen	14.	239	58	bis 52		„	lebhaft
Kiel	17.	859	54	bis 52		„	fest
Mülhausen i. E.	16.	633	75	bis 73		Schlachtgew.	—
München	14.	1006	72	bis 61		„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 17. Nov. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg prompt bis Dezember 100 Mk., Januar-August 1911 106,— Mk.
La Plata-Mais prompt bis Dezember 101 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg prompt bis Dezember 116,— Mk., Februar-September 122,— Mk.
Rund-Mais prompt bis Dezember 135,50 Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa prompt 134 Mk., bis Dezember 134 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,05 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen bis Dezbr. 8,05
Reismehl 24/28 Proz. 9,20 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 9,60 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Hannover, 15. Nov. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Die Tendenz in diesem Artikel ist unverändert geblieben, die Nachfrage ist nach wie vor eine äußerst rege. Wir notieren: prompt 99,— Mk., November 1910 99,— Mk., Dezember 1910 99,— Mk., Januar bis August 1911 102,— Mk., parität ab Unterweser. La Plata-Mais: Dezember 1910, Januar und Februar 1911 101 Mk., parität ab Bremen Freibezirk. Mixed-Mais: Dezember 1910 105,— Mk., Januar bis April 1911 101,— Mk., parität ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: prompt 8,20 Mk., Januar bis Juli 1911 8,40 Mk. franko hiesigen Stationen. Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mk. 8,40 ab hier ab.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

FA	8210	10 Br.	FN	8145	4 Br.	FL	7970	1 Br.
	8272	21 „		8307	2 „		8188	2 „
KL	8178	1 „		8392	8 „	LM	7965	3 „
	8238	1 „	TB	8356	2 „	PM	7731	4 „
	8222	3 „	MS	8434	2 „		7812	3 „
WK	8282	1 „		8466	1 „		7950	14 „
L	8226	1 „		8336	1 „	A	8252	5 „
EM	8167	1 „		8316	2 „		8243	19 „
	8197	5 „	NLP	8319	6 „		4279	2 „
WL	8179	8 „		8371	7 „	JK	7075	9 „
MM	8168	6 „	KR	8348	6 „		8205	14 „
Aue	8182	7 „	F	8381	6 „		8154	7 „
GM	8221	7 „		8327	4 „		8152	3 „
	7946	4 „		8343	3 „		8161	1 „
	7779	4 „		8404	3 „		8225	5 „
	7073	4 „	B	8357	1 „		8148	11 „
T	7938	5 „		8401	1 „	WL	4866	4 „
AS	8250	11 „		8403	9 „	WT	2921	4 „
DH	8209	3 „		8407	10 „			
	7094	4 „		8350	5 „			
	7830	4 „	OF	8333	3 „			
KPf	8203	3 „		8402	6 „			
	8228	1 „		8431	3 „			
OP	7939	2 „		8360	2 „			

	8031	1 Br.			
AB	8329	1 „			
B	8312	3 „			
Erwe	8326	2 „			
	8328	2 „			
SM	8405	2 „			
WSB	8337	1 „			
B	8437	3 „			
	8330	4 „			
AB	8359	2 „			
AK	8334	2 „			
	8331	1 „			
LMN	8418	5 „			
RE	8332	2 „			
	8323	5 „			
	8318	6 „			
DG	8311	4 „			
	8242	3 „			

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 8485 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Für eine kleine Dampfmolkerei (500—1000 Ltr.) im Rhöngeb. wird zum 1. Jan. ein tüchtiger, erfahrener Fachmann (8310
als Verwalter
gesucht. Ders. muß alle Arbeiten selbst übernehmen. Katholische u. verheiratet erhalten den Vorzug. Kaution erforderl. Offert m. Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen sind zu richten an
Dampfmolkerei **Gotha.**

Gesucht zum 1. Januar ein verheirateter (8522
Molkereiverwalter mit Gehülfen.
Zeugnisse und Gehaltsansprüche an **Molkereigenossenschaft Rabute** bei Ramelow, Pommern.

Suche für meine neue, kleine Molkerei mit langjähr. Milchvertrag p. sofort oder in Kürze jungen, unverh.
strebsamen Fachmann
der auch **tüchtiger Harzkäser** ist, als selbständigen Verwalter. Derselbe kann bis jetzt als erster Gehülfe oder Obermeier tätig gewesen sein. 2000 Mark Kaution erforderlich. Off. mit Zeugnisabschriften unter **E. D. 8775** an diese Zeitg. erb. (Thüringen.)

Betriebsleiter.
Für Privatmeierei mit jährlich 1½ Millionen Liter Milch die verkauft wird, wird zum 1. Januar ein durchaus tüchtiger
Fachmann
gesucht, der Kenntnisse in städt. Betrieb hat. Selbiger muß sicherer Rechner, solide, häuslich und unverheiratet sein. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften unter 8722 an diese Zeitung.

Ein städtischer Milchbetrieb im Rheinland sucht für die kaufmännische Buchführung

jünger. Fachmann.

Derselbe muß speziell mit der Herstellung von Kindermilch vertraut sein. Für die Führung der Kasse wird Kautionsstellung verlangt. Bewerber werden gebeten, ihre Offerten nebst Zeugnissen u. Gehaltsansprüchen zu senden unt. F. A. 8210 an diese Zeitung.

Gehülfe
der sich jeder Arbeit unterzieht, bei recht guter Verpflegung gesucht. Angebote mit Lohnforderung erwünscht.
Molkerei Debstedt, Bez. Bremen.

Suche zum 1. Dezember oder etwas früher einen tüchtigen, zuverlässigen
Molkereigehülfen
guter Rechner bevorzugt. Anfangsgehalt 30 *M*. (8396
H. Bünger, Molkereibesitzer,
Bartelshagen bei Lüdershagen i. P.

Umständehalber suche zum 25. oder 30. November einen jungen, soliden (8504
ersten Gehülfen
für Betrieb und Butterei. Vorhanden Buttersertiger (Fortschritt) mit Kühlanlage. Anfangsgeh. 35 Mk., Kassen frei. Beschr. Betrieb. Off. mit Altersangabe erbeten.
Dampfmolkerei **Leese a. W.,** Prov. Hannover. **C. Gubert.**

Tüchtiger Gehülfe
bei 30 Mk. Anfangsgehalt sofort gesucht. (8512
Molkerei **Schrimm,** Posen.

Molkereigehülfe.
Suche zum 25. Nov. evtl. 1. Dez. einen tüchtigen, zuverlässigen
Gehülfen
der mich zeitweise vertreten kann. Anfangsgehalt 30 *M* monatlich. Offerten und Zeugnisabschriften erbittet die (8744
Molkerei Scharnhagen, Post Dänischenhagen bei Kiel.

Jg., strebsamer Gehülfe
keine Arbeit scheuend, m. □-Käserei u. Schweinemästerei vertraut, findet zum 1. Dez. evtl. früher dauernde Stellung. **Handbetrieb.** (8494
Molkerei **Dammelwitz** b. Wangern in Schlesien.

Zum 1. Dezember suche einen tüchtigen, kathol. (8738

Gehülfen

hauptsächlich für Butterei und Kontorarbeiten. Gefl. Offert. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen bei freier Kost und Logis erbittet **G. van Ooyen, Molkerei Keppeln,** Niederrhein.

Für eine Molkerei am Niederrhein mit beschränktem Betriebe wird zum 1. Dezember evtl. einige Tage später ein jüngerer, tüchtiger,
kathol. Gehülfe
gesucht, hauptsächlich für Butterei. Derselbe hat jedoch alle anderen vorkommenden Arbeiten mit zu verrichten. Auch ist demselben Gelegenheit geboten, Kontorarbeiten mit zu machen. Freundl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen werden unter **M. C. 8739** von dieser Zeitung befördert.

Junger, kräftiger, zuverlässiger
Gehülfe
wird zum 1. Dezember gesucht. Gehalt 25 *M* monatlich. (8730
Dampfmolkerei Stallupönen.

Suche zum 28. November einen tüchtigen, zuverlässigen (8715
Gehülfen
für hiesigen beschränkten Betrieb, der Lust hat, zeitweilig die Schrotmühle zu bedienen. Gehalt anfänglich 30 *M* ohne Abzug. Bitte Zeugnisse in Abschrift einsenden.
Möller, Verwalter, **Wathlingen** bei Celle, Hannover.

Suche zu sofortigem Antritt jüngeren, sauberen **Gehülfen** in meinen kleinen Kraftbetrieb. □-Käse und Quark. Gehalt 30 *M*. **D. Feßler,** Zella bei Nossen, Sachsen. (8713

Gesucht zum 1. Dezember ein
tüchtiger Gehülfe
für Butterei und teilweise Ausgabe, nachmittags Kontor. Gewandtes Ausformen und sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt anfangs 28 *M* monatlich bei freien Kassen. Stellung angenehm und dauernd. Offerten erbittet (8707
Molkerei Soltau, E. G. m. u. H. Johs. Dunker.

Suche zum 1. Dezember einen in jeder Hinsicht tüchtigen, (8717
ersten Gehülfen
bei einem Anfangsgehalt von 35 *M* nebst freier Station u. freien Kassen. Bedingungen sind: flotte, gefällige Handschrift, vollständig firm im Abrechnungswesen, daher fixes, sicheres Rechnen, sowie fleißig, sauber und ordnungsliebend. Etwas Kenntnisse in Buchführung erwünscht. Eine weitere Bedingung ist das Nichtbetreten **einer** gewissen hiesigen Gastwirtschaft bei Vermeidung sofortiger Entlassung. Offerten mit Altersangabe nebst Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei Drebber, Bez. Bremen.
Trachsel, Betriebsleiter.

Suche zum sofortigen Antritt jüngeren, willigen (8690
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbeten.
Greese, Molkereibesitzer, **Mockrehna,** Bez. Halle.

Suche zu sofort oder 1. Dezember einen tüchtigen, (8689
fleißigen Gehülfen.
Gehalt monatlich 30 *M*. Zeugnisse in Abschrift müssen eingesandt werden.
E. Ramm,
Gr. Elbe bei Baddeckenstedt.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 91. Hildesheim, den 23. November 1910. 24. Jahrgang.

Soeben ist der

Molkerei-Kalender für 1911

erschienen und gegen Einsendung von **1,50 Mk.** von unserer Expedition zu beziehen.

Inhalt.

Das Stimmrecht in den Generalversammlungen eingetragener Genossenschaften.
Mitteilungen. Die Zusammensetzung der kleinen Fettkügelchen der Milch. — Berichtigung.
Rundschau. Butterprüfungen in Westpreußen. — Butternotierung des Bayerischen und Württembergischen Algäus. — Milchpreisbewegungen in den Städten. — Bestrafung wegen Zusatzes von Eis zur Milch. — Personalien. — Geschäftliche Nachrichten.
Sprechsaal. Die Unkosten in Molkereien. — Herstellung von trockenem Lab und Yoghurtferment. — Berliner Kuhkäse. — Sollen Molkerei-Genossenschaften einen Reingewinn erzielen?
Briefkasten.

Das Stimmrecht in den Generalversammlungen eingetragener Genossenschaften.

Beim Besuche von Generalversammlungen der Molkereigenossenschaften muß man sehr oft die Erfahrung machen, daß betreffs des Stimmrechts der Genossen eine große Unsicherheit herrscht. Namentlich die Fragen, wann ein in der Generalversammlung anwesender Genosse sein Stimmrecht nicht ausüben darf, und unter welchen Umständen eine Bevollmächtigung bei Ausübung des Stimmrechts möglich und gesetzlich zulässig ist, finden häufig eine vollständig falsche Beantwortung.

Das Stimmrecht wird in der Generalversammlung von den einzelnen anwesenden Genossen ausgeübt. Jeder Genosse hat nur eine Stimme, einerlei, ob er auf den Geschäftsanteil nichts, einen bestimmten Bruchteil oder ob er den ganzen Geschäftsanteil eingezahlt hat, und ungeachtet des Umstandes, ob ein Genosse einen oder mehrere Geschäftsanteile, wie dieses bei Genossenschaften mit beschränkter Haftpflicht durch eine diesbezügliche statutarische Festsetzung möglich gemacht werden kann, erworben hat. Hierdurch unterscheidet sich die eingetragene Genossenschaft wesentlich von der Aktiengesellschaft, wo das Stimmrecht nach den Aktienbeträgen ausgeübt wird. Der Gesellschaftsvertrag kann hier für den Fall, daß ein Aktionär mehrere Aktien besitzt, die Ausübung des Stimmrechts durch Festsetzung eines Höchstbetrages oder von Abstufungen beschränken. Werden mehrere Gattungen von Aktien ausgegeben, so kann der Gesellschaftsvertrag den Aktien der einen Gattung ein höheres Stimmrecht beilegen als den Aktien einer anderen Gattung. Auch bei Gesellschaften mit beschränkter Haftung, welche von den Landwirten so oft mit eingetragenen Genossenschaften mit beschränkter Haftpflicht verwechselt werden, wird nach Maßgabe der Beteiligung im Unternehmen abgestimmt. Jede Hundert Mark eines Geschäftsanteils gewähren eine Stimme.

Bei den einzelnen Genossenschaften beginnt das Stimmrecht mit dem Erwerbe des Rechts eines Genossen und es endet mit dem Verluste dieses Rechts; keinem Genossen darf, solange er Genosse ist, durch das Statut das Stimmrecht entzogen werden.

Nach dem Genossenschaftsgesetze ist das Stimmrecht in den Fällen auszuschließen, in welchen die Privatinteressen des einzelnen Genossen mit denen der Genossenschaft kollidieren. Ein Genosse, der durch die Generalversammlung entlastet oder von einer Verpflichtung befreit werden soll, hat hierbei kein Stimmrecht. Dasselbe gilt von einer Beschlußfassung, welche den Abschluß eines Rechtsgeschäfts mit einem Genossen betrifft.

Vorstand und Aufsichtsrat können z. B. bei der Genehmigung der Bilanz nicht mit abstimmen. Ist dieses doch geschehen, so wird der Beschluß aber auch nicht ungültig, vielmehr entscheidet das sonstige Stimmenverhältnis, d. h. die Stimmen von Vorstand und Aufsichtsrat abgerechnet, muß noch eine Stimmenmehrheit für die Genehmigung der Bilanz vorhanden sein.

Das Stimmrecht ist ferner ausgeschlossen, wenn der Ausschluß eines Genossen durch Beschluß erfolgt und dieser ihm vom Vorstande durch eingeschriebenen Brief mitgeteilt ist. Von dem Zeitpunkte der Absendung des eingeschriebenen Briefes an kann der betreffende Genosse nicht mehr an der Generalversammlung teilnehmen, auch nicht Mitglied des Vorstandes oder des Aufsichtsrates sein, wenngleich er tatsächlich noch nicht aufgehört hat, der Genossenschaft als Mitglied anzugehören und ihm gegen einen derartigen Beschluß das Recht der Anfechtungsklage zusteht. Stimmt ein Genosse, dem das Stimmrecht entzogen ist, trotzdem mit ab, so unterliegen die so gefaßten Beschlüsse der Anfechtung, wenn die abgegebene Stimme für das Zustandekommen des Beschlusses von Einfluß gewesen ist.

Eine Bevollmächtigung bei Ausübung des Stimmrechts ist, abgesehen von den nachstehend aufgeführten besonderen Fällen, unzulässig; jeder Genosse muß das Stimmrecht persönlich ausüben.

Die Ausübung des Stimmrechts durch Bevollmächtigte ist durch das Genossenschaftsgesetz nur in den folgenden Fällen gestattet:

a) wenn im Falle des Todes eines Genossen die Erben die Mitgliedschaft bis zum Schlusse des Geschäftsjahres fortsetzen, so können sie sich in den Generalversammlungen, welche in diesen Zeitraum hineinfallen, durch einen Bevollmächtigten vertreten lassen und ihm das Stimmrecht übertragen;
b) wenn eine handlungsunfähige Person durch Beitrittserklärung ihres gesetzlichen Vertreters die Mitgliedschaft erworben hat oder wenn im Laufe der Mitgliedschaft eine Person entmündigt worden ist, so kann das Stimmrecht von dem gesetzlichen Vertreter oder dessen Bevollmächtigten ausgeübt werden;
c) wenn Korporationen, Handelsgesellschaften, Genossenschaften oder andere rechtsfähige Vereine die Mitgliedschaft erworben haben, so können sie ihr Stimmrecht durch Bevollmächtigte, welche von den gesetzlichen Vertretern ernannt sind, ausüben lassen;
d) wenn das Statut die Teilnahme von Frauen an der Generalversammlung ausschließt, welche Maßnahme durch nichts zu rechtfertigen ist, so können die so gemaßregelten Frauen sich durch Bevollmächtigte vertreten lassen und ihnen das Stimmrecht übertragen.

Ein Bevollmächtigter kann nicht mehr als einen Genossen vertreten. Wird ein Mitglied bevollmächtigt, so hat es zwei Stimmen.

Um Irrtümer zu vermeiden, sei zu a) noch besonders bemerkt, daß bei Vorhandensein mehrerer Erben nicht nur der Bevollmächtigte das Recht hat, in der Generalversammlung zu erscheinen, sondern auch die übrigen Erben; abstimmen darf aber nur der Bevollmächtigte. Ebenso können außer dem Bevollmächtigten noch andere Mitglieder der Korporationen, Handelsgesellschaften, Genossenschaften oder anderer rechtsfähiger Vereine (vergl. c) in der Generalversammlung anwesend sein.

Wenn das Gesetz auch für die Form der Vollmacht keine besonderen Bestimmungen getroffen hat, so liegt es doch im Interesse der Genossenschaften, eine schriftliche Vollmacht zu verlangen.

Mitteilungen.

Die Zusammensetzung der kleinen Fettkügelchen der Milch. Von L. Marcus und C. Huyge (Rev. génér. du Lait 1910, Band 8, S. 322). Die mikroskopische Untersuchung der Magermilch zeigt, daß das darin enthaltene Fett der Hauptsache nach aus kleinen Fettkügelchen besteht. Um festzustellen, ob die Zusammensetzung von der der großen Fettkügelchen verschieden ist, wurde Milch mit einem Alfa-Separator teilweise entrahmt. Der auf diese Weise erhaltene Rahm enthielt fast die gesamten großen Fettkügelchen der Milch. Die auf diese Weise erhaltene Magermilch wurde mit einer Perfekt-Zentrifuge vollkommen entrahmt und der auf diese Weise erhaltene Rahm bestand so gut wie ausschließlich aus kleinen Fettkügelchen. Beide Rahmmengen wurden angesäuert, verbuttert, ausgeschmolzen und das Fett analysiert. Es wurde gefunden:

	Große Fettkügelchen	Kleine Fettkügelchen.
Schmelzpunkt	28.3	28.3
Erstarrungspunkt	20.7	20.9
Crismersche Zahl	54.6	54.2
Brechungsindex (25 Gr. C.)	1.460	1.4598
Reichert-Meißlsche Zahl	29.2	29.7
Verseifungszahl	223.8	223.1
Hehnersche Zahl	87.5	87.3
Jodzahl	31.7	31.9

Die Zusammensetzung stimmt also innerhalb der Versuchsfehler überein. S.

Berichtigung. (Methoden des Nachweises einer stattgehabten Erhitzung von Milch und Molkereiprodukten, speziell in der Butter.) Herr Dr. Hesse macht uns darauf aufmerksam, daß in dem Referat in Nr. 88, Seite 1656 die Angabe irrtümlich ist, daß die Verfasser nnr Butter aus pasteurisiertem Rahm geprüft hätten. Es sind auch Butterproben aus unerhitztem Rahm geprüft worden. Wir stellen den Irrtum hiermit richtig. S.

Rundschau.

Butterprüfungen in Westpreußen. Die Butterprüfungen in Westpreußen fanden vor kurzem wiederum in fünf Schauorten statt. Die Beteiligung war eine recht gute; es gelangten zur Beurteilung: in Konitz 23 Proben, in Dirschau 16 Proben, in Graudenz 26 Proben, in Danzig 25 Proben und in Dt. Eylau 25 Proben, davon 72 Proben aus Genossenschaftsmolkereien, 23 aus Privat-Sammelmolkereien und 20 aus Gutsmolkereien, zusammen 115 Proben, sämtlich gesalzen. Fernere sieben Butterproben mußten von der Beurteilung ausgeschlossen werden, weil die Einsender die gestellten Bedingungen nicht in allen Punkten erfüllt hatten. Außer Konkurrenz wurden noch 25 ungesalzene Butterproben geprüft. Das Ergebnis ist als gut zu bezeichnen. Es erhielten: Hochfein 10 Proben, fein bis hochfein 19 Proben, fein 26 Proben, für fehlerhaft erklärt wurden 58 Proben, für abfallend erklärt wurden 2 Proben. Die Einsender der „hochfeinen" Proben sind die Molkereien Briesenitz-Zamberst (Pr. Stargard), Grünfelde, Kgl. Kiewe, Graudenz, Gr. Trampken, Neu-Fietz, Strippau, Mechau und Pfeilsdorf. Die Landwirtschaftskammer hat denselben silberne Medaillen zuerkannt. Die Butter aus den Genossenschaftsmolkereien ist auch diesmal wieder für besser beurteilt worden, als diejenige der andern Betriebe. Die diesjährigen Butterprüfungen haben wieder bestätigt, daß die Erhitzung des Rahmes und der Vollmilch außerordentliche Vorteile bietet. Von den 115 Proben stammten nur 69 aus erhitztem Rahm und 46 aus nicht erhitztem Rahm. Von den zehn „hochfeinen" Proben waren 8 aus erhitztem, mit Reinkulturen angesäuertem Rahm hergestellt.

Butternotierung des Bayerischen und Württembergischen Allgäus. Am 16. November tagte in Kempten eine vom Vorsitzenden des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu geleitete Versammlung von Buttergroßhändlern und Vertretern der Handelskammern Augsburg, Ravensburg und Ulm und der beteiligten Handelsgremien, des Stadtmagistrates Kempten und der Milchwirtschaftlichen Vereine des bayrischen und württembergischen Allgäus zur Reglung der Butternotierung von 1911 ab. Über alle wichtigen Punkte wurde eine erfreuliche Übereinstimmung erzielt. Eine demnächst abzuhaltende weitere Versammlung soll noch einmal die Einzelheiten beraten und der Genehmigung der Handelskammern und der Vereine unterbreiten. Um Übernahme der Geschäftsführung soll die Handelskammer Augsburg ersucht werden.

Milchpreisbewegungen in den Städten. Die am 1. November in Ulm eingetretene Erhöhung des Milchpreises auf 19 und 20 ₰ hat den Stadtvorstand veranlaßt, in der Sitzung der Ortsarmenkollegien vorzuschlagen, daß Maßnahmen ergriffen werden sollen, einer weiteren Verteuerung der Milch zu steuern. Es soll zunächst auswärts versucht werden, die Milch zu einem Preis zu erhalten, der es ermöglicht, sie zu 18 ₰ abzugeben. — In Mülhausen (Elsaß) haben bereits vor einigen Tagen mehrere Milchhändler den Preis für die Vollmilch erhöht. Die andern Händler wollen den Preisaufschlag am 1. Dezember eintreten lassen. Das Liter Milch kostet dann 22 ₰.

In Flensburg haben die Milchhändler den Preis für die Vollmilch von 16 auf 18 ₰ das Liter erhöht. —

Ein Preisaufschlag für Milch sollte mit dem 1. November in Saargemünd in Kraft treten, die Milchhändler verabreichten jedoch die Milch zum bisherigen Preise stillschweigend weiter und sie erklärten auf Befragen, daß vom Preisaufschlag hätte abgesehen werden müssen, weil viele Händler sich zum Preisaufschlag nicht hätten verstehen können. So blieb in der Tat denjenigen Händlern, welche die Preiserhöhung angeregt, nichts weiter übrig, als es der Mehrzahl gleich zu tun und die Milch wie bisher abzugeben.

In München wird der Milchkrieg in erbitterter Weise weitergeführt. Während besonders von seiten der sozialdemokratischen Gewerkvereine die Konsumenten zum Widerstand gegen die Preiserhöhung aufgestachelt werden, geben sich die Milchgroßhändler die größte Mühe, alle Geschäfte zum Milchaufschlag zu bewegen. —

Bestrafung wegen Zusatzes von Eis zur Milch. Wegen Vergehens gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes war der Filialleiter Fiedler in Klein-Struppen bei Pirna vom Schöffengericht verurteilt worden. Fiedler leitete die Klein-Struppener Filiale der Molkerei Treuschka und hatte in der Zeit vom Juli bis November 1909 etwa 14 000 Liter Vollmilch bezogen und zum großen Teile an die Molkerei Leuben weitergegeben. Dieser Milch hatte er im Sommer zur Abkühlung täglich etwa 40 Kilo aus dem Dorfteiche stammendes Eis zugesetzt. Das Eis ist natürlich geschmolzen und hat die Milch verwässert. In der Berufung vor dem Landgericht hatte Fiedler angegeben, daß Eiszusatz zur Milch zu Kühlungszwecken unvermeidlich sei, nicht als Verfälschung betrachtet werden könne und eine solche auch nicht beabsichtigt worden sei. Außerdem habe er angenommen, daß die Milch zu Molkereiprodukten, wie Käse, Quark usw. verarbeitet werde und der geringe Wasserzusatz daher ohne Bedeutung sein würde. Das Landgericht verwarf die Berufung und stellte sich auf den Boden der Vorinstanz. Auch der geringste Wasserzusatz zur Milch müsse auf Grund des Nahrungsmittel-Gesetzes als Fälschung betrachtet werden. Doch auch der gute Glaube müsse dem Angeklagten in diesem Falle abgesprochen werden; er habe wohl gewußt, daß ein Teil der Milch als Vollmilch nach Dresden in den Handel kommen werde. In seiner Revision vor dem Oberlandesgericht erklärte Fiedler, daß sich nicht feststellen lasse, ob der Eiszusatz zum Zwecke der Verfälschung vorgenommen worden sei. Das Rechtsmittel wurde kostenpflichtig verworfen. Der Revisionseinwand könne nicht als stichhaltig angesehen werden; die Verdünnung der Milch sei tatsächlich vorgenomen worden und der Angeklagte habe gewußt, daß ein Teil als Vollmilch unter das Publikum kommen würde.

Personalien. Zum Meisterkäser der Lehrsennerei Boos für Weichkäserei und Butterbereitung wurde Herr Joseph Briechle, bisher Betriebsleiter der Genossenschaftskäserei in Tüssenhausen bei Türkheim, gewählt. — Der technische Assistent der Allgäuer Herdebuchgesellschaft Herr Max Riedel wurde zum Tierzuchtinspektor des Zuchtverbandes für Fleckvieh in Oberbayern, Abteilung Ost, in Mühldorf ernannt.

Geschäftliche Nachrichten. Molkereibesitzer J. Möller in Qualzow (Mecklenburg) verkaufte seine dortige Molkerei und Mühle an den Molkereiverwalter Zierke aus Lohmen. — Die neue Genossenschaftsmolkerei in Alt-Falkenberg (Pomm.) wurde dieser Tage eröffnet. — Das Voigtsche Grundstück mit Molkerei in Langelsheim (Brschwg.) ging durch Kauf in den Besitz des Herrn W. Dernedde über. — Eine neue Molkerei wurde vor einigen Wochen in Urbach (Harz) von einem Herrn Büttner aus Wolkramshausen eröffnet. — In Kirchfelde (Harz) errichtet ein Herr Winter aus Görsbach eine neue Molkerei. — In einer kürzlich abgehaltenen Versammlung in Blomberg (Ostfriesl.) wurde die Gründung einer Molkerei beschlossen. — In Drüpt (Bz. Düsseldorf) wurde eine Molkereigesellschaft m. b. H. gegründet und zu deren Geschäftsführer Molkereiverwalter August Dahlen zu Drüpt ernannt. — In einer landwirtschaftlichen Versammlung in Amelsbüren (Westf.) wurde die Gründung einer Molkereigenossenschaft besprochen. Da sich aber wenig Stimmung für das Unternehmen zeigte, ließ man den Plan vorläufig fallen. — Herr Puhlmann in Rudow bei Neustrelitz verkaufte sein Sanitätsmolkerei für 160 000 Mark an Herrn H. Scheil in Berlin-Grunewald. — Der Molkereibesitzer Ströh verkaufte seine in Börzow (Mecklbg.) gelegene Molkerei für 20 000 Mark an eine Genossenschaft von Landwirten in Börzow und Umgegend. — Ins Handelsregister wurden eingetragen die Firma Villmer u. Eisenbeis, Milchkuranstalt Sanitas in Ems. — Die Genossenschaftsmolkerei Winzig (Schlesien) wurde von einem Herrn Mächler aus Malinie für 44 000 ℳ käuflich erworben. — Molkereibesitzer Julius Frosch beabsichtigt in Beedenbostel (Kr. Celle) eine neue Molkerei zu errichten. — In Belsch (Mecklbg.) wurde kürzlich die neuerbaute Privatmolkerei eröffnet.

Sprechsaal.

Die Unkosten in Molkereien. In dem Artikel „Wie hat man die Rentabilität eines Molkereibetriebes zu berechnen?" in Nr. 86 d. Ztg. befindet sich eine Spezifikation sämtlicher Unkosten in einem Molkereibetriebe. Unter anderem sind hier Maschinenöl, Salz, Soda, Seife und dergleichen mit einem Betrage von 100 ℳ eingesetzt. Da sich in der genannten Spezifikation weitere Posten für die allgemeinen Unkosten nicht befinden, so sind unter „dergleichen" auch Bürsten und Besen, Verpackungsmaterialien, Reparaturen und Ersatzteile zu verstehen. Wenn zu dieser Aufstellung bemerkt wird, daß der angegebene Betrag unter Anlehnung an tatsächliche Verhältnisse eher etwas zu hoch, als zu niedrig angenommen ist, so müssen in der betreffenden Molkerei Ausnahmeverhältnisse geherrscht haben, die man nicht ohne weiteres auf die Allgemeinheit übertragen kann, denn für einen Betrag von 100 ℳ den Bedarf an genannten Artikeln in einer Molkerei von 1 Million Kg. jährlicher Verarbeitung zu decken, dürfte denn doch nicht so leicht sein. Anzunehmen ist, daß genannte Molkerei nur ungesalzene Butter fabriziert hat, denn sonst würde allein für Salz ein Betrag von rund 250 ℳ (71830 Ztr. Butter mit 3 Proz. gesalzen, ergibt rund 22 Zentner Salz) aufzuwenden sein.

Es dürfte vielleicht nicht unangebracht sein, an dieser Stelle einmal die Unkosten einer Molkerei etwas näher zu betrachten, da man häufig das Bestreben findet, die Unkosten auf alle mögliche Art und Weise zu verringern. Wenn auch im allgemeinen Sparsamkeit überall und besonders in einem Molkereibetriebe am Platze ist, so darf diese doch nicht so weit gehen, daß der gesamte Betrieb und speziell Ausbeute und Verwertung der Produkte hierunter leiden. Die Leitung einer Molkerei ist stets vom kaufmännischen Standpunkte aus zu betrachten und es dürfte nicht schaden, wenn besonders in Genossenschaftsmolkereien der Rechenstift etwas öfter zur Hand genommen würde.

Erste Hauptbedingung in einem Molkereibetriebe ist Reinlichkeit, und diese läßt sich auf die Dauer nur erreichen, wenn sämtliche Fußböden und Wände des Betriebes in einem ordnungsmäßigen Zustand erhalten werden. Wenn jedoch, wie man es häufig antreffen kann, bei einem Fußboden mit Fliesenbelag ein Teil der Fliesen sich gelöst hat und aus Sparsamkeitsrücksichten nicht wieder festgemacht wird, so darf man sich nicht wundern, wenn die Luft in einem derartigen Betriebe nicht gerade sehr angenehm ist und nicht besonders günstig auf die Produkte, welche sehr empfindlich sind, einwirkt. Daß außerdem durch die Milchsäure, falls diese einmal zwischen den Fliesen Raum zum Eindringen hat, der Fußboden immer mehr defekt wird und in verhältnismäßig kurzer Zeit vielleicht ein ganz neuer Belag

sich bedeutend teurer stellt, wie eine jeweilige Reparatur, nötig ist, an wird häufig nicht gedacht.

Auch die Behandlung der Maschinen läßt häufig zu wünschen übrig. einige Mark Unkosten zu ersparen, wird das billigste Oel genommen, e dabei zu berücksichtigen, daß die Maschine selbst auf die Dauer nur llos funktionieren kann, wenn die Behandlung und besonders die mierung aller reibenden Teile aufmerksam beachtet wird. Gerade das Oel ist nach meiner Ansicht gut genug. Desgleichen wird die Beffung neuer Ersatzteile für abgenutzte Maschinenteile häufig aus Sparkeitsrücksicht zu weit hinausgeschoben, ohne zu bedenken, daß, wenn ein der Maschine nicht ordnungsmäßig funktioniert, auch die anderen Teile Mitleidenschaft gezogen werden.

Sehr oft findet man in Molkereien, daß die Reparaturen seitens des sonals ausgeführt werden müssen. Handelt es sich um kleine Schäden, nag ein derartiges Verfahren seine Berechtigung haben. Größere Reaturen sollte man jedoch stets von einem Handwerker resp. Monteur führen lassen, denn auf die Dauer ist es immer noch billiger, wenn ein den gleich von der Wurzel aus beseitigt wird, als wenn derselbe immer oberflächlich und notdürftig überdeckt wird. Ein Monteur, zur rechten für eine Eis- oder Dampfmaschine gerufen, kann häufig mehr erreichen, das Personal durch jahrelange Flickereien. Man kann unmöglich von m Molkereifachmann verlangen, daß er Maurer, Klempner, Schlosser, schinenbauer, Maler und wer weiß was noch in einer Person ist. Die che kurze Lehrzeit reicht denn doch nicht aus, um alle diese Arbeiten, he jede für sich eine Lehrzeit verlangen, zu erlernen.

Dagegen wird die Ausbeute aus der gelieferten Milch häufig noch zu wenig beachtet. Der Zentrifuge, dem Lebensnerv des Molkereiiebes, wird noch viel zu wenig Aufmerksamkeit gewidmet, und doch nen hier alljährlich Tausende von Mark verloren gehen infolge ungeend scharfer Entrahmung. Ein Zehntel Prozent Fett in der Magerh mehr, ergibt in einem Jahr für einen mittleren Betrieb mit 2 000 000 Milch einen Verlust von rund 5000 ℳ, ein Betrag, mit dem fast tliche Betriebsunkosten bestritten werden können. Wieviel Zentrifugen, nur auf 0,15—0,20 Proz. entrahmen, mögen heute in Deutschland zum den der gesamten Landwirtschaft noch laufen, und dies nur, um einige end Mark für eine Neuanschaffung zu ersparen. Auch Reparatur und ausbalanzierung von Separatorentrommeln wird häufig viel zu lange usgeschoben. Um vielleicht 50—100 Mark für eine eingehende Reparain der Fabrik zu sparen, setzt man in manchen Molkereien lieber tägso und so viel Mark auf Kosten der Ausbeute zu, nur um am Jahresß mit möglichst wenig Unkosten glänzen zu können.

Auch die Verwertung der Produkte läßt in manchen Molkereien noch zu wünschen übrig. Die in einer früheren Nummer dieser Zeitung ähnte Tatsache, daß ein Revisor erst einer Genossenschaft einen Abschluß 3 ℳ unter Berliner Notierung empfehlen müßte, läßt tief blicken. s mag diese Molkerei so lange für ihre Produktion erhalten haben, n ihr ein derartiger Preis erst als etwas besonders Günstiges fohlen werden mußte? Das zu erstrebende Endziel eines rationell geten Betriebes ist m. E. die höchste Netto-Verwertung der eingelieferten ch, und diese läßt sich nur erreichen durch Sparsamkeit im Betriebe, stmögliche Ausbeute und höchstmögliche Verwertung der Produkte. n man jedoch die gesamte Summe der Unkosten mit derjenigen der ttoeinnahme für Produkte vergleicht, so sollte jeder Genossenschaftsvord und Betriebsleiter wohl bedenken, daß sich durch höchste Ausbeute und ste Verwertung große Summen erzielen, durch kleinliche, häufig unanachte Sparsamkeit im Betriebe aber nur minimale Summen ersparen n. Sch. (582

tellung von trockenem Lab und Yoghurtferment. (Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 88.)

Die Herstellungsweisen der Labpulver sind vielfach patentiert und die rikanten halten ihre Bereitungsarten häufig geheim. Alle Methoden hen jedoch darauf, zunächst eine Labmagen-Extraktionsflüssigkeit herzuen, aus der durch Aussalzen, Fällungsmittel und Filtration eine geigte Lablösung gewonnen wird, die man ohne jeden Zusatz, oder nach zufügen einer bestimmten Menge die Konservierung begünstigende tel, wie Kochsalz, bei niedrigen Temperaturen in flachen Glasschalen Trockne eindampft.

Sie können bei der Herstellung folgendermaßen verfahren: Die Labng bereitet man, indem 1000 Gr. der gereinigten Labmägen, in ½ Ztm. te, schmale Streifen oder in 1 Ztm. große Würfel geschnitten, mit 10 r Wasser, das 500 Gr. Kochsalz enthält, ausgezogen werden. Hierauf die Lösung von den Magenstreifen abgegossen und mit Kochsalz gegt. Nach wenigen Tagen hat sich ein Niederschlag gebildet, der das das Pepsin und schleimige Verunreinigungen enthält. Der Niederg wird in der 3—5fachen Menge Wasser durch geringes Erwärmen auf Wasserbad in Lösung gebracht und die Lösung mit 25—40 Ztm. Salze angesäuert, wodurch sich der größte Teil der Verunreinigungen als eim abscheidet, während das Lab in Lösung bleibt. Auch das Pepsin och in der Lösung. Man filtriert ab, sättigt wieder mit Kochsalz, läßt ge Tage stehen, filtriert wieder ab und trocknet bei niedrigen Tempern, am besten im Vakuum.

Nach Erikson und Nordling wird die Extraktion der Labmägen 0,3—0,4 % Salzsäurelösung vorgenommen und überhaupt kein Kochverwendet. Nachdem die Extraktion bei höchstens 40 Grad C. 6—48 den gedauert hat, filtriert man von den Labstreifen ab und neutralidas Filtrat mit Natronlauge. Pro Liter Lösung gibt man 25 Gr. inigte Leimsubstanz hinzu und vor dem Eintrocknen in flachen Glasen noch einige Tropfen Glyzerin.

Nach Scherer werden aus den Extraktionsflüssigkeiten die Schleime vermittels Kohlensäure unter Druck gefällt und diese von der Lösung Filtration getrennt. Aus der 20 % Kochsalz enthaltenden Lösung das Chimosin mittels Säure ausgefällt und abfiltriert. Das Filtrat, das Pepsin enthält, wird wie das Chimosin bei niedriger Temperatur edampft und getrocknet.

Die so gewonnenen Labpulver sind sehr stark, meist mehr denn 250 000. Man kann sie je nach Wunsch mit Kochsalz und anderen kmäßigen Stoffen vermengen, wodurch die Stärke proportional verdert wird. Sind die Pulver gut getrocknet und wurde ein reines Salz endet, werden sie unter Abschluß von Luft und Licht trocken und kühl ewahrt, so halten sie sich sehr gut.

Dauert die Extraktion lange, so kann man den Lösungen soviel Konerungsmittel zusetzen, als nötig sind, um die Entwicklung von Zersetzungskeimen zu verhindern. Allgemein wird hierzu Borsäure verwendet. So große Mengen Konservierungsmittel, wie bei den Extraktionslösungen des Handels (Soxhletsche Vorschrift) sind unnötig und würden die Verwendung der Pulver zur Bereitung der Lablösungen für die Rundkäsereien unmöglich machen, denn die bedeutenden Mengen Konservierungsmittel könnten die Entwicklung der Käsereifungsbakterien der Lablösung verhindern und ähnliche Erscheinungen hervorrufen, wie die Labextrakt-Lablösungen.

Da die konservierende Wirkung der Borsäure und überhaupt aller Konservierungsmittel immer von ihrem prozentualen Mengenverhältnis abhängig ist, und von der Art der Organismen, deren Entwicklung sie hindern sollen, so muß das fertige Pulver möglichst wenig konservierende Substanzen enthalten, damit sie weder die Entwicklung der Reifungsbakterien vollständig hindern, noch eine Auslese unter ihnen bewirken. Während bei den Labextraktlösungen annähernd 4 % Borsäurelösung vorhanden ist, genügt bei der Bereitung der Pulver 0,5—1 % Borsäurezusatz, um die Lösungen gegen Zersetzung zu schützen. Die in den so bereiteten Pulvern vorhandenen Borsäuremengen üben infolge der großen Verdünnung bei der Bereitung der Lablösungen keinen nachteiligen Einfluß auf dieselben aus. Die Pulver können somit sehr gut zur Bereitung der Lablösungen für die Rundkäsereien verwendet werden.

Trockene Yoghurtkulturen können hergestellt werden, indem die Yoghurtbakterien in einer Nährflüssigkeit aus Molken, Gelatine und Milchzucker zur Entwicklung gebracht werden und diese Reinkultur-Nährlösung in einem Vakuum mit Rührwerk oder in flachen Schalen bei Temperaturen von unter 45 Grad C. zur Trockne eingedampft wird.

F. Engel, Molkerei-Chemiker, Düsseldorf.

Berliner Kuhkäse. (Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 88.)

Sogenannter Berliner Kuhkäse oder Berliner Goldleisten ist ein viereckiger Quarkkäse von ca. 12 Ztm. Länge, 2 Ztm. Breite und 2½ Ztm. Höhe. Gut ausgepreßter Quark wird mit 4½ Proz. Salz, zirka 1 Proz. doppeltkohlensaurem Natron (letzteres je nach Beschaffenheit und Bindefähigkeit des Quarks) und etwas Kümmel vermischt und so lange geknetet bzw. auf einer Walzenmühle gemahlen, bis er von geschmeidiger Konsistenz wird.

Zum Formen des Käses bedient man sich eines Holzrahmens von beliebiger Länge, 12 Ztm. Breite und 2½ Ztm. Höhe. Man legt diesen auf ein glattes Brett, füllt ihn gestrichen voll mit Quark an und erhält so eine lange, geformte Masse. Nachdem der Rahmen hochgezogen ist, schneidet man die geformte Masse mittels eines zwischen einem Bügel gespanntem dünnen Stahldrahtes in Streifen von 2 Ztm. Breite und man erhält auf diese Weise den fertig geformten Käse.

Handelt es sich um größere Produktionen, so ist die Anschaffung einer Quarknet- und Formmaschine zu empfehlen. Dieselbe knetet den Quark und die Käsestreifen treten aus der Mündung geformt hervor. Man braucht die Streifen, welche auf einer Gummirolle langsam weiter gleiten, nur in gewünschte Längen zu schneiden. Der Käse wird dann auf Horden gelegt und bei einer Temperatur von 17—18 Grad langsam getrocknet. Nach 4—5 Tagen bildet sich auf dem Käse eine Fetthaut. Sobald diese genügend fest ist, wird der Käse mit verdünnter Käsefarbe, welche von Carl Mann, Hildesheim, Ewald Noak, Magdeburg usw. zu beziehen ist, gestrichen und umgedreht. Nach wiederum 1—2 Tagen kann der Käse verpackt und versandt werden. A. in P. (583

Sollen Molkerei-Genossenschaften einen Reingewinn erzielen?

I.

Die Ausführungen in Nr. 88 dieser Zeitung über die Verwendung des Reingewinnes in Genossenschaftsmolkereien veranlassen mich dazu, einmal die Frage aufzuwerfen: „Sollen denn Molkereigenossenschaften überhaupt einen Reingewinn erzielen?“ Vom streng genossenschaftlichen Standpunkte aus ist diese Frage absolut zu verneinen, denn was ist ein Reingewinn in der Tat anderes als zu wenig bezahltes Milchgeld? Wenn in jedem Monat nach Abzug der entstandenen Unkosten und der vorzunehmenden Abschreibungen auf Gebäude, Maschinen und Geräte an Hand der erzielten Einnahmen für die verkauften Molkereiprodukte genau berechnet wird, wieviel man für 1 Kilo oder Liter angelieferter Milch bezahlen kann, dann kommt man überhaupt niemals in die Lage, einen irgendwie bedeutenden Reingewinn herauszuwirtschaften. Das ist ja auch gar nicht nötig, nur muß man, wie auch der Verfasser des betreffenden Sprechsaalartikels ausführt, in den ersten Jahren des Bestehens der Molkerei bestrebt sein, einen Reservefonds anzusammeln, um etwaige größere unvorhergesehene Verluste decken zu können, ohne hierzu das Vermögen der einzelnen Genossen in Anspruch zu nehmen.

Es wird am besten in einer einzuberufenden Generalversammlung seitens der Genossen festgestellt, bis zu welcher Höhe im laufenden Geschäftsjahre ein Reservefonds angesammelt werden soll, der dann in der Weise gebildet wird, daß man jeden Monnat den zwölften Teil desselben zu den allgemeinen Geschäftsunkosten hinzurechnet und den auf diese Art am Jahresschluß erzielten „Reingewinn“ als Grudstock des Reservefonds betrachtet und in entsprechender Weise verbucht. Dann hat in jedem folgenden Jahre die ordentliche Generalversammlung, die sich mit der Prüfung der Bilanz und der Genehmigung der Gewinn- und Verlustrechnung zu befassen hat, zu entscheiden, in welcher Weise der Reservefonds zweckmäßig ergänzt werden soll.

Hat eine Molkereigenossenschaft in einer Reihe von Jahren einen genügend hohen Reservefonds angesammelt, und ist sie vor größeren Verlusten bewahrt geblieben, dann kann sie ruhig die gesamten nach Abzug aller Unkosten und Abschreibungen sich ergebenden Einnahmen als Milchgeld an die Genossen zur Auszahlung bringen, denn jeder Genosse, der auch nur einigermaßen über das Genossenschaftswesen in seinem innersten Kern orientiert ist, wird auch leicht einsehen, daß es gar keinen Zweck hat, mit hohen Reingewinnen am Jahresschlusse zu prunken. Dies können wir ruhig den auf ganz anderer Grundlage aufgebauten Aktiengesellschaften überlassen, denn die meisten Genossen, die mit solchen anderer Molkereien gelegentlich zusammenkommen, fragen nicht: „Wieviel Reingewinn habt ihr im letzten Jahr gehabt“, sondern: „Wieviel Geld hat eure Molkerei für ein Liter Milch oder ein Kilogramm-Fettprozent ausbezahlt“?

Paul Rieckhoff, Hamburg.

II.

Bei Molkereigenossenschaften, welche nur von Genossen angelieferte Milch verarbeiten und kein Nebengeschäft betreiben, sollte man von einem Reingewinn nicht reden, denn man kauft ja die Milch der einzelnen Genossen nicht, sondern sie wird nur gemeinschaftlich verarbeitet. Den Erlös

zahlt man dann je nach Qualität und Quantität der gelieferten Milch den Genossen aus. Ergibt sich nun beim Aufstellen der Bilanz auf der „Haben“ Seite ein Saldo, so ist dies kein Reingewinn, sondern es ist weiter nichts als zu wenig ausgezahltes Milchgeld, und wenn der Betrag einige Tausend Mark ausmacht, kann man es den Genossen durchaus nicht verdenken, wenn sie das Geld ausgezahlt haben wollen. Es liegt aber ganz in der Hand des Vorstandes, diesen Saldo beliebig hoch oder niedrig zu gestalten, indem man monatlich vor der Abrechnung eine Rohbilanz aufstellt und zusieht, was man auszahlen kann. Diese Aufstellungen müssen aber genau gemacht werden und man muß Amortisation, Zinsen und etwaige Verluste beim Lagern von Waren usw. stets mit in Betracht ziehen. Tut man dieses gewissenhaft, so wird man am Jahresschluß höchstens einen Überschuß von einigen hundert Mark haben, welchen zu verteilen auch die habgierigsten Genossen einer großen Molkerei nicht der Mühe wert halten, und der dann zur Vergrößerung des Reservefonds verwendet werden kann.

Etwas anders ist es natürlich, wenn die Molkerei ein Nebengeschäft betreibt, sei es die Verarbeitung der Milch von Nichtgenossen, die zu einem festen Preis gekauft wird, sei es Müllerei, Bäckerei, oder Futter- und Düngemittel-Handel. Hierbei kann natürlich ein Reingewinn erzielt werden.

Was nun die Kreditgewährung an Molkereien betrifft, so kommt es wohl in erster Linie auf die Art der Haftung an. Genossenschaften mit unbeschränkter Haftpflicht werden viel leichter und auch mehr Geld bekommen können als Genossenschaften mit beschränkter Haftpflicht; die letzteren können doch nur einen Kredit verlangen, welcher den Haftsummen entspricht. In welcher Höhe verzinsliche Anleihen aufgenommen werden und wieweit das Anlagekapital aus eigenen Mitteln aufgebracht werden soll, darüber läßt sich streiten, der goldene Mittelweg scheint hier jedenfalls der beste zu sein. Das Anleihekapital sollte man aber stets amortisieren, und zwar mit einer Quote, daß es in 20 bis 25 Jahren abgetragen ist. Die Geschäftsguthaben und den sich mit der Zeit ansammelnden Reservefonds sollte man stets im Geschäft in Umlauf halten oder am Kapital abtragen. Niemals sollte man den Reservefonds in bar bei einer Kasse anlegen, es sei denn, daß die Zinsen ebensohoch sind, wie die für das Kapital zu zahlenden, dann darf man aber die Sicherheit der betreffenden Kasse nicht aus dem Auge lassen.

Die Einzahlungen auf die Geschäftsanteile sollen in einer gewissen Höhe sofort beim Eintritt in die Genossenschaft erfolgen, und man sollte die Höhe der Beträge im Statut festsetzen. Desgleichen sollte das Statut eine Bestimmung enthalten, wie die Reserven gebildet werden sollen, und da kann man mit der Zuwendung eines Teiles eines etwaigen Überschusses von vornherein rechnen. Diese Bestimmung kann wie folgt lauten: „Ergibt die Jahresbilanz einen Überschuß, so sollen mindestens 10 Prozent davon dem Reservefonds zufließen, über den Rest verfügt die Generalversammlung.“ Ist auf diese Weise im Statut vorgesorgt, so kann die Generalversammlung niemals den ganzen Überschuß verteilen. Daß man aber gegen Treu und Glauben handeln soll, wenn man den Reingewinn verteilt, ist mir nicht recht klar; wenn es auch nicht kaufmännisch richtig ist, so zu verfahren, so kann doch wohl von einem Handeln gegen Treu und Glauben nicht die Rede sein, denn allen Interessenten ist es ja gestattet, Einsicht in die veröffentlichte Bilanz zu nehmen und sich genügend über die Geschäftsführung und die Kreditfähigkeit der Genossenschaft zu orientieren.

K. Schm. (596

Briefkasten.

K. in **S.** Die Molkerei hat seit der Übernahme dasjenige Milchquantum gehabt, das Ihnen der Verkäufer zugesichert hat. Es liegt also bezüglich des Umsatzes keine Täuschung vor. Wenn der Verkäufer bei den Kaufunterhandlungen die Ansicht ausgesprochen hat, das Quantum würde bis täglich 1000 Liter steigen, diese Ansicht aber nicht zutreffend gewesen ist, so können Sie hieraus irgend welche Ansprüche gegen den Verkäufer nicht herleiten. Auch eine rechtsverbindliche Garantieübernahme bezüglich der Fertigstellung der Baulichkeiten zum 1. Oktober scheint nicht erfolgt zu sein; aus diesem Grunde können Sie sich auch wegen der verspäteten Fertigstellung nicht an den Verkäufer halten. Soweit Sie einem Lieferanten einen Pfennig mehr für das Liter bezahlen müssen, als Ihnen der Verkäufer zugesagt hat, sind Sie berechtigt, den Betrag, um den Sie die Milch teurer bezahlen müssen, vom Verkäufer der Molkerei als Schadenersatz zu fordern. (2533

Molkerei G. Der Herstellungswert der Butter in Genossenschaftsmolkereien richtet sich naturgemäß in erster Linie nach der Jahreszeit, der Produktionsgegend und der Qualität der Butter. Bei Verlusten während des Transports muß die Post den gemeinen Wert ersetzen, nicht aber den Verkaufspreis, den Sie von den Detailkunden im Durchschnitt erzielen. Der Preis von ℳ 1,16 bis 1,20 pro Pfund, den Ihnen die Post zahlen will, dürfte den Marktpreisen, die vor kurzem für die dortige Gegend galten, also dem gemeinen Wert entsprechen. (2505

Sch. Die Ausnahmebestimmungen des Bundesrats von dem Verbot der Sonntagsarbeit finden auf Harzkäsereien keine Anwendung. Diese Ausnahmebestimmungen gelten übrigens nur für die Beschäftigung gewerblicher Arbeiter an Sonn- und Festtagen. Sie als selbständiger Gewerbetreibender sind nicht gehindert, an diesen Tagen Ihrer Berufsarbeit nachzugehen und sich von Ihrer Frau hierbei helfen zu lassen. Es könnte also die Bestrafung nicht wegen der Arbeit am Bußtage, sondern nur wegen Störung der Sonntagsruhe erfolgen, wenn die von Ihnen verrichteten Arbeiten öffentlich wahrnehmbar oder mit störendem Geräusch verbunden waren. Da Sie infolge Motordefekts am vorhergegangenen Tage nicht haben arbeiten können und deshalb den Bußtag zu Hülfe nehmen mußten, so werden Sie, wenn man Sie deswegen bestrafen will, anführen, daß die Arbeit am Bußtage zur Verhinderung des Verderbens von Rohstoffen notwendig und daher gemäß § 105 c Abs. 1 Gew.-O. erlaubt war. (2521

K. in **S.** Wenn die Kellerräume, in denen Sie die Handmolkerei betreiben, ausgiebig groß, luftig und kühl gehalten sind, so wissen wir nicht, in welchen Punkten die Räume nach Ansicht der revidierenden Beamten nicht für den Molkereibetrieb geeignet erscheinen. Sie müssen uns hierüber nähere Mitteilung machen, da wir uns sonst ein Urteil in der Sache nicht bilden können. Außerdem scheint Ihnen ja auch eine bestimmte Auflage noch nicht gemacht zu sein, sondern der Kreisarzt hat nur seine Meinung geäußert. (2468

St. in **D.** Sie können zunächst noch keine Ehescheidungsklage, sonde nur eine Klage auf Herstellung der häuslichen Gemeinschaft erheben. Klage muß am Landgericht Ihres Wohnsitzes erhoben werden; vor müssen Sie am dortigen Amtsgericht einen Sühneversuch mit Ihrer E frau beantragen. Da Sie offenbar nicht imstande sind, Prozeßkosten zu zahlen, so verschaffen Sie sich vom dortigen Magistrat ein Armutszeugn reichen es beim Landgericht ein und beantragen die Beiordnung eines waltes. Die Ladung zum Sühnetermin können Sie auf der Gerich schreiberei des Amtsgerichts zu Protokoll erklären. — Erst dann können auf Ehescheidung klagen, wenn Ihre Ehefrau, nachdem Sie zur Herstellu der häuslichen Gemeinschaft rechtskräftig verurteilt worden ist, ein J lang gegen Ihren Willen in böslicher Absicht dem Urteil nicht Folge leistet hat. (25

C. K. in **L.** Sie müssen im Falle einer Klage hinreichend beweis können, daß Sie die Unterschrift unter der Bedingung abgegeben hab daß Sie die Bestellung jederzeit widerrufen können. In diesem Fa brauchen Sie nicht zu zahlen. Findet sich aber im Bestellschein der V merk, daß mündliche Nebenabreden keine Gültigkeit haben sollen, so gilt der Inhalt des Bestellscheins und Ihr auf eine mündliche Nebenabr gestützter Einwand ist unerheblich. Lesen Sie den Bestellschein darauf genau durch, lassen Sie sich evtl. von der betr. Firma eine Absch kommen. (25

E. in **W.** Wenn Ihr Abnehmer erst jetzt, nachdem Sie wegen Nic zahlung des Kaufpreises für die letzten Buttersendungen ihm nichts m liefern, mit Bemängelungen hervortritt, dahingehend, daß Sie ihm schle Ware geliefert hätten und die Lieferungen unpünktlich erfolgt seien, sind diese Einwendungen schon um deswillen unberechtigt, weil sie v spätet sind. Wenn er Ihnen weiter schreibt, er habe durch Ihre mang haften und unpünktlichen Sendungen die Kundschaft verloren und sein schäft verkaufen müssen, er wolle Ihnen 40 ℳ von Ihrer Rechnung Schadenersatz abziehen, andernfalls würden Sie gar nichts kriegen, können wir Ihnen nur dringend raten, nehmen Sie das Geld unter Nach von 40 ℳ. Man muß aus den Erklärungen dieses Mannes die versteck Drohung herauslesen, daß er mit der Absicht umgeht, sich in böslicher We der Zahlung seiner gesamten Forderung zu entziehen, wenn Sie ihm ni 40 ℳ nachlassen. Schreiben Sie also sofort dem Manne, daß Sie i 40 ℳ nachlassen unter der Bedingung, daß er den Restbetrag binnen Tagen an Sie einsende. — Im übrigen wären Sie an diese Verzich erklärung deshalb nicht gebunden, weil sie infolge Drohung zustande kommen, daher nichtig ist; Sie könnten daher die nachgelassenen 40 später immer noch gegen ihn einklagen. (25

C. in **H.** Sie haben das Geschäftsgeld, da kein Geldschrank vorhand war, in einer einfachen Drahtgeflechtkassette im Schreibpult aufbewah Es sind daraus mehrere 100 ℳ gestohlen worden. Die Genossenschaft Sie für den Verlust an Ihrer Kaution haftbar machen. — Sie haften dann, wenn Ihnen ein Verschulden zur Last fällt, z. B. wenn das Pult oder irgend welche Türen unverschlossen gelassen haben, so dadurch der Diebstahl geschehen konnte. Haben Sie aber alle nach Lage Sache möglichen Vorsichtsmaßregeln bei Aufbewahrung des Geldes be achtet, so sind Sie für den Verlust nicht verantwortlich. Es war Sache Genossenschaft, für einen ausreichend sicheren Aufbewahrungsort für Geld zu sorgen. (25

K. Sie sind als Obermeier engagiert, leiten seit mehreren Mona die Fabrikation in der Abteilung eines Betriebes selbständig und besorg hierbei noch die Expedition und die Abrechnungen. Da Sie vorwiegend der Leitung eines Teiles des Betriebes beschäftigt werden, so kann mang anderer Kündigungsabreden das Dienstverhältnis nur für den Schluß ei Kalendervierteljahres nach 6 Wochen vorher erklärter Aufkündigung gel werden. (§ 133 a Gew.-O.) Dasselbe würde der Fall sein, wenn hauptsächlich mit Expeditions- und Abrechnungsarbeiten beschäftigt würde solche Dienstleistungen gelten als kaufmännische und der Gehülfe, der mit vorwiegend befaßt wird, gilt als Handlungsgehülfe und hat als solc die gleiche Kündigungsfrist (§§ 59, 66 H. G. B.). Daß Sie bei Gehülf mangel gelegentlich niedere Betriebsarbeiten in geringem Umfange verrichten müssen, ist hierbei ohne Bedeutung. (25

M. B. Ihr Abnehmer konnte den Anspruch auf Butterlieferung, er aus dem mit Ihnen geschlossenen Vertrage an Sie hat, rechtsgültig ein andern abtreten. Sie brauchen aber diesem, wenn Ihnen seine Kred fähigkeit nicht bekannt ist, oder er Ihnen für Bezahlung seiner Schuld ni ausreichende Sicherheit leistet, nur gegen Barzahlung zu liefern. (25

P. in **T.** Lehrlinge sind vom vollendeten 16. Lebensjahre an geg Invalidität versicherungspflichtig, wenn sie gegen Lohn oder Gehalt schäftigt werden. Eine Beschäftigung, für die als Entgelt nur freier Unt halt gewährt wird, begründet aber nicht die Versicherungspflicht. Z freien Unterhalt gehört auch ein geringfügiges Taschengeld. Aus dies Grunde ist daher Ihr 21 Jahre alter Lehrling, der neben freier Stati noch ein Taschengeld von monatlich nur 6 ℳ erhält, nicht gegen validität zu versichern. (25

H. Sch. Vor zwei Jahren wurde die bis dahin im Besitze ei Molkereigenossenschaft befindliche Nachbarmolkerei, deren Milchbezahlu vertragsmäßig für die Höhe der von Ihnen zu zahlenden Milchpreise m gebend ist, von der Genossenschaft zu einem sehr niedrigen Preise verka aber mit der Verpflichtung, auf eine längere Reihe von Jahren einen damals außergewöhnlich hohen Milchpreis zahlen zu müssen. Als Ihre Milchlieferanten diesen hohen Milchpreis auch von Ihnen verlangt und deshalb klagten, wurden dieselben abgewiesen, weil Sie nachweis konnten, daß die hohen Milchpreise der Nachbarmolkerei nur als Äquival für den ganz außergewöhnlich niedrigen Kaufpreis der Nachbarmolke zustande gekommen waren. Inzwischen sind nun die Milchpreise über rapide gestiegen und der Besitzer der Nachbarmolkerei konnte dieselbe he mit den langjährigen Milchverträgen um den fünffachen Betrag des 2 Jahren gezahlten Kaufpreises weiter verkaufen. Heute liegt also in hohen Milchpreisen der Nachbarmolkerei nicht mehr ein Teil des Ka preises für das Molkereigebäude, und wenn daher unter diesen veränder Verhältnissen Ihre Lieferanten heute aufs Neue das Verlangen stellen, hohen Milchpreise der Nachbarmolkerei von Ihnen zu bekommen, so könn wir trotz des günstigen Ausfalles des ersten Prozesses Ihnen heute d nicht raten, es nochmals auf einen Prozeß ankommen zu lassen. Da den ersten Prozeß gewonnen haben, werden Ihre Lieferanten heute für ei gütliche Einigung um so leichter zu haben sein. (25

J. J. in **G.** Die betr. Zeitung heißt: „La Laiterie“ und erscheint Paris, rue Clauzel 18. (24

Meierin in M. Ihr Chef hat, als er Ihnen bei Antritt der Stellung diese bereits aufkündigte, nur von dem ihm gesetzlich zustehenden Kündigungsrechte Gebrauch gemacht. Sie haben daher einen Anspruch auf Erstattung des Reisegeldes nur dann, wenn er sich zu dessen Zahlung ausdrücklich verpflichtet hatte. (2469

W. D. J. Sie haben vertraglich Tantieme von dem ausgezahlten Milchgelde zu fordern. Nach dem Wortlaut dieser Abmachung kommt also dasjenige Milchgeld für die Tantiemeberechnung in Frage, das an die Lieferanten nach Abzug des Betrages für zurückempfangene Butter- und Magermilch tatsächlich ausgezahlt wird. Sollten diese Abzüge bei der Tantiemeberechnung unterbleiben, so hätte dies ausdrücklich zwischen Ihnen und Ihrem Arbeitgeber vereinbart werden müssen, was aber nicht geschehen ist. (2466

H. J. Was Ihnen der Verwalter der Molkerei vier Wochen nach Antritt Ihrer Stellung über das sog. „Schwanzgeld" gesagt hat, welches die Gehülfen in dortiger Molkerei bekämen, gibt Ihnen ohne weiteres noch längst keinen Rechtsanspruch auf dieses Geld. Es gilt zunächst allein dasjenige, was Sie mit dem Besitzer beim Engagement vereinbart haben und erst, wenn der Verwalter Ihnen nachher im Auftrage des Besitzers mitgeteilt hat, Sie sollten auch noch „Schwanzgeld" bekommen, erst dann haben Sie einen Rechtsanspruch darauf. Eine etwaige Klage ist immer nur gegen den Besitzer der Molkerei anhängig zu machen, jedoch erscheint es uns vorläufig auf Grund Ihrer Mitteilungen sehr unwahrscheinlich, daß Sie dieselbe gewinnen werden. — Im allgemeinen kann die Kündigung des Gehülfen rechtswirksam nicht nur an den Prinzipal, sondern auch an seinen Stellvertreter erfolgen. Da der Besitzer nicht dort am Orte wohnt, so muß auch der Verwalter zur Entgegennahme der Kündigung für ermächtigt gelten; immerhin wird es sich empfehlen, zur Vermeidung etwaiger Streitigkeiten über die Ordnungsmäßigkeit der Kündigung dem Besitzer, der Sie ja auch persönlich engagiert hat, die Kündigung direkt zu versenden. — Die Kündigung geschieht nur immer für den Schluß eines Tages. Wollen Sie also am 21. ds. Mts. infolge vorhergegangener Aufkündigung nicht mehr auf Ihrer jetzigen Stelle arbeiten, so mußten Sie spätestens am 6. ds. Mts. abends kündigen; eine Kündigung am 7. ds. Mts. wäre verspätet gewesen. (2457

K. in M. Es ist nicht möglich, ohne Kenntnis Ihres Betriebes nur auf Grund der in Ihrer Anfrage enthaltenen Angaben Ihnen ein Kühlsystem zu empfehlen, mit welchem die Kühlung am besten und billigsten vor sich geht. Sollte lediglich die Tiefkühlung von Rahm in Frage kommen, und die dortigen Verhältnisse die Kühlung eines Raumes und die Herstellung von etwas Eis nicht erfordern, so würde die Anwendung der sogenannten direkten Verdampfung die einfachste Einrichtung ergeben. Im andern Falle müßte die Kühlwirkung indirekt unter Verwendung von Salzsole erzielt werden. Die Wahl des Kältemediums hängt ebenfalls von den gegebenen Verhältnissen ab. An sich sind die Leistungen der drei gebräuchlichsten Systeme, bei welchen entweder Kohlensäure, schweflige Säure oder Ammoniak die Kälte hervorruft, annähernd gleich. Bei Flüssigkeitskühlung und direkter Verdampfung wird man nur zwischen Kohlensäure und schwefliger Säure zu wählen haben, da die Anwendung des Ammoniaks nur eisernes Material für alle mit ihm in Berührung kommenden Teile erfordert, während der Rahmkühler besser aus Kupfer hergestellt wird. Hat man mit dem Vorhandensein von sehr warmem Kühlwasser zu rechnen, so vermeidet man wiederum besser die Kohlensäure, da dieses Kältemedium mit wärmer werdendem Kühlwasser in der Leistung zurückgeht. R. (2435

J. F. in Sch. Die sogenannten Sicherheitsdampfkessel bestehen nur aus Röhren von geringem Durchmesser und können infolgedessen für höchsten Betriebsdruck gebaut werden. Sie sind in kleinen Ausführungen heute kaum noch gebräuchlich, dagegen zur Erzeugung großer Dampfmengen in der Marine vielfach in Anwendung, da sie auf kleinem Raum eine große Heizfläche gestatten. Für Molkereibetriebe kommen sie ihres geringen Wasserinhalts wegen nicht in Betracht, denn dieser macht eine dauernde Aufmerksamkeit auf den Wasserstand erforderlich, was in Molkereien nicht durchführbar ist. R. (2428

A. K. in W. Ob die in dem betr. Prospekt aufgestellten Behauptungen den wirklichen Tatsachen entsprechen, ist uns nicht bekannt. Wir nehmen doch an, daß der Mann wirklich Erfolge zu verzeichnen hat. Am besten wenden Sie sich an ihn selbst und lassen sich Adressen von Leuten aus Ihrer Gegend geben, an die Sie sich dann um Auskunft wenden. (2489

H. G. in F. Die heute untersuchten Quarkproben waren wiederum ziemlich stark metallhaltig und deshalb für die Käsefabrikation untauglich. Die Zurverfügungstellung der fraglichen Sendungen war berechtigt und Sie können dieselbe aufrecht erhalten. Da Ihr Lieferant bemüht ist, dem Uebelstand abzuhelfen, können Sie sich vielleicht in Güte mit ihm einigen. (2472

H. L. Wir glauben Ihnen gern, daß die Ableitung der Abwässer Ihrer Molkerei Ihnen viel Kopfzerbrechen macht. Jetzt, nachdem die Molkerei einmal an der ungünstigen Stelle, die weit und breit keine Abflußmöglichkeit für die Abwässer bietet, errichtet ist, läßt sich nur sehr schwer ein Ausweg finden. Dem früheren Amtsvorsteher, auf dessen Beireiben der ungünstige Bauplatz gewählt wurde, können Sie jetzt nichts mehr anhaben, wenn auch die Handlungsweise desselben sehr verwerflich ist. Der beste Ausweg wäre jetzt, daß Sie sich in der Nähe Ihrer Molkerei ein Stück Land, etwa ¾ bis 1 Morgen groß, kaufen, welches Sie mit den Abwässern berieseln und auf dem Sie evtl. auch noch einige Versenkgruben anlegen. Aus einigen Ausschnitten unserer Zeitung, die wir Ihnen zusenden, können Sie sich darüber näher unterrichten. (2467

H. L. Gr. R. Um später nach Fertigstellung der Molkereianlage mit den Abwässern keine Schwierigkeiten zu haben, können wir Ihnen nur raten, sich vor Erwerbung des Bauplatzes über diese Frage genau Klarheit zu verschaffen. Am besten setzen Sie sich wegen der Ableitung der Abwässer in den betr. Graben mit der dortigen Gewerbeinspektion in Verbindung, damit Sie genau unterrichtet sind darüber, ob Ihnen die Abführung in den Graben gestattet ist oder ob Sie evtl. die Abwässer vorher klären müssen. Kläranlagen wurden erst vor einigen Wochen im Sprechsaal unserer Zeitung beschrieben. — Wie weit die Molkerei von den von Ihnen erwähnten Holzbauten entfernt sein muß, richtet sich nach der dortigen Anordnung. Wenden Sie sich um Auskunft an Ihren Amtsvorsteher oder Landrat. (2421

Dm. F. In Bezug auf Aussehen ist Ihre Butter nicht ganz einwandfrei, sie ist schwach fleckig und enthält ziemlich viel Lake. Die Bearbeitung könnte etwas besser sein. Geruch und Geschmack sind etwas scharf, sonst keine Fehler. Die Butter ist eine gute Ware. (2439

H. M. Einer Ihrer Genossen hatte für einige Tage einen Jungen von 14 Jahren gegen Lohn zum Rübenausmachen angenommen. In Abwesenheit des Fuhrmanns hat der Junge sich am Gespann zu schaffen gemacht und hat den Arm gebrochen. Der Genosse ist gegen Haftpflicht versichert. Sie fragen, wer die Kosten der Heilung zu tragen hat. — Wenn durch statutarische Bestimmung der dortigen Gemeinde die Krankenversicherungspflicht auch auf die in der Landwirtschaft beschäftigten Arbeiter ausgedehnt worden ist, selbst wenn diese von vornherein auf einen Zeitraum von weniger als einer Woche eingestellt werden, so würde die Krankenkasse bis zur vollendeten 13. Woche für die Heilung zu sorgen haben. War aber der Junge innerhalb der vorgeschriebenen Frist zur Krankenkasse nicht angemeldet, so hat der Arbeitgeber der Kasse alle Aufwendungen zu erstatten. Vom Beginne der 14. Woche an hat die landwirtschaftliche Berufsgenossenschaft die Kosten der Heilung zu tragen. Ob dem Genossen, wenn er persönlich aus dem Unfall in Anspruch genommen wird, ein Anspruch gegen eine private Versicherungsgesellschaft, bei der er versichert zu sein scheint, zusteht, richtet sich nach den Statuten dieser Gesellschaft. (2425

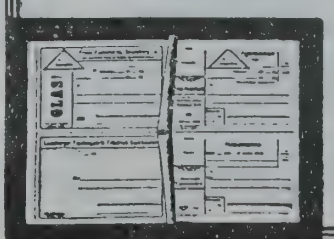
G. M. in D. Solange noch das alte Viehseuchengesetz in Kraft ist, kann die Erhitzung der zurückzugebenden Magermilch nur angeordnet werden, wenn in dem betr. Kreise die Maul- und Klauenseuche herrscht oder wenn für den Kreis die Gefahr der Einschleppung der Seuche besteht und derselbe deshalb als Beobachtungsbezirk erklärt ist. Trifft beides nicht zu, so ist die Bestimmung des Landrates ungültig und Sie können gegen dieselbe Beschwerde beim Regierungspräsidenten einlegen. Falls jedoch, was wir vermuten, der dortige Kreis seuchengefährdet ist, läßt sich die Erhitzung der Magermilch nicht umgehen. (2424

B. M. Astra-Hand-Butterfertiger für kleinere Molkereien werden neuerdings vom Bergedorfer Eisenwerk gebaut und in den Handel gebracht. Soweit wir unterrichtet sind, sind derartige Apparate bisher in deutschen Handmolkereien noch nicht in Gebrauch, jedoch übernimmt das Bergedorfer Eisenwerk für die Brauchbarkeit der Apparate volle Garantie. (2383

J. S. in G. Wenn dort die Maul- und Klauenseuche auftritt, so sind Sie gezwungen, die an die Lieferanten zurückzugebenden Rückstände, Magermilch, Buttermilch und Molke nach den jetzt noch geltenden Bestimmungen auf 100 Grad C. oder während einer Viertelstunde auf 90 Grad C. zu erhitzen. Die an die eigenen Tiere zu verfütternden Rückstände sollen ebenfalls auf diese Temperatur erhitzt werden. Die zum Buttern verwendete Sahne brauchen Sie nicht zu erhitzen. Wenn Sie die Vollmilch vor dem Zentrifugieren auf die angegebenen Temperaturen erwärmen, ist ein nochmaliges Erwärmen der Magermilch und Buttermilch überflüssig. Die hocherhitzte Vollmilch können Sie zwar auch zentrifugieren, ohne sie herunterzukühlen, jedoch empfiehlt sich, wenn möglich, die vorherige Zurückkühlung derselben auf wenigstens 45—50 Grad. Mit Ihrem Vorwärmer können Sie die Vollmilch nicht auf die notwendige Temperatur erhitzen. Entweder müssen Sie sich einen Erhitzer anschaffen oder Sie können sich vielleicht helfen, indem Sie die Magermilch und Buttermilch durch Einführen von direktem Dampf erhitzen. Die erhitzt gewesene Magermilch und Buttermilch können Sie an Ihre Schweine füttern, ohne Nachteile befürchten zu müssen. (2419

C. K. in G. Die schwarzen Flecken im Teller Ihres Butterkneters sind durch zeitweise mangelhafte Reinigung des Kneters hervorgerufen worden. Um dieselben zu entfernen, können Sie folgendermaßen verfahren. Scheuern Sie den Knettisch mit heißer Sodalauge ab, und zwar verfahren Sie hierbei derart, daß vorerst alle Löcher des Kneters verstopft werden, dann die heiße Lauge auf die Platte gegossen und mit einer scharfen Wurzelbürste gescheuert wird, nachdem die Lauge vorher eine Zeitlang auf der Platte gestanden hat, um das Fett gut auszulaugen. Diese Prozedur wird ein zweites Mal wiederholt. Am nächsten Tage verfahren Sie ein drittes Mal ebenso, verwenden aber anstatt des Sodawassers eine möglichst dicke, gleichfalls kochendheiße Kalkmilch, die wieder eine Zeitlang auf dem Kneter stehen bleibt und nachdem gründlich verbürstet wird. Nun scheuern Sie mit reinem, heißem Wasser nach, um alle Kalkteilchen sorgfältig zu entfernen und spülen mit kaltem Wasser ab. Die schwarzen fettigen Flecke werden dann zum weitaus größten Teil verschwunden sein. Verschiedentlich verwendet man zum Entfernen der Flecken auch verdünnte Schwefelsäure, und zwar 1 Teil Schwefelsäure auf 7 bis 8 Teile Wasser. Mit diesem Gemisch wird der Kneter mittels einer Wurzelbürste gut abgerieben und hierauf mit kochendem Wasser tüchtig nachgescheuert und dann abgetrocknet. Wenn diese Reinigung einigemal vorgenommen wird, verschwinden die Flecken und die Butter klebt nicht mehr am Teller. Auch wendet man zur Entfernung der Flecken hier und da Salzsäure an, die man auf den Knetteller einwirken läßt und dann kräftig abbürstet. Jedoch dürfte bei öfterer Verwendung der genannten Säuren das Holz in Mitleidenschaft gezogen werden. Ferner ist es empfehlenswert, den Teller mit reinem, gelöschtem Kalk zu bedecken und diesen einen halben Tag oder noch länger einwirken zu lassen und dann mit heißem Wasser gründlich abzubürsten. Um in Zukunft die Verfettung des Kneters zu verhüten, müssen Sie denselben nach jedesmaligem Gebrauch mit heißem Sodawasser gründlich scheuern, mit kaltem Wasser nachspülen und dann gut abtrocknen. (2415

M. W. Wir bezweifeln doch, ob Ihre Butterfehler durch das Wasser verursacht werden, es können ebenso leicht Fütterungsfehler vorliegen. Ohne Untersuchung der Butter und des Wassers läßt sich darüber natürlich nichts Bestimmtes sagen. Wir würden empfehlen, die Sahne einmal etwas höher zu pasteurisieren, auf etwa 85—90 Grad und nachher tiefer abzukühlen, als Sie es bisher tun. Ferner ist ein öfteres Erneuern der Reinkulturen ratsam. Ihre weitere Anfrage betr. Untersuchung des Wassers wird von unserem Laboratorium aus direkt erledigt. (2436

Grütter's Postpaket-Versand-Block
nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370
50% Zeitersparnis
und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter
D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von
Josef Grütter, Hannover.

A. B. Zu einer einwandfreien Begutachtung genügt die in dem winzigen Schächtelchen eingesandte Butterprobe eigentlich nicht, es soll dafür mindestens ½ Pfund in gutem Pergamentpapier eingewickelte Butter eingesandt werden. Soweit sich auf Grund der uns vorliegenden Probe beurteilen läßt, ist die Butter im Aussehen etwas trübe, müßte also etwas besser bearbeitet sein. Geruch und Geschmack sind schwach säuerlich und unrein, was auf fehlerhafte Rahmbehandlung zurückzuführen sein dürfte. Man kann die Butter als mittlere Qualität bezeichnen. (2438

O. Z. in P. Wir glauben kaum, daß sich Gummischuhe als Fußbekleidung in Molkereien eignen würden. Soweit wir unterrichtet sind, werden derartige Schuhe bisher auch nicht in den Molkereien benutzt. (2463

Molk. Z. Wenn Sie die Konzession für Ihren neuen Kessel nur unter den vorgeschriebenen Bedingungen erhalten sollen, dann müssen Sie die Bedingungen, welche mit der neuen Bau- und Feuerordnung zusammenhängen, selbstredend vorher erfüllen. Es ist Ihre Schuld, wenn Sie den Schornstein fertig gebaut haben, bevor Sie die Bauerlaubnis dazu hatten. Ob Ihr Schornstein ohne weiteres eine Erhöhung um 5 Meter ertragen kann, läßt sich aus der Ferne nicht bestimmen, die Schornsteinzeichnung resp. die Abmessungen des Schornsteins sollen vor Beginn des Baues durch den zuständigen Kesselverein geprüft werden. E. (2443

S. W. 100. Die festgetrockneten Zementspuren von den Fliesen zu entfernen, dürfte wohl recht schwierig sein. Es hätte das geschehen müssen, ehe der Zement ganz festgetrocknet war. Durch vorsichtiges Abkratzen und Abschlagen und durch kräftiges Schrubben mit einer rauhen Bürste, am besten einer Stahlbürste, müssen Sie denselben allmählich zu entfernen suchen. (2462

P. E. Um für die Folge ein haltbares Fabrikat zu erhalten, müssen Sie zunächst für ein brauchbares geschmeidiges Rohmaterial sorgen, was Ihnen nicht schwerfallen kann, da Sie dieses selbst herstellen. Der bemusterte Quark ist viel zu hart gearbeitet, er besitzt daher nur ganz geringe Bindefähigkeit. Der aus diesem Material hergestellte Käse bekommt beim Trocknen sofort eine feste Oberfläche, die ein Verdunsten der überschüssigen Feuchtigkeit aus dem Innern verhindert. Diese bringt später die Haut zum Abtreiben. An Ihrer Arbeitsweise haben wir folgendes auszusetzen: Die Salzgabe ist zu gering und muß mindestens 4 Prozent betragen. Das Trocknen soll langsam bei 16 bis 17 Grad erfolgen. Sobald die Fetthaut genügend Festigkeit besitzt, frühestens nach vier Tagen, wird der Käse gestrichen. Das Anreifen in den Kisten, welches schwierig zu überwachen ist, können Sie vermeiden, wenn Sie den Käse bei Trockentemperatur bis zur Versandreife, also etwa bis zum siebenten oder achten Tage, auf den Hürden liegen lassen. Ein wiederholtes Umstellen derselben ist angebracht. B. (2430

Molkerer A. Ob unlauaterer Wettbewerb vonseiten Ihres Konkurrenten vorliegt, ist so ohne weiteres nicht zu bejahen. Es könnte in Ihrem Falle nur der § 6 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs in Anwendung kommen, wonach unlauterer Wettbewerb auch dann vorliegt, wenn jemand zum Zwecke des Wettbewerbes über das Erwerbsgeschäft eines Andern unwahre Behauptungen tatsächlicher Art aufstellt, die geeignet sind, den Betrieb des Geschäfts oder den Kredit des Inhabers zu schädigen. Ob die unwahren Angaben Ihres Konkurrenten, Ihr Milchfuhrmann würde nur noch für ihn fahren, die Lieferanten des einen Dorfes lieferten an ihn anstatt an Sie, geeignet sind, diese für Sie schädigende Wirkung auszuüben, ist von hier aus nicht zu beurteilen. Fordern Sie jedenfalls Ihren Konkurrenten auf, die Wiederholung und Verbreitung derartiger unrichtiger Angaben zu unterlassen, da Sie sonst wegen unlauteren Wettbewerbs gegen ihn vorgehen würden. Vielleicht hilft diese Aufforderung. — In dem Verhalten des Milchfuhrmanns liegt ein Grund, gegen ihn gerichtlich vorzugehen, nicht. (2456

Molk. H. Bei der Schweinemast herrscht die Ansicht vor, daß es ratsamer ist, Mais- und Gerstenschrot gedämpft zu verfüttern und nicht trocken. Ihre Frage, welche ziffernmäßige Resultate mit Trockenfütterung erreicht sind, läßt sich überhaupt nicht beantworten. Selbst wenn dahingehende Versuche irgendwo gemacht sein sollten, so würden sich solche Resultate nicht verallgemeinern lassen, denn Mastfähigkeit und Gesundheitszustand der Schweine, sowie sonstige in Betracht kommende Umstände sind überall verschieden und ergeben wieder andere Resultate. Bei Fütterung von Mais- oder Gerstenschrot mit Molke sind Sie auf dem richtigen Wege, wie man dies füttert und was man sonst noch mit Erfolg nebenbei füttern kann, Kartoffelflocken, Fischmehl usw., ist mehr oder weniger Ansichtssache. Bei größeren Schweinen können Sie ohne Nachteil pro Tag 5 bis 10 Liter Molke geben. (2388

F. S. 23. Bezüglich der nachträglichen Abzüge der Beiträge, die von den Versicherten zur Kranken- und Invaliden-Versicherung zu zahlen sind, bestimmt das Gesetz, daß solche bei einer Lohnzahlungsperiode unterbliebenen Abzüge nur noch bei der nächstfolgenden Lohnzahlung nachgeholt werden dürfen. In ihrem Falle dürfen also, wenn z. B. der Lohn monatlich ausgezahlt wird, und am 30. d. M. für den Monat November zur Auszahlung gelangt, hierbei rückständige Beiträge nur für den Monat Oktober, nicht aber noch für eine frühere Zeit, abgezogen werden. (5452

M. M. Als Verwalter einer Gutsmolkerei gelten Sie, wenn sich Ihre Tätigkeit vornehmlich auf die Leitung und Beaufsichtigung des Molkereibetriebes erstreckt, als ein für Dienste höherer Art Angestellter; infolgedessen kann mangels anderer Vereinbarungen das Dienstverhältnis nur für den Schluß eines Kalendervierteljahres unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 6 Wochen gekündigt werden (§ 622 B.G.B.). Als Verwalter einer gewerblichen Molkerei hätten Sie die gleiche Kündigungsfrist (s. Molkereikalender S. 11). (2451

P. G. Der Konkursverwalter mußte Ihnen das Dienstverhältnis vorher aufkündigen und hierbei eine Kündigungsfrist von 14 Tagen einhalten. Melden Sie beim Amtsgericht, bei dem der Konkurs schwebt, Ihre Lohnforderung als bevorrechtigte Forderung zur Konkursmasse an. Bestreitet der Verwalter Ihre Forderung, so müssen Sie auf Feststellung Ihrer Forderung bei demselben Amtsgericht Klage gegen den Verwalter erheben. Da Sie noch minderjährig sind, so wird die Klage von Ihrem Vater als Ihrem gesetzlichen Vertreter für Sie erhoben. Ihr Vater kann, wenn er nicht im Bezirk des Konnkursgerichts wohnt, am Amtsgericht seines Wohnsitzes die Klage auf der Gerichtsschreiberei zu Protokoll aufnehmen lassen; das kostet ihm nichts. Als Entschädigung hätten Sie, da Ihr Gehalt einschließlich des Wertes der Verpflegung monatlich 70 ℳ betrug, für die 14 Tage 32 ℳ 67 ₰ zu fordern. Haben Sie in dieser Zeit aber schon anderswo gearbeitet, so müssen Sie sich auf Ihre Forderung das verrechnen lassen, was Sie in der betreffenden Zeit anderweitig verdient haben. (2453

Molk. L. Farbe, Aussehen und Bearbeitung der Butter sind gut, dagegen ist der Geschmack schwach fettig und ölig, was wohl auf starke Rübenfütterung zurückzuführen sein dürfte. Die Klagen Ihres Abnehmers sind nicht ganz unberechtigt. (2459

A. M. So lange die Krankheit in der bisherigen leichten chronischen Form auftritt, sind keine erheblichen Verluste zu befürchten. Immerhin liegt die Gefahr vor, daß ein plötzlicher Übergang in das akute Stadium stattfindet. Es ist daher dringend erforderlich, tunlichst schnell die schärfsten Vorkehrungen zu treffen. Hier hilft nur eine ganz gründliche Reinigung und Desinfektion der Ställe. Da diese aber zwecklos sein würde, so lange noch infizierte Tiere im Stall verbleiben, ist eine gänzliche Räumung, die natürlich nicht sofort, sondern allmählich erfolgen kann, nötig. Sofort nach vorgenommener Desinfektion kann der Stall wieder belegt werden. Impfungen mit Euman, die Sie selbst ausführen können, sind häufig von durchschlagendem Erfolge . B. (2318

O. H. in W. Der uns eingesandte Quark enthält größere Mengen gelöstes Metall und man braucht sich daher nicht zu wundern, daß der daraus hergestellte Käse im Reifestadium schwarz wird. Der Quark ist zur Käsefabrikation untauglich. (2442

A. B. 100. Wenn Sie Butter mit 16 Prozent Wassergehalt haben, so bedeutet das, daß in 100 Teilen dieser Butter 16 Teile Wasser enthalten sind. Butter so trocken kneten, daß überhaupt kein Wasser mehr darin enthalten ist, können Sie gar nicht. Sehr trockene Butter hat immer noch 6 bis 8 Prozent Wassergehalt. — Schwefelsäure, die aus der automatischen Abmeßvorrichtung abtropft und längere Zeit in einer offenen Glasschale stehen bleibt, ist für die Milchuntersuchung nicht mehr einwandfrei, da die Schwefelsäure aus der Luft Wasser anzieht und das spezifische Gewicht derselben sich infolgedessen verringert. Die Schwefelsäure soll deshalb immer unter Verschluß aufbewahrt werden. (2456

R. W. in S. Es ist uns nicht recht verständlich, welche Käsesorten Sie eigentlich meinen. Sahnekäse oder Sahneschichtkäse ist kein versandfähiger Käse, sondern im allgemeinen nur für den direkten Konsum bestimmt. Wir nehmen an, daß Sie unter Ziegenkäse den sogenannten „Altenburger Ziegenkäse" verstehen. Wir schicken Ihnen von beiden Käsesorten Beschreibungen aus unserer Zeitung, aus denen alles Nähere betr. Fabrikation usw. hervorgeht. (2434

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat Dezember 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depeschen siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

19. November. Ia **121—123 Mk.**, IIa **115—121 Mk.**, IIIa **112—118 Mk.**, abfallende **96—110 Mk.** Tendenz: stetig.

Berlin, 22. Nov. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 128 Mk., 10 Faß 127 Mk., 30 Faß 126 Mk., 51 Faß 125 Mk., 41 Faß 124 Mk., 13 Faß 123 Mk., 1 Faß 122 Mk., 3 Faß 121 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 124,85 Mk. Zugeführt 151 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 22. November. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Einlieferungen zeigen infolge des kalten Wetters eine kleine Abnahme und lassen sich dieselben daher räumen.

Berlin, 22. Nov. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 121—123 Mk., IIa 115—121 Mk., IIIa 112—118 Mk., abfallende 96 bis 110 Mk.

Berlin, 19. November. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die Produktion in feinster Butter vom Inland zeigt eine weitere Abnahme und waren die Zufuhren demzufolge nur klein. Vom Auslande lauten die Berichte recht fest und werden jetzt überall so hohe Preise gefordert, daß Bezüge nach hier keine Rechnung geben. Trotz letzter Preiserhöhung war die Nachfrage nach allen Qualitäten Hofbutter rege und konnten die Einlieferungen zu unveränderten, vollbehaupteten Preisen schlank verkauft worden.

Hamburg, 17. November. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Unsere letzte Notierung blieb unverändert auf ℳ 125 bestehen. Der Schlußmarkt verlief recht fest. Sämtliche Vorräte feinster Qualität konnten begeben werden. Die Aussichten für den kommenden Handel blieben somit äußerst günstig, zumal man mit einer weiteren Abnahme der Produktion zu rechnen hatte. Unser dieswöchentlicher Markt verlief denn auch in recht animierter Stimmung. Die Inhaber feiner Butter wollten, da man mit einer eventuellen kleineren Erhöhung rechnete, nur auf Basis der kommenden Freitagsnotierung verkaufen. Trotzdem waren die frischen Zufuhren bald vergriffen und eine Knappheit machte sich bemerkbar. Hinzu kommt noch, daß Kopenhagen die Forderungen ganz bedeutend erhöht hat, so daß ein Bezug von dort nicht mehr lohnend ist. Das Inland beorderte zufriedenstellend und der hiesige Konsum ist in der Zunahme begriffen. Wie schon oben erwähnt, hat Kopenhagen seine Preise weiter erhöht, die Notierung stieg demzufolge heute um weitere 2 Kronen (notiert 99 Pronen gleich ca. 111,50 ℳ). Die Tendenz wird mit „fest" bezeichnet. Unsere Notierung wird ebenfalls um einige Mark erhöht werden, trotzdem können wir weiter mit festen Märkten rechnen. Die Zufuhren russischer Butter betrugen 1100 Tonnen, die ziemlich begeben werden konnten. Bezahlt wurde ℳ 109 bis 114. Auch für ältere Sachen macht sich schon Nachfrage geltend.

Hamburg, 22. Nov. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Die vorwöchige Notierung wurde um 2 Mk. erhöht; auch Kopenhagen setzte 2 Kronen herauf. Berlin wird am morgigen Mittwoch vermutlich abermals eine kleine Steigerung vornehmen. Die Nachfrage für alle Qualitäten hat sich etwas gehoben und liegt der Markt jetzt etwas gesünder. Die jetzige feste Stimmung verdanken wir der Festigkeit der englischen Märkte, sollte dort eine Verflauung eintreten, so werden wir die Rückwirkung hier sofort spüren.

Leipzig, 21. Nov. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. In allerfeinsten Qualitäten herrscht nach wie vor rege Nachfrage und konnten die bereits letzte Woche erhöhten Preise noch- mals als heraufgesetzt werden. Weitere Steigerungen erscheinen aber vor- läufig als ausgeschlossen.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 126—129 Mk., für geringere Ware 110—120 Mk. pro Zentner.

Breslau, 22. Nov. Butterbericht von Fritz Baum. In Deutschland war der Konsum vor 14 Tagen recht schlecht und auch auf dem Weltmarkt waren billige Preise. England sah sich zufolge dieser billigen Preise ver- anlaßt, in Dänemark und Holland jeden Posten bei steigenden Preisen aufzukaufen. Holland schickt sonst jede Woche kolossale Posten nach der Rheingegend, doch die Engländer kauften zu den billigen Preisen alles weg. Deshalb war es vielen deutschen Molkereien, die ungesalzene Butter herstellen, möglich, nach dem Rhein zu etwas besseren Preisen zu liefern. Die deutschen Vorräte konnten besser wie seither geräumt werden, da die ausländischen Zufuhren ausblieben. Davon profitiert vor allen Dingen der Westen und Berlin, während der Osten, der in der Regel nur ge- salzene Butter herstellt, wenig Vorteil hat. Er nimmt zwar die allge- mein etwas höheren Preise mit, aber das ruhige Geschäft des Ostens läßt ihn auf seinen Vorräten sitzen. Es wäre deshalb gut, wenn eine Anzahl Molkereien sich jetzt entschließen könnte, kurze Zeit allerfeinste Butter ohne Salz in größeren Posten herzustellen, und wäre ich gern bereit, den Export nach dem Westen zu übernehmen, damit der Osten für seinen eigenen Konsum ein flotteres Geschäft bekommt. Diese Maßregeln müßten aber sofort durchgeführt werden, wenn man noch vor Weihnachten mit einem flotten Absatz rechnen will.

London, 19. November. Die Nachfrage nach dänischer Butter hat eine wesentliche Belebung erfahren, und zwar hauptsächlich auf den Märkten des Nordens, denn auf dem hiesigen Markt verhindert das starke Angebot von kolonialer Butter eine Besserung der Lage festländischer Sorten. Feinste dänische Ware erzielte bei uns 116—118 Schill. Sibirische Butter bester Qualität war reichlich zu 102—104 Schill. angeboten, und die Nach- frage nach solcher hat sich belebt, indes untergeordnete Sorten zu 94—98 Schill. wenig Beachtung finden. Auf dem Markt zu Manchester erfreute sich feinste dänische Butter ganz besonders lebhafter Nachfrage und die Preise zogen auf 118—120 Schill. an. Beste sibirische ging zu 105—108 Schill. leidlich flott ab. In Liverpool herrschte ein sehr kräftiger Ton und die offerierten Mengen wurden zu 3—4 Schill. Aufschlag umgesetzt. Feinste dänische Butter erzielte 119—120 Schill. Auch in Glasgow fand eine Befestigung der Notierungen um 3—4 Schill. statt. Untergeordnete Sorten waren indes schwer verkäuflich und neigten nach unten.

Käse.

Berlin, 22. November. Preisfeststellung der ständigen Notierungs- kommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk. Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 22. November. Marktbericht der städtischen Markthallen- Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro ½ 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Back- steinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Ka- membert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 22. November. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute wegen des schlechten Wetters nur 100 Partien Käse, welche wiederum flott ver- kauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 5—6 kg 32,50 bis 33,50 fl., 8—10 kg bis 15 kg 33,50—35 fl., 2. Sorte 32—33 fl., ¾ fett Gouda 31—32 fl., Edamer 35—36 fl., Lunch- und Geheimratstäschen 36—37 fl., Brotkäse 1. Sorte 32,— fl., 2 Sorte 27 fl., Kanterkäse 8 bis 12 kg 32 fl. In den Lagern bezahlt man für August-September-Ware 38—40 fl., Mai-Ware 43—45 fl. Verschiedene Molkereien haben in dieser Gegend sehr viel Milch bei den Bauern angekauft, so daß nächstens be- deutend weniger Käse zu erwarten ist. Niedrigere Preise sind deshalb wohl nicht zu erwarten.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 19. November 11 325 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 68—69 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 67—68 Mk., c) voll- fleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 65—67 Mk., d) fleischige 63—65 Mk., e) gering entwickelte 61—63 Mk., f) Sauen 62—63 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht Tendenz: Überstand.

Hannover, 21. November. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 814 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 69—72 Mk., Klasse V 63—66 Mk. Klasse VI 63—68 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 22. November. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 5450 Stück. Preise: Schwere 66,00—67,00 Mk., leichte 65,00 bis 00,00 Mk., Sauen 53,00—58,00 Mk., Ferkel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: langsam.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Non.	Auf- getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	19.	11352	69 bis 61 55 bis 49			Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	22.	5450	67	bis	65	20—24 % Tara	langsam
Bremen	21.	1030	70	bis	62	Schlachtgew.	langsam
Hannover	21.	894	72	bis	69	„	mittel
Magdeburg	22.	1628	70	bis	67	„	mittel
Leipzig	21.	2201	70	bis	67	„	mittel
Dresden	21.	2120	72	bis	69	„	langsam
Chemnitz	21.	2170	73	bis	70	„	—
Dortmund	21.	2095	69	bis	63	„	schlepp.
Essen	21.	3936	68	bis	64	„	mittel
Barmen	21.	1050	69	bis	67	„	—
Köln a. Rhein	21.	4026	69	bis	66	„	ruhig
Mainz	21.	684	74	bis	72	„	mittel
Frankfurt a. M.	21.	1898	71	bis	69	„	ruhig
Mannheim	21.	1481	72	bis	70	„	—
Stuttgart	22.	1007	72	bis	70	„	mäßig
Augsburg	17.	750	74	bis	70	„	—
Nürnberg	21.	1609	71	bis	69	„	flau
Breslau	21.	1493	72	bis	68	„	langsam
Danzig	22.	1040	51	bis	45	Lebendgewicht	langsam
Posen	21.	120	53	bis	48	„	ruhig
Mülhausen i. E.	21.	285	74	bis	72	Schlachtgew.	—
München	21.	836	72	bis	60	„	—

Eier.

Hamburg, 21. November. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,70 Mk. netto.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 2 ℳ höher, letzten Sonnabend unverändert. nächsten Sonnabend unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notie- rungskommission:

23. November. Ia **123—125 ℳ,** IIa **117—123 ℳ,** IIIa **112—120 ℳ,** abfallende **95—112 ℳ.** Tendenz: abwartend.

Hamburg, 23. Nov. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei- verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:

Klasse 307 Drittel zu 125,00 bis 133,00 ℳ, im Durchschnitt 129,21 ℳ, Klasse 26 Drittel zu 113,00 bis 124,50 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ, Unkosten 1½ Proz für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Ein- sender. Vorige Woche 295 Drittel, im Durchschnitt 122,79 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 23. November 15 354 Stück. a) **67 ℳ,** b) **65—67 ℳ,** c) **63—67 ℳ,** d) **62—64 ℳ,** e) **59—62 ℳ,** f) **60—63 ℳ.** Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Rohdes Schweinezucht

5. Auflage vom Domänenpächter Schmidt mit 33 Textabbild. und 31 Rassebildern. — Dieses, das ganze Gebiet der Schweinezucht umfassende Werk gibt auf alle wichtigen Fragen, die beim Betriebe der Schweinezucht hervortreten können, Auskunft. Auch der erfahrene Schweinezüchter wird aus dem reichen Inhalte des Buches viel Anregung und manchen guten Rat schöpfen können. Außer den Abschnitten über die Rassen des Schweines und über die Schläge des Hausschweines sind besonders die praktischen Fragen der Zucht und Ernährung eingehend behandelt. Wertvoll sind auch die Abschnitte über die Rentabilität der Schweinehaltung, die Krankheiten des Schweines und die Verwertung des Mastschweines. Preis des elegant gebundenen Buches 12,— Mk. Zu beziehen von der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen

in Königsberg i. Pr. (früher Kleinhof-Tapiau).

Beginn eines dreimonatlichen Kursus für Hospitanten am **2. Januar.**

Nähere Auskunft erteilt **Prof. Dr. Hittcher.**

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 8789 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Eine Privatmolkerei am Niederrhein sucht zum 15. Dezember einen katholischen jungen

Gehülfen

bei 35 ℳ Gehalt nebst freier Stat. Derselbe hat den Betrieb, sowie Abrechnung allein zu besorgen. Offert. unter **A. S. 8963** an diese Zeitung.

Gehülfe gesucht.

Molkerei in der Nähe von Kiel sucht **zu sofort** einen kräftigen Gehülfen, der auch die Schrotmühle mit bedient. Näheres durch (8959 **Paul Giersberg, Kiel,** Marthastr. 1.

Gesucht zum 1. Januar ein verheirateter (8522

Molkereiverwalter mit Gehülfen.

Zeugnisse und Gehaltsansprüche an **Molkereigenossenschaft Rabute** bei Ramelow, Pommern.

Gesucht zum 1. Januar 1911 ein tüchtiger, in allen Arb. erfahrener

Fachmann als Betriebsleiter.

Derselbe muß alle Arbeiten selbst übernehmen. Stellung dauernd und Gehalt bei Zufriedenheit steigend. Verheiratete Bewerber erhalten den Vorzug. Etwas Kaution erforderl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbet. an (8846 **Georg Eilers,** Molkereibesitzer **Rallenbüschen** b. Varel i. Oldbg.

Zum 1. Januar oder später wird von einer Molkereimaschinenfabrik ein

Reisender

für Verkauf von Molkereigeräten und Bedarfsartikeln in Posen und Westpreußen gesucht. Ausführliche Angebote mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 8910 an diese Zeitung erbeten.

Zu sofort, spätestens 1. Dezember wird für hiesigen großstädt. Betrieb ein durchaus zuverlässiger jg. Mann

als Expedient gesucht.

8892) **W. Söter,** Molk. **Bielefeld.**

Suche zum 1. Dezember einen
jungen Gehülfen.
Derselbe hat hier Gelegenheit, sich in der Harzkäserei und im Butterformen gründlich auszubilden. Anf.-Gehalt 20 Mk. und freie Station.
Rich. Kurpjun, Dampfm. **Siersleben.**

Suche zum 1. Dezember einen jungen, (8936
kräftigen Gehülfen
als zweiten für Dampfbetrieb und Schweinemast. Derselbe darf keine Arbeit scheuen. Gehalt 25 *M* monatlich.
Molkerei Groß-Läßwitz b. Maltsch a. d. Oder.

Zum baldigen Antritt suche ich
angehenden Gehülfen
sowie einen (8935
Lehrling.
Bedingungen nach Übereinkommen. Anfragen erbitte an
Zentralmolkerei Niesky, O.-L.

Suche zum 1. Dezember oder etwas später für hiesigen Betrieb mit ca. 9000 Kilo Einlieferung einen
ersten, bescheidenen, tüchtigen Gehülfen
im Alter von etwa 18—22 Jahren für den Gesamtbetrieb, vorwiegend jedoch für Annahme u. nachmittags fast ausschließlich nur Kontorarbeit, daher sicheres Rechnen und treues Verhalten gegen seinen Prinzipal Bedingung. Da der Betreffende tüchtig mit zufassen muß, so wollen sich nur arbeitsfreudige Leute melden, die auch in der Lage sind, mich bei Abwesenheit zu vertreten und die drei anderen Gehülfen zu Ordnung und Fleiß anzuhalten. Gehalt anfangs 35, steigend bis 45 *M* und Kassen frei. Kündigungszeit vierwöchentlich. Reflektiere nur auf Jemanden, der die Absicht hat, Jahre in seiner Stellung zu verbleiben.
Schroeder, Zentralmolkerei Bettingerode, E.G.m.b.H., bei Bad Harzburg.

Suchen zum 1. Januar 1911, am liebsten einige Tage früher einen militärfreien, gewandten (8926
Gehülfen
flotten Butterformer, für Butterei und Kontor, daher gutes Rechnen u. flotte Handschrift erwünscht. Jetziger Gehülfe, welcher bereits 1 Jahr in hiesigem Betriebe tätig ist, verläßt seine Stellung, um die Molkereischule zu besuchen. Anfangsgehalt *M* 35 und freie Kassen. Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei Kittlitz i. Sachs.

Suche zum 1. Dezember einen
tüchtigen Gehülfen
für beschränkten Betrieb, der sich aller Arbeit willig unterzieht. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung, da nachmittags Kontorarbeit. Gehalt bei freier Station und freien Kassen 30 *M*. **C. Meyer, Molkerei E. G., Farmbeck i. L.**

Suche zum 1. Dezember einen jungen, brauchbaren (8952
Gehülfen.
Gehalt 25 *M*. Offerten mit Altersangabe und Abschrift des Lehr- oder Prüfungszeugnisses erbittet
H. Dahl, Bad Schmiedeberg, Bez. Halle a. Saale.
Ein Lehrling
findet ebenfalls zu sofort oder später Aufnahme. D. O.

Wir suchen zum 1. Dezember oder etwas später einen zuverlässigen
Gehülfen.
Gehalt 30 *M* bei freier Station. Offerten mit Beifügung von Zeugnisabschriften erbittet (8961
Molkerei-Genossenschaft Dobrzyca, Kr. Krotoschin.

Zum 1. oder 15. Dezember suchen wir jungen, propperen, gut empf.
Gehülfen
für gute dauernde Stellung. Gehalt 25 *M* pro Monat. (8960
Dampfmolk. Cletzen, Kr. Delitzsch.

Suche zum 15. Dezember jungen, tüchtigen **Gehülfen**
welcher sich vor keiner Arbeit scheut.
Dampfmolkerei Schönwalde bei 8934) Kuggen, Ostpreußen.

Suche zu sofort oder zum 1. Dezember einen tüchtigen, sauberen, an flottes Arbeiten gewöhnten (8831
Gehülfen
für Betrieb und Kontor. Gehalt 30 *M* bei freier Station u. Kassen.
Schwenn, Verwalter, **Molkereigen. Drenow** bei Zarben in Pommern.

Zum 16. Dezember suchen wir einen soliden, zuverlässigen und ehrlichen (9802
Gehülfen.
Derselbe muß einen guten □-Käse machen, gut schreiben und sicher rechnen können. Bewerber, welche in größeren, städtischen Vollbetrieben gearbeitet haben, das Abfertigen des Verkaufswagens u. Ladens besorgen können, im Frischmilch sortieren bewandert sind, da Stadtverkauf u. Milchversand, an stramme Tätigkeit und Pünktlichkeit gewöhnt sind, und auch jede andere Arbeit willig verrichten, wollen Offerten m. Zeugnisabschriften einsenden. Anfangsgehalt 40 *M* und freie Station.
Molkereigen. Schroda, Prov. Posen.

Zum 1. Dezember kann ein tüchtiger, sauberer evangel. (8900
Gehülfe
für Butterei und Kontor eintreten. Anfangsgehalt 25—30 *M* bei freier Station, Wäsche und Kassen. Molkereiblusen werden frei gestellt. Offerten mit Zeugnisabschriften an
Niederrheinische Molkerei Pfalzdorf (Kr. Cleve). **Fr. Irrgang.**

Ein sauberer (8883
Molkereigehülfe
zum sofortigen Antritt gesucht. Meldungen an die
Kraazsche Molkerei, Osmarsleben b. Güsten in Anhalt.

Wir suchen zum 1. Dezember oder später einen jungen, sauberen
Gehülfen
für Butterei und andere Arbeiten. Gehalt 30 *M*, Kassen frei. Offerten und Abschrift vom letzten Zeugnis erbittet (8907
Molkerei Nackith, Bez. Halle.

Zum 5. Dezember suchen wir einen jungen, evangelischen (8915
Gehülfen.
Gehalt 30 *M*.
Molkerei Vörde, Rheinland.

Wir suchen zum 28. Dezember einen jungen, kräftigen, (8871
soliden Gehülfen
welcher die Pflege eines Pferdes mit übernimmt und des nachmittags Milch von und zu der 10 Min. von der Molkerei entfernten Bahn fahren muß. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften nebst Gehaltsansprüchen erbeten an
Molkerei-Genossenschaft Löwenberg, Schlesien.

Gesucht zum 1. Dezember ein durchaus (8873
tüchtiger Gehülfe
der Militärzeit hinter sich hat und vollständig firm in Herstellung feinster Tafelbutter mit Fertiger „Dau", sowie vertraut mit Tubular und Abrechnungswesen ist. Bedingung selbständiges Arbeiten. Gehalt monatlich 30 *M* und freie Station. Offerten sind zu richten an
F. Gallenbeck, Varchmin b. Kordeshagen in Pom.

Zum 1. Dezember suchen wir ein. federgewandten (8807
ersten Gehülfen.
Demselben ist Gelegenheit geboten, die Buchführung zu erlernen. Gehaltsansprüche bei freier Station und Kassen sowie Zeugnisabschriften sind einzusenden.
Molkerei-Genossenschaft Pila b. Mur.-Goslin, Posen.

Tüchtiger, älterer Gehülfe
für Tilsiter- u. Weichkäserei zum 1. Dezember bei 40 Mk. Anfangsgeh. und freier Station gesucht. Offrt. nebst Zeugnisabschr. erbittet (8806
Molkerei-Genossensch. Pr.-Stargard Westpreußen.

Tüchtiger Gehülfe
bei 30 Mk. Anfangsgehalt sofort gesucht. (8512
Molkerei Schrimm, Posen.

Suche zum sofortigen Antritt jüngeren, willigen (8690
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbeten.
Greese, Molkereibesitzer, Mockrehna, Bez. Halle.

Suche zu sofortigem Antritt jüngeren, sauberen **Gehülfen** in meinen kleinen Kraftbetrieb. □-Käse und Quark. Gehalt 30 *M*. **D. Feßler, Zella** bei Nossen, Sachsen. (8713

Suche zu sofort oder 1. Dezember einen tüchtigen, (8689
fleißigen Gehülfen.
Gehalt monatlich 30 *M*. Zeugnisse in Abschrift müssen eingesandt werden.
E. Ramm,
Gr. Elbe bei Baddeckenstedt.

Harzkäser
der im Fach vollkommen firm ist, gesucht. Offert. mit Gehaltsangabe erbeten. (8493
Dampf-Molkerei **Zaborze.**

Einen jüngeren (8913
Käsereigehülfen
welcher sich jeder vorkommenden Arbeit unterzieht, sucht zum sofortigen Antritt
Käserei **Spergau** bei Corbetha.

Kräftigen, arbeitsamen (8943
Käsereigehülfen
suchen sofort
Werner & Komp., Käsefabrik, **Neumünster.**

Suchen per sofort oder später einen tüchtigen, soliden und kautionsfähigen (8964
Milchverkäufer.
Guter Pferdepfleger.
Molkerei Goslar, Harz.

Tüchtiger, gewandter (8588
Milchverkäufer
und Milchfahrer, guter Pferdepfleger, in dauernde Stellung per sofort gesucht. Zeugnisabschriften nebst Gehaltsansprüchen erbeten.
Dampfmolkerei **Mana** b. Göschwitz, Saale.

Strebsamer Gehülfe (8917
als Milchverkäufer
bei gutem Verdienst zum baldigen Antritt gesucht.
L. Röthemeyer, Schwelmer Molkerei Schwelm.

Zum 1. Dezember suche ich einen tüchtigen, ledigen
Milchkutscher.
Derselbe muß früh die Milch holen und dann den Verkaufswagen in die Stadt fahren. Gehalt einschl. Proz. 35—40 Mk. pro Monat und freie Station. (8859
Rich. Kurpjun, Dampfm. **Siersleben.**

Suche zum 1. Jan. 1911 einen tücht., solid., zuverlässig. Mann als
Schweinefütterer.
Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsangaben an (8867
P. Bleil, Dampfmolkerei **Zottwitz** Bez. Breslau.

Wir suchen zum baldig. Antritt für unsere neuerbaute Schweinemastanstalt ein. fleiß. u. tücht., verheir.
Wärter
der mit allen einschläg. Arbeiten gut vertraut sein muß. Vorläufig ca. 200 Schweine. Freie Wohnung vorhanden. Offerten erbittet
Molkerei „Eintracht", Legden i. W.
8908) **Gralle.**

Gutsmolkerei sucht einen selbständigen (8923
Molker.
Molkerei ist modern mit Maschinenbetrieb, Dampferzeuger usw. eingerichtet. Versand 200 Lt., Einkauf 200 Lt. vom Molker zu holen und an die Bahn zu bringen. Eigene Milch wird zu Butter u. Käse verarbeitet. Probemelken und Fettbestimmungen muß der Molker machen. Offerten mit Zeugnisabschriften, Lohnansprüchen ohne freie Station u. Retourmarken an **Konstanz, Baden, Postfach 74.**

Kräft. Junge z. Bedienen d. Milchkundschaft sof. gesucht. Molk. **Pasch,** Aderstr. 43, **Düsseldorf.** (8878

Kräft. junger Mann
zum Reinigen der Milchgefäße sof. gesucht. Lohn pro Monat 40 Mk. bei freier Station. (8822
Molkerei **Jos. Bremer, Hofgut Kriel Cöln-Lindenthal.**

Lehrling
sucht zu sofort oder später. Lehrzeit 1 Jahr bei Taschengeld. (8732
Jeske, Dampfmolkerei Pudewitz in Posen.

Suche zu baldigem Antritt einen Mann aus gutem Hause
als Lehrling.
Bedingungen sehr günstig. Lehrzeit 1 Jahr bei 100 Mark Vergütung. Beschr. Großbetrieb. Gründl. Ausbildung. Offerten m. Lebenslauf erb. unt. **H. P. 8914** an d. Zeitung.

Erfahrene, tüchtige Meierin
für Butter- und Käsebereitung sucht zum 1. Januar (8833
Königl. Domäne **Galow** b. Neustettin i. Pom.

Suche zu sofortigem Eintritt eine tüchtige, erfahrene (8834
Meierin
welche zugleich die Wirtschaft besorgt. Lohn nach Übereinkunft.
Molkerei **Jonasdorf** b. Altfelde.
H. Fritsche.

Sanitäts-Molkerei Rudow
bei Neustrelitz
sucht zum 1. Dezember tüchtige
saubere Meierin.
Offerten m. Zeugnisabschriften und Gehaltsangabe erbeten. (8896

Jg. Meierin od. Gehülfe per 1. Dezember für kleine Molkerei mit Handbetrieb gesucht bei Familienanschluß. Offerten unter **8874** an diese Zeitung.

Suche für die **Altmarriner Molkerei,** Bahnh. Fritzow, Bez. Köslin, zum 1. Dez. od. etwas später eine
junge Meierin
für Butterei u. Hülfe im Haushalt. Gehalt 25 Mk. pro Monat. (8872
Kuse, Verwalter.

Suche zum baldigen Antritt eine
evang. Meierin
mit etwas Vermögen zwecks spät. Verheiratung. Offerten mit Bild, welches retour gesandt wird, erbet. an **Alfred Buchwald,** Molkereibes., **Stephanshofen,** Kr. Samter, Posen.

Wegen Verheiratung der jetzigen zu sofort oder 1. Dezember eine tüchtige, selbständige (8604
Meierin
gesucht. Butter von ca. 75 Kühen, neueste Maschinen. Gehalt 350 bis 400 *M* und Tantieme. Off. an
Rittergut Danneborth bei Gerdshagen in Mecklenbg.

Nach Süddeutschland
wird eine junge, hübsche
Meierin
die in Butterei firm und auch einige Kenntnisse in der Käserei hat, per sofort gesucht. Etwas Vermögen ist erwünscht, da bei gegenseitiger Zuneigung alsbaldige Heirat erfolgen kann. Diskretion Ehrensache. Gefl. Offerten mit Bild befördert unter **A. R. 8665** diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 92. Hildesheim, den 25. November 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Über einige Ergebnisse der amtlichen Butterkontrolle der Stadt Breslau im Etatsjahre 1909. Von H. Lührig.
Mitteilungen. Russischer Brinsenkäse.
Literatur. Berechnung der Futterrationen. — Die heiztechnischen Einrichtuugen der Käserei.
Unterrichts- und Versuchswesen. Lehrsennerei für Rundkäserei in Weiler im Algäu.
Rundschau. Berliner Butternotierungskommission 1911. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Der Kaiser als Förderer des gemeinnützigen Milchausschanks. — Beefsteak aus Margarinekäse. — Warnung vor einem Butterschwindler. — Die Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche im Deutschen Reiche. — Milchwirtschaftliches aus unseren Kolonien.
Sprechsaal. Die Kopenhagener Butternotierung und die Berliner Auktion. — Herstellung von Käse aus erhitzer Milch.
Briefkasten.

Über einige Ergebnisse der amtlichen Butterkontrolle der Stadt Breslau im Etatsjahre 1909.

Mitteilung
aus dem Chemischen Untersuchungsamt der Stadt Breslau
von H. Lührig.

Der Verkehr mit Butter in der Stadt Breslau wird außer durch die reichsgesetzlichen Bestimmungen durch eine besondere Polizei-Verordnung vom 1. Juli 1898 geregelt. Diese bestimmt im wesentlichen, daß der Kochsalzgehalt der Butter höchstens 3 Prozent und der Fettgehalt mindestens 80 Prozent betragen muß. Außerdem darf Butter nur als „Tafelbutter" oder „Kochbutter" feilgehalten werden und müssen die Umhüllungen, sofern die Butter in solchen verkauft wird, auf der äußeren Seite die vorstehenden Bezeichnungen in unverwischbarer leserlicher Schrift tragen. Die Polizeiverordnung geht, soweit der Kochsalzgehalt darin berührt wird, weiter als die Bundesratsverordnung vom 1. März 1902, welche bekanntlich nur den Fett- und Wassergehalt der Butter regelt. Die Trennung in die beiden Gruppen Tafel- und Kochbutter ist eine durchaus zweckmäßige, insofern als aus der Bezeichnung ohne weiteres auf die Qualität geschlossen werden kann ohne Rücksicht auf die Herkunft der Butter.

Seit Ende 1908 hat in Anpassung an die Neuregelung der Nahrungsmittelüberwachung in Preußen auch in der Stadt Breslau eine schärfere Überwachung des Verkehrs mit Nahrungs- und Genußmitteln eingesetzt, und seitdem das Chemische Untersuchungsamt einen Einfluß auf die Auswahl der vom Königlichen Polizei-Präsidium zu entnehmenden Proben erlangt hat, ist auch der Anfang mit einer verschärften Butterkontrolle gemacht worden. Nachdem nunmehr ein volles Geschäftsjahr abgeschlossen, erscheint es nicht uninteressant, die dabei gewonnenen Erfahrungen zu allgemeiner Kenntnis zu bringen. Vorweg sei bemerkt, daß Breslau eine der ersten Städte war, welche durch Errichtung eines Chemischen Untersuchungsamtes (1881) für eine systematische Überwachung des Verkehrs mit Nahrungs- und Genußmitteln Fürsorge traf. Die Kontrolle hielt aber nicht Schritt mit der weiteren Entwicklung der Stadt und wurde nach Übernahme der Polizei durch den Staat nicht in einer solchen Weise fortgeführt, wie es wohl wünschenswert gewesen wäre. Erst durch die erwähnte Einführung einer einheitlich geregelten Kontrolle in der Provinz Schlesien in den Jahren 1907/08 hat auch in der Stadt Breslau eine erhebliche, augenblicklich 100 Prozent betragende Steigerung der Probenankäufe stattgefunden. Wiederholt ist in den Jahresberichten unseres Amtes darauf hingewiesen, daß die Verhältnisse im Verkehr mit Butter ganz leidliche seien, wenn man absehe von der auf den Märkten feilgehaltenen Butter, die von den Hausfrauen, welche billig einzukaufen beabsichtigen, vielfach bevorzugt werde. Obgleich erwiesenermaßen die auf den Wochenmärkten gehandelte Butter der Fälschung häufig unterworfen war, ist es zu einer schärferen und systematischen Kontrolle der sogenannten Landbutter nicht gekommen. Erst das Jahr 1909 hat den Anfang damit gemacht, indem im ganzen 273 Proben fast ausschließlich Land- oder Bauernbutter zur Untersuchung angekauft wurden. Berücksichtigt wurden kleinere Geschäfte und Bäudeleien sowie die beiden Markthallen, in welchen meist auswärtige Verkäufer ihre Ware absetzen. Von diesen 273 Proben verfielen 184, also fast genau ⅔, der Beanstandung, teils wegen Übertretung der Polizeiverordnung, teils wegen Verstößen gegen gesetzliche Bestimmungen.

Die Gründe der Beanstandungen waren folgende:

1.	Fehlen einer Bezeichnung auf der Papierumhüllung	59 Fälle	= 21,6 %
2.	„ „ „ „ „ außerdem zu hoher Wassergehalt	14 „	
3.	Fehlen einer Bezeichnung auf der Papierumhüllung außerdem zu hoher Salzgehalt	16 „	
4.	Fehlen einer Bezeichnung auf der Papierumhüllung außerdem wegen Verdorbenseins	2 „	
5.	Fehlen einer Bezeichnung auf der Papierumhüllung außerdem zu hoher Wassergehalt bei zu niedrigem Fettgehalt	13 „	= 43,2 %
6.	Fehlen einer Bezeichnung auf der Papierumhüllung außerdem zu hoher Wassergehalt bei zu hohem Salzgehalt	1 „	
7.	Fehlen einer Bezeichnung auf der Papierumhüllung außerdem zu niedriger Fettgehalt bei zu hohem Salzgehalt	5 „	
8.	Fehlen einer Bezeichnung auf der Papierumhüllung außerdem zu hoher Wassergehalt bei zu geringem Fettgehalt und zu hohem Salzgehalt	8 „	
9.	Zu hoher Wassergehalt allein	4 „	
10.	„ „ „ bei gleichzeitig zu niedrigem Fettgehalt	14 „	
11.	Zu hoher Wasserhalt „ „ „ „ Fettgehalt und zu hohem Kochsalzgehalt	13 „	
12.	Zu hoher Wassergehalt bei gleichzeitig zu niedrigem Fettgehalt und wegen Verdorbenseins	1 „	
13.	Zu hoher Kochsalzgehalt allein	20 „	
14.	„ „ „ bei gleichzeitig zu niedrigem Fettgehalt	6 „	
15.	Ausschließlich wegen Verdorbenheit	1 „	
16.	Verwarnungen wegen nur geringer Überschreitungen der Grenzwerte (5), wegen falscher Bezeichnung (1) oder beginnender Ranzigkeit (1)	7 „	
	Zusammen	184 Fälle.	

Diese Zusammenstellung redet eine deutliche Sprache und beweist, daß trotz des Bestehens einer 28jährigen Kontrolle im hiesigen Butterverkehr noch Mißstände vorhanden sind, die kaum zu erwarten waren. Sieht man ab von den 59 Mustern, deren Papierhüllen der Polizeiverordnung nicht entsprachen und von den 7 Mustern, bei denen infolge geringfügiger Mängel nur eine Verwarnung empfohlen wurde, so verbleiben noch 118 Proben oder rund 43 Prozent, welche in Bezug auf Zusammensetzung gegen gesetzliche Bestimmungen bzw. gegen die angezogene Polizeiverordnung verstoßen. Zieht man von diesen 118 Proben noch die 20 ab, deren alleiniger Beanstandungsgrund zu hoher Kochsalzgehalt war, so verbleiben 98 Proben oder rund 36 Prozent, die einer Beanstandung auf Grund gesetzlicher Bestimmungen anheimfallen. Also reichlich der dritte Teil der untersuchten Butterproben durfte nach den einschlägigen Gesetzesvorschriften weder feilgehalten noch verkauft werden. Forscht man den Gründen für diesen Mißstand nach, so ergibt sich, daß die Bundesratsverordnung vom 1. 3. 1902 nach nunmehr 8jährigem Bestehen noch nicht bis an die Produktionsstätten durchgedrungen scheint, denn die Mehrzahl der zur Rechenschaft gezogenen Hersteller von unvorschriftsmäßig zusammengesetzter Butter hatte keine Ahnung davon, daß der Verkauf einer gesalzenen Butter mit mehr als 16 Prozent

Wassergehalt gesetzlich verboten ist. Die Butter sei seit vielen Jahren in genau derselben Weise hergestellt und in der Stadt Breslau begehrt und beliebt, auch noch niemals getadelt oder gar beanstandet worden, solche Beteuerungen bekommt man nur allzu oft zu hören, und es fällt häufig schwer, den Betroffenen klar zu machen, daß sie als Händler damit noch nicht von der Verpflichtung einer Prüfung der Butter entbunden seien. Was ich früher über die Ergebnisse der Butterkontrolle in der Stadt Chemnitz im Jahre 1904 *) für die entsprechenden sächsischen Verhältnisse ausgeführt, das scheint nach den bisherigen gesammelten Erfahrungen auch für die hier in Frage kommenden schlesischen Verhältnisse zuzutreffen. Es fehlt an Organen, welche die Landbewohner in dieser Richtung aufklären und ihnen außerdem mit Rat zur Seite stehen. Hier könnte die amtliche Nahrungsmittelkontrolle eine segensreiche Tätigkeit entfalten, wenn gelegentlich der Probeentnahme durch sachverständige Chemiker in den Ortschaften eine allgemeine Belehrung über die Zusammensetzung, Herstellung und Behandlung der wichtigsten landwirtschaftlichen Erzeugnisse Milch und Butter stattfinden würde.

Was den Untersuchungsgang anbetrifft, so wird jede Butter nach ihrer Homogenisierung auf ihren Wassergehalt geprüft, und zwar bedienen wir uns neuerdings ausschließlich hierfür des Apparates „Perplex", der sich je länger je mehr bewährt und den wir im Laboratorium nicht mehr vermissen möchten, nachdem die diesbezüglichen Kontrollen mit der Gewichtsanalyse stets gute Übereinstimmung der Resultate ergeben haben. In dem verbleibenden Trockenrückstande wird dann nach Entfernung der Fettsubstanz der Gehalt an Kochsalz bei allen Proben bestimmt, während bei den ev. zu beanstandenden Proben (solchen mit über 16 Prozent Wasser und mehr als 3 Prozent Kochsalz) außerdem noch der Fettgehalt durch Extraktion einer gewogenen und auf Papierschnitzeln getrockneten Menge Butter ermittelt wird.

Die beobachteten Wassergehalte waren folgende:

Unter 12 Proz. Wasser zeigten	32 Prob.	= 11,72 Proz. all. Prob.	} = 73,26 Proz.		
zwischen 12 und 14 Prozent	89 „	= 32,60 „			
„ 14 „ 16 „	79 „	= 28,94 „			
„ 16 „ 17 „	18 „	= 6,59 „			
„ 17 „ 18 „	20 „	= 7,33 „			
„ 18 „ 19 „	12 „	= 4,40 „			
„ 19 „ 20 „	2 „	= 0,73 „			
„ 20 „ 21 „					
„ 21 „ 22 „	9 „	=	} 7,69 „		
„ 22 „ 24 „	3 „	=			
über 24 „	9 „	=			

Die höchsten Wassergehalte betrugen in Prozenten: 25,10; 25,25; 25,53; 31,46; 31,50; 34,15; 35,30; 47,39 und 49,26. Daß es sich hier nur um Zusätze von Wasser in betrügerischer Absicht handeln konnte, lehrten verschiedentlich die Gerichtsverhandlungen. Immer sollten unbekannte Händler die Lieferanten jener verfälschten Butterproben gewesen sein. Durch rechtzeitig vorgenommene Durchsuchungen fand man aber die Butterformen vor, die dann zur Überführung der Schuldigen führten. In einem Falle wurde auf eine Gefängnisstrafe von 6 Wochen erkannt, weil eine Händlerin Butter mit über 35 Prozent Wassergehalt in einer der städtischen Markthallen verkauft hatte und ihr nachgewiesen werden konnte, daß sie selbst die Butter umgeformt hatte.

Nach dem Fettgehalt geordnet, ergibt sich folgendes Bild:

über 80 Proz. Fett zeigten			212	Proben	= 77,6 aller Proben
zwischen 80 und 79 Proz.	„	. . .	19	„	
„ 79 „ 78 „	„	„ . . .	10	„	
„ 78 „ 77 „	„	„ . . .	5	„	
„ 77 „ 76 „	„	„ . . .	2	„	
„ 76 „ 75 „	„	„ . . .	4	„	
unter 75	„	„ . . .	21	„	

Die niedrigsten Fettgehalte betrugen in Prozenten: 70,44; 70,39; 70,25; 66,21; 61,40; 60,09; 48,64 und 46,05.

Über den Gehalt an Kochsalz gibt folgende Zusammenstellung Aufschluß:

Unter 1 Proz. zeigten	17	Proben	} = 201 = 73,62 Proz. aller Proben		
zwischen 1 u. 2 Proz. zeigt.	97	„			
„ 2 „ 3 „ „	87	„			
„ 3 „ 4 „ „	35	„			
„ 4 „ 5 „ „	30	„	} = 76 = 26,38 „ „ „		
„ 5 „ 6 „ „	2	„			
über 6 „ „	5	„			

Hiernach mußten rund ein Viertel sämtlicher Proben wegen Übertretung der Polizeiverordnung infolge des 3 Prozent übersteigenden Kochsalzgehaltes beanstandet werden. Fremdfette wurden in keiner der untersuchten Proben nachgewiesen. In einem Fall war ein Kern von alter, ranziger, verfärbter Butter mit einer Hülle von guter Butter umkleidet. Der zur Rechenschaft gezogene Verkäufer behauptete unwiderlegt, daß er als Aufkäufer von Landbutter selbst das Opfer eines Betrügers geworden sei, und die Verfälschung weder habe vermuten noch ohne Beschädigung der Butter habe feststellen können. Es erfolgte Freisprechung. Reichert-Meißlsche Zahlen und Refraktionen des Butterfettes sind in den verschiedenen Landesteilen erheblichen Schwankungen während der verschiedenen Jahreszeiten unterworfen. Wie wiederholt von uns nachgewiesen, steht die Zusammensetzung des Butterfettes in hiesiger Gegend im Herbst unter dem Einfluß der Rübenblattfütterung, so daß sehr starke negative Refraktionen auftreten, die bei Außerachtlassung der tatsächlich obwaltenden Verhältnisse irrtümlicherweise den Verdacht einer Fälschung der Butter aufkommen lassen. Natürlich ist das nicht der Fall bei Butter aus kleinen Wirtschaften, die nicht selbst Rüben bauen oder zur Rübenblattfütterung im Herbst übergehen. Da es sich bei vorliegender Butter fast ausschließlich um solche Proben handelt, treten die typischen Veränderungen kaum in die Erscheinung. Die Reichert-Meißlsche Zahl bleibt nach wie vor das wichtigste Kriterium für die Reinheit des Butterfettes, weshalb eine statistische Zusammenstellung und Mitteilung der gefundenen Werte für die betreffende Gegend immer wünschenswert und nützlich ist. Es ver-

April 09		Mai 09		Juni 09		Juli 09		August 09		Sept. 09		Oktober 09		November 09		Dezember 09		Januar 1910		Febr. 1910		März 1910	
R. M. 3.	Refratt.	R. M. 3.	Refratt.	R. M. 3.	Refratt.	R. M. 3.	Refratt.	R. M. 3.	Refratt.	R. M. 3.	Refratt.	R. M. 3.	Refratt.	R. M. 3.	Refratt.	R. M. 3.	Refratt.	R. M. 3.	Refratt.	R. M. 3.	Refratt.	R. M. 3.	Refratt.
25,89	— 1,7	24,97	— 1,6	25,90	+ 0,6	24,53	— 0,4	24,07	— 0,9	22,91	+ 0,8	25,10	+ 0,3	25,67	— 0,8	21,31	— 0,4	23,28	— 0,8	23,63	— 1,1	24,85	— 1,4
26,02	— 0,5	24,97	— 2,5	26,07	+ 0,1	25,08	— 0,3	25,08	— 1,0	23,82	+ 0,2	26,50	+ 1,2	26,43	— 0,3	23,82	— 1,2	23,58	— 0,1	24,10	— 1,8	25,23	— 1,8
26,07	— 0,2	26,07	— 1,2	26,07	— 1,0	26,21	— 1,6	25,20	— 0,5	25,20	— 0,6	27,08	— 2,2	26,58	— 2,4	24,20	— 1,9	23,99	— 2,1	26,20	— 2,4	26,08	— 0,7
26,35	— 3,0	26,07	— 2,1	26,07	— 2,0	26,33	— 0,5	25,83	— 1,4	25,30	— 2,0	27,41	— 1,4	26,60	— 0,8	24,45	— 1,6	24,42	— 1,5	26,20	— 1,8	26,19	— 2,3
26,35	— 0,1	26,35	— 1,0	26,60	— 1,2	26,55	— 0,4	26,10	+ 0,2	26,60	— 1,8	27,14	— 1,2	27,58	— 0,9	25,33	— 1,0	24,66	— 1,9	26,24	— 1,8	26,20	— 1,5
26,62	— 1,7	26,60	— 0,7	26,80	— 1,2	26,58	— 0,6	26,33	— 1,4	25,71	— 1,9	27,70	+ 0,8	27,90	— 1,7	25,88	— 2,1	25,30	— 2,1	26,55	— 2,9	26,54	— 2,4
26,90	— 2,0	26,62	— 0,1	27,00	— 1,0	26,71	— 0,5	26,58	— 1,5	26,26	— 0,6	27,72	+ 0,4	28,09	— 1,3	25,96	— 2,0	25,90	—	26,77	— 2,6	26,65	— 2,3
26,90	— 3,2	26,62	— 0,5	27,17	— 0,9	27,08	— 0,4	26,58	— 0,6	26,33	— 0,4	28,08	— 1,3	28,46	— 0,0	26,71	— 2,4	26,12	— 2,3	27,01	— 2,8	26,78	— 2,3
27,01	— 1,7	26,62	— 0,9	27,20	— 0,5	27,21	— 1,6	26,60	— 0,4	26,53	— 1,4	28,21	— 2,3	28,46	— 1,6	26,74	—	26,37	— 1,3	27,05	— 2,6	26,78	— 2,3
27,05	— 0,4	26,90	— 0,8	27,45	— 1,4	27,23	— 0,7	27,33	— 0,5	26,58	— 0,8	29,09	— 2,9	28,46	— 2,7	27,09	— 2,5	26,62	— 2,2	27,36	— 2,6	27,93	— 0,6
27,07	— 2,3	27,17	— 0,5	27,70	— 0,8	27,58	— 0,2	27,58	— 1,0	26,65	— 2,0	29,20	— 2,0	28,60	— 2,7	27,37	— 1,4	26,65	— 2,5	27,48	— 2,5	28,62	— 1,7
27,10	— 1,0	27,70	— 2,3	27,72	— 1,7	27,59	— 1,7	27,58	— 1,3	26,70	+ 0,2	29,75	— 3,8	28,96	— 1,5	27,57	— 3,6	27,40	— 0,7	27,87	— 3,4	28,65	— 3,5
27,17	— 2,2	27,72	— 1,0	27,72	— 1,2	28,34	— 0,6	28,20	— 1,8	26,80	— 0,5	29,80	— 2,5	29,00	— 2,6	27,69	— 2,8	27,98	— 2,5	27,93	— 2,9	29,11	— 2,9
27,17	— 2,1	27,76	— 2,3	27,90	— 1,2	28,59	— 0,7	28,80	— 0,7	27,50	— 1,3	30,60	— 2,3	29,09	— 1,3	27,70	—	28,33	— 2,5	27,95	— 1,5	29,53	— 2,3
27,45	— 2,2	28,00	— 0,6	28,55	— 1,0	28,80	— 0,4	29,09	— 2,0	27,80	— 1,1	30,60	— 2,1	29,09	— 2,9	28,00	— 2,3	28,63	—	28,18	— 1,4	29,55	— 2,1
27,72	— 1,2	28,00	— 2,4	28,55	— 1,1	28,96	— 0,7	29,30	— 2,2	28,00	— 1,0	30,72	— 1,2	29,20	— 2,0	28,14	— 3,2	28,78	—	28,18	— 2,5	29,60	— 1,6
27,95	— 2,3	28,27	— 1,6	28,75	— 1,2	29,00	— 1,3	29,84	— 2,4	29,30	— 1,3	33,48	— 5,7	29,40	— 0,8	28,22	— 2,5	29,02	— 1,8	28,27	— 1,9	29,84	— 1,1
28,00	— 1,1	28,27	— 0,7	28,80	— 1,2	29,30	— 1,5	31,90	— 1,0	29,42	— 1,7	35 30	— 4,3	30,66	— 2,9	28,30	— 3,1	29,03	— 3,2	28,41	— 3,2	30,31	— 1,5
28,00	— 2,4	28,27	— 1,3	29,10	— 1,3	29,96	— 1,7	Mittel:		29,84	— 0,5	Mittel:		30,72	— 1,6	28,30	— 0,6	29,15	— 2,5	28,64	— 2,6	30,36	— 2,3
28,55	— 0,6	28,55	— 1,5	29,37	— 0,3	30,85	— 1,5	27,33		30,97	— 1,5	29,08		30,95	— 1,3	28,46	— 4,3	29,57	— 2,0	28,88	— 2,4	31,51	— 2,9
28,80	— 1,0	28,80	— 1,3	29,65	— 0,8	31,23	— 1,6			31,35	— 0,4			31,00	— 0,7	28,70	— 1,3	29,97	— 1,7	28,99	— 0,9	30,51	— 1,5
28,82	— 2,6	28,85	— 2,1	29,80	— 1,1	Mittel:				Mittel:				31,22	— 1,0	28,70	— 2,2	30,09	— 1,5	29,12	— 1,9	30,85	— 1,5
28,94	— 3,0	29,37	— 2,0	29,90	— 1,0	27,80				27,07				31,37	— 2,5	29,80	— 3,4	33,09	— 1,2	Mittel:		31,18	— 0,9
29,37	— 2,4	29,92	— 1,6	29,90	— 1,2									31,49	— 3,2	Mittel:		Mittel:		27,32		31,30	— 1,3
32,12	— 2,5	Mittel:		30,20	— 1,2									Mittel:		26,91		27,29				31,78	— 2,6
Mittel:		27,42		31,02	— 0,8									28,94								Mittel:	
27,17				28,08																		28.60	

steht sich von selbst, daß bei allen abnormen Zahlenwerten diese im Bilde anderer Kriterien (Verseifungszahl, Polenske-Zahl, Phytosterinacetatprobe usw.) verglichen und bewertet wurden. Nur ca. 13 Prozent der Proben zeigten Reichert-Meißl-Zahlen unter 26. Der Nachweis von Fremdfetten in diesen konnte in keinem Falle geführt werden; ein Verdacht des ev. Vorhandenseins solcher wurde nur in zwei Fällen ausgesprochen. Konservierungsmittel, nämlich Borsäure und Benzoesäure, wurden ebenfalls in keiner der Proben angetroffen. Erneut konnten wir feststellen, daß Säuregrad und Ranzigkeit vielfach in keinem erkennbaren Zusammenhange stehen. Eine Kochbutter mit mehr als 10 Säuregraden schlechthin für ver-

*) Vgl. diese Zeitschrift 1905. Nr. 44.

dorben zu erklären, geht nicht an. Maßgebend ist das Verhalten derselben bei ihrem bestimmungsmäßigen Gebrauch, also bei der Verwendung zum Kochen und Braten, und bei Ausführung solcher Versuche kommt man meist zu wesentlich anderer Beurteilung als auf Grund der chemischen Untersuchung und direkten Geschmacks- und Geruchsprüfung. Beachtenswerte Neuerungen auf dem Gebiete der chemischen Butterprüfung sind in der Berichtszeit nur wenige erfolgt. Einer Nachprüfung wurde keines dieser Verfahren unterzogen, da unser Standpunkt in der Frage der Reinheitsbeurteilung von Butterfett unbekannter Herkunft bekanntlich ein zurückhaltender ist.

Mitteilungen.

Russischer Brinsenkäse. Im Süden Rußlands, in Beßarabien und den angrenzenden Distrikten, existieren große Schafhaltungen. Ein großer Teil der von diesen Schafen erzeugten Milch wird auf Käse und zwar auf Brinsenkäse (brinza, bryndza), einen schmierbaren Weichkäse, verarbeitet. Nach P. G. Melikoff und M. Rosenblatt (La Laiterie 1910, Nr. 19) wird der Brinsenkäse in Südrußland in der Zeit vom 10. Mai bis 15. September in etwa folgender einfacher Weise bereitet: Unmittelbar nach dem Melken der Schafe, wenn die Milch fast noch tierwarm — 25—30 Grad C. — ist, fügt man zu einem Vedro (12 Liter) Schafmilch etwa 2 Gr. Lab. Das Lab bereitet man sich selbst aus den Labmägen von Lämmern oder Kälbern, indem man die Labmägen salzt und an der Luft trocknet. Kurz vor der Verwendung zerreibt man einen entsprechenden Teil des trockenen Labmagens, legt ihn für einige Augenblicke in Molken oder warmes Wasser und gibt ihn dann zu der einzulabenden Milch. Das Dickwerden der letzteren muß innerhalb ½ Stunde oder wenig mehr bendet sein. Mittels eines Käsetuches wird der Quark von den Molken getrennt, darauf 4—5 Stunden gepreßt, in kleine gleich große Stücke zerschnitten und schließlich gesalzen. Das Salzen geschieht entweder trocken oder der Brinsenkäse wird für einige Zeit in eine gesättigte Kochsalzlösung gelegt und unmittelbar nach dem Herausnehmen aus letzterer noch trocken gesalzen.

Wegen ihres hohen Salzgehaltes reifen die russischen Brinsenkäse nur sehr langsam und enthalten fast gar keine weitergehende Zersetzungsprodukte des Käsestoffes, wie es die meisten Weichkäse tun. Die Zusammensetzung einiger von den erwähnten Autoren analysierter südrussischer Brinsenkäse war folgende:

Herkunft	Wasser	Fett	Stickstoffmasse in H_2O löslich	Stickstoffmasse in H_2O unlöslich	Asche i. Wasser löslich	Asche i. Wasser unlöslich	Milchsäure
Ackermann	43,1	27,7	1,5	18,4	6,4	0,9	1,2 %
Odessa	49,7	27,0	0,9	13,4	5,6	1,2	1,8 „
Beßarabien	52,5	26,2	0,9	13,5	5,1	0,9	1,3 „
		In der Trockenmasse:					
Ackermann		48,7	2,6	32,4	12,9		2,1 „
Odessa		53,7	1,9	26,6	13,5		3,6 „
Beßarabien		54,8	1,9	28,2	12,6		2,8 „

Der russische Brinsenkäse ist demnach sehr wasserreich. Er enthält durchweg mehr Fett und auch mehr Mineralstoffe, der Hauptsache nach Kochsalz, wie die ungarischen Brinsenkäse. Auf je 1 Teil Stickstoffmasse kommen 1,5 bis 2 Teile Fett. Die Stickstoffmasse besteht vorwiegend aus unverändertem Käsestoff. Der Gehalt an Milchsäure, herrührend von der Zersetzung der in derKäsemasse verbliebenen Molken, ist verhältnismäßig hoch. B.

Literatur.*)

Berechnung der Futterrationen. Praktische Anleitung für den Gebrauch von Landwirten und zum Unterricht für Mitglieder von Rindvieh-Kontrollvereinen, bearbeitet von Dr. A. Stutzer, Professor und Direktor des agrikultur-chemischen Instituts der Universität Königsberg. Dritte, vollständig neubearbeitete Auflage. Preis 1 ℳ, 10 Stück für 9 ℳ, 20 Stück für 17 ℳ. Berlin 1910. Verlag von Paul Parey.

Richtig zu füttern, ist eine Notwendigkeit für den Landwirt, der aus seiner Viehhaltung entsprechenden Gewinn durch möglichst gute Ausnützung der verfügbaren Futtermittel erzielen will. Dazu Anleitung zu geben, ist Aufgabe dieser kleinen Schrift, die derart abgefaßt ist, daß sie auch solche Landwirte verstehen und benützen können, die mit der nicht ganz einfachen Art und Weise der Futterberechnung weniger vertraut sind. Alles überflüssige hat der Verfasser weggelassen und gibt für die verschiedenen Tierarten je nach ihrer Nutzungsrichtung alle jene Nährstoffe, die in einem bekömmlichen Futter enthalten sein sollen, an und zeigt, wie die täglichen Futterrationen an der Hand sehr übersichtlicher Zahlentafeln leicht und schnell bestimmt werden können. Auch die Geldwertberechnung wird angeführt und damit die Möglichkeit gegeben, die Verwertung des verabreichten Futters in Geld auszudrücken, was für die Rentabilitätsberechnung bei der Viehhaltung von größtem Vorteile ist. Die soeben erschienene dritte Auflage ist gänzlich neu bearbeitet und bringt erstmalig auch die Berechnungen nach „Futtereinheiten", die nach dem dänischen und schwedischen Vorbilde in manchen Rindvieh-Kontroll-Vereinen Deutschlands in Gebrauch sind. — Das billige Schriftchen sei allen rechnenden Landwirten angelegentlich empfohlen.

Die heiztechnischen Einrichtungen der Käserei. Von Ingenieur Gustav Adolf Witt. Mit 637 Abbildungen. Verlag von K. J. Wyß in Bern. 1911. Preis gebunden 14 ℳ.

*) Alle unter dieser Rubrik besprochenen Bücher können von unserer Expedition bezogen werden.

Die Rente der Käsereien ist wesentlich bedingt vom Brennmaterialverbrauch und der Satz: „Das Feuer ist die Seele der Käserei, die Feuerung ihr Herz und der Käsekessel ihr Magen", hat seine große Berechtigung. An den Feuerungsanlagen hängt aber auch sozusagen die Berufsfreudigkeit des Käsers: Eine mangelhafte Kesselheizung oder Kellerheizung ist geeignet, dem Sennen doppelte und dreifache Bemühung zu verursachen, ja sie kann ihm direkt das Leben verbittern, all seine Bestrebungen zunichte machen. Mit Recht wird den heiztechnischen Einrichtungen der Käserei im ganzen Umfange darum seit Jahrzehnten vollste Aufmerksamkeit geschenkt und kein Jahr ist vergangen, das nicht Änderungen und Neuerungen, Vervollkommnungen und Verbesserungen gebracht hätte. Es entstand dadurch eine Vielheit von Systemen, die eine Orientierung außerordentlich schwer macht, zudem das Material in den verschiedensten Schriften und Veröffentlichungen verstreut ist. Es war eine Tat, den Gedanken zu fassen, in diesem Chaos eine Ordnung bringen zu wollen; es war eine Tat, diesen Plan auch zu verwirklichen und die sämtlichen heiztechnischen Einrichtungen der Käsereien in lückenloser Folge zielbewußt zur Darstung zu bringen und kritisch zu behandeln nach Vorteilen und Mängeln. Dabei ist gegriffen bis in die jüngste Gegenwart (Herbst des Jahres 1910). In seinem ersten Teile behandelt das großangelegte Werk die An- und Nachwärmevorrichtungen selbst samt Nebenapparaten (Käsekessel und direkte Feuerungen — Käsewannen und Balgen mit mittelbarer Heizung — Rührwerke — Kipper und Seiher — Käseformmaschinen), im 2. Teile sodann die Vorrichtungen für die Erwärmung der Räume (Kellerheizungen aller Art, Dampf- und Warmwasserkessel für Käsereien). 637 Abbildungen unterstützen die Darbietungen im Texte, nicht etwa allein Außenansichten, sondern zum großen Teil schematische Schnitte zur Veranschaulichung des Innern und der Funktion der Einrichtungen. Die Darstellung ist ungemein übersichtlich, die Sprache klar und allgemein verständlich. Ein Literaturverzeichnis nach Fachwerken, Zeitschriften, Katalogen und Prospekten und Patentschriften erhöht den Wert des Werkes für den Gelehrten, für den Forscher und Erfinder. Das aufmerksame Studium des reichen Inhalts wird alle interessierten Fachkreise vor vielen Versuchen und Fehlgriffen bewahren, wird die Fachleute in den Stand setzen, zielbewußt auf der bereits geleisteten Arbeit zu fußen und weiter zu bauen auf dem schon Erreichten, wird aber sicher auch den Erfindern Anregung geben zu neuen Vervollkommnungen und Verbesserungen. Das einzigartige Buch darf nicht fehlen in allen Bibliotheken von Schulen und Lehranstalten, bei milchwirtschaftlichen Forschern, Lehrern und Beratern, Ingenieuren und Technikern; aber auch jeder Molkereipraktiker (Käser, Molker, Käsefabrikant, Käsehändler usw.) findet unendlich viel Brauchbares und viele Anregungen darinnen; als Nachschlagewerk wird es allen Fachkreisen die schätzbarsten Dienste leisten. Wir wünschen dem Buche, einer Musterleistung deutschen Fleißes und deutscher Gründlichkeit, die weiteste Verbreitung.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Lehrsennerei für Rundkäserei in Weiler im Allgäu. Die vom „Milchwirtschaftlichen Verein im Allgäu" gegründeten Lehrsennereien (Käsereischulen mit theoretischer und praktischer Unterweisung) erfreuen sich eines stets wachsenden Einflusses auf die Produktionsgebiete, denen sie zu dienen berufen sind. Sie werden jährlich von Dutzenden von Schülern in den mehrmonatlichen Lehrkursen und von Hunderten von Kursteilnehmern an den mehrtägigen Einführungs- und Fortbildungskursen besucht. Die Neuerungen auf dem Gebiete der Butterbereitung und der Herstellung von Hart- und Weichkäsen, die Fortschritte bezüglich der Labbereitung, die Neuheiten in der Einrichtung der Lokale und hinsichtlich erprobter Geräte verbreiten sich dadurch rasch und sicher in den interessierten Gegenden. Die Lehrsennerei für Weichkäserei befindet sich in Boos bei Memmingen; die Lehrsennerei für Rundkäserei war bisher in Sonthofen im Illertale untergebracht; sie war in Miete bei der dortigen Sennereigenossenschaft und ermangelte des eigenen Betriebes. Von Jahr zu Jahr mehr stellte sich das als ein unhaltbarer Zustand heraus. Lange schon bestrebte sich der Milchwirtschaftliche Verein, Wandel zu schaffen. Jetzt endlich ist es gelungen, eine befriedigende Einrichtung durch Verlegung der Lehrsennerei nach Weiler im Allgäu zu treffen. Am 1. November wurde diese Lehrsennerei eröffnet, die Lehrsennerei in Sonthofen geschlossen. Eigentlich ist die Verlegung eine — Rückkehr; denn schon in den Jahren 1890 bis 1902 war die Lehrsennerei im gleichen Orte und Betriebe untergebracht. Zurzeit wird dort indessen ein zeitgemäßer Schulneubau vorbereitet, weil die Räume des Betriebsgebäudes sich als zu klein erwiesen. Im Sommer des nächsten Jahres wird die ganze Anstalt einer Um- und Neubildung unterzogen werden unter wesentlicher Erweiterung ihrer Aufgaben.

Rundschau.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die Depression auf dem inländischen Schweinemarkte hat sich in der Woche vom 13. zum 20. November fortgesetzt. Etwas höher wurde nur in Berlin, Elberfeld, Leipzig und Hannover gehandelt; dagegen konnten die vorwöchentlichen Preise in Danzig, Köln, Dortmund, Frankfurt a. M., Dresden, Chemnitz und Mannheim nicht voll behauptet werden. An den übrigen Märkten blieb die Notiz unverändert.

Auf den Schweinemärkten des europäischen Auslandes war die Geschäftslage ziemlich unverändert bis auf Wien, wo die Preise ziemlich erheblich anzogen. In Chikago hat sich die rückläufige Preisbewegung fortgesetzt.

Der Kaiser als Förderer des gemeinnützigen Milchausschanks. Der gemeinnützige Milchausschank, der bekanntlich am umfangreichsten durch die Gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank für Rheinland und Westfalen mit dem Sitz in Düsseldorf ausgestaltet worden ist, zählt jetzt auch den Kaiser zu seinen Freunden. Der Kaiser hat als Gutsherr der Herrschaft Cadinen bei Elbing in Westpreußen sich entschlossen, die auf dem Gute gewonnene Milch in Cadinen öffentlich ausschenken zu lassen. Um die Einrichtung von Anfang an möglichst praktisch und erfolgversprechend auszugestalten, fand am 17. ds. im Landwirtschaftsministerium in Berlin eine Besprechung statt, der u. a. als Vertreter des Landwirtschaftsministeriums Geheimrat v. Etzdorf, ferner Professor Dr. Kamp aus Bonn, der zu der Gründung der genannten Gesellschaft die Veranlassung gegeben hatte, beiwohnten. Das für den Osten der Monarchie in manchen Einzelheiten neue Unternehmen wurde in den Grundzügen festgelegt, der namentlich im Winter so wohltätige Ausschank warmer Milch soll baldigst eingerichtet werden. Bemerkenswert ist, daß für Cadinen zwei völlig verschiedene Gruppen von Gästen in Betracht kommen, einmal die dort bei schönem Wetter zahlreich aus naher und weiter Umgebung sich einfindenden Ausflügler (Familien, Schulen, Vereine usw.) und zweitens zahlreiche Arbeiterscharen, die nicht in Cadinen selbst wohnen, aber werktägig früh morgens und abends auf ihren Wegen zu den Arbeitsstätten und zurück an der Milchausschankstelle vorbeikommen werden. Sollte, was zu erwarten steht, von ihnen der gleiche starke Zuspruch erfolgen, wie er gerade seitens der Arbeiter in anderen Teilen Deutschlands dem Milchausschank sich zugewandt hat, so ist das Vorgehen des Kaisers auch in dieser Hinsicht zu begrüßen. Daß beiden Gruppen von Gästen auch bei starkem Zuspruch in verhältnismäßig kurzen Zeiträumen eine gute Bewirtung zuteil werden wird, dafür dürften die erwähnten Verhandlungen und die bewährte Verwaltung des Gutes Cadinen bürgen. Gemeinnützig wird dieser Ausschank auch insofern sein und bleiben, als etwaige Ueberschüsse, die sich trotz der selbstredend niedrig bemessenen Preise ergeben sollten, anderen sozialen Bestrebungen zugute kommen werden. Nahe liegt es ja, hierbei die von der Kaiserin so eifrig gepflegte Säuglingsfürsorge in den verschiedenen Gebieten, Milchküche, Mütterberatung usw., ins Auge zu fassen.

Beefsteak aus — Margarinekäse! Die Margarinefabrikanten werden immer erfinderischer. In Zukunft wird die Margarine nicht nur für die Butter, sondern auch für das Fleisch einen vollwertigen Ersatz bieten und damit der Fleischnot für alle Zeiten ein Ende machen, wie aus nachstehenden Ausführungen, die wir der „Margarine-Industrie", Düsseldorf entnehmen, klipp und klar hervorgeht. Die gnannte Zeitschrift schreibt:

„Nun haben wir den Gipfel erreicht! Der unverwüstliche, alte Mohr (Mohr & Co., G. m. b. H., Altona-Ottensen) hat die Fleischnot beseitigt. Der preußische Landwirtschaftsminister kann nun auf seinem Standpunkt beharren: es gibt keinen Fleischmangel, sein bayrischer Kollege kann seinen Rat, für den Mangel an Rindfleisch in der Kaninchenzucht Ersatz zu suchen, zurückziehen, die größte Sorge ist von uns genommen, — das dankbare Vaterland wird dem Oberhaupt des Mohrengeschlechtes ein Denkmal setzen. Denn seinem erfinderischen Geist ist es gelungen, einen Margarine-Käse zu erzeugen, aus dem man — Beefsteaks schneidet. In den Betrieben des alten Herrn hat man im Wechsel der Zeit den Glauben an den Margarine-Käse nie aufgegeben. Bekanntlich fabrizieren nur sehr wenige Werke dies Nebenprodukt. Jetzt aber ist seine wahre Mission erkannt, aus dem Beefsteak à la Meyer wird das Beefsteak à la Mohr. Indem wir die Kühnheit seiner neuesten Darbietung bewundern, hoffen wir nur, daß die im „Frischen Mohr" gebackenen Käsebeefsteaks allen Tischgenossen gut bekommen. Man lese nachfolgendes Rundschreiben.

P. P.

Wir erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, daß es uns vor ca. drei Wochen gelungen ist, die Zusammensetzung der Margarine zum Margarinekäse in der Hinsicht zu ändern, daß die Ware die Eigenschaft verliert, von dem Käsefett angegriffen und bei längerer Lagerung etwas scharfschmeckend zu werden. Der Käse ist jetzt durchaus haltbar und wird je älter je besser, ohne diesen bekannten scharfen Nebengeschmack zu bekommen. Auch machen wir den Käse jetzt fetter, wie Sie wohl bemerkt haben werden, und hat deshalb der Absatz in den letzten drei Wochen sich verdreifacht. Wir möchten Sie nun heute noch auf eine neue Methode aufmerksam machen, die geeignet ist, unserem Margarinekäse noch einen bedeutend größeren Konsum zu verschaffen. Wie Sie aus dem Gutachten des beeidigten Gerichts-Chemikers Dr. A. Langfurth, Altona, ersehen haben, hat unser Käse ja fast den doppelten Nährwert wie knochenloses Fleisch. Durch angestellte Versuche haben wir jetzt gefunden, daß er sich auch wie Fleisch behandeln läßt. Wir bitten Sie, einen Versuch mit unserem Käse zu machen und ihn wie Beefsteak braten zu wollen mit unserer Eigelb-Margarine „Frischer Mohr" und auf dieselbe Weise zu behandeln, als wenn Sie Beefsteak braten, nämlich in Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln, gut gepfeffert und etwas gesalzen zu braten und gekochte oder gebratene Kartoffeln dazu gegessen, und läßt sich der Käse auf diese Weise zu einem sehr delikaten und billigen Mittagessen verwenden. Zu beachten ist jedoch dabei, daß unser Margarine-Käse doppelt so nahrhaft ist, als Beefsteak-Fleisch, und müssen daher die Portionen gebratenen Käse für den Einzelnen etwas kleiner bemessen werden, als die Portionen Beefsteaks. Bei den jetzigen hohen Fleischpreisen muß daher unser Margarine-Käse allen verständigen, sparsamen Hausfrauen als ein willkommener Fleisch-Ersatz gelten. Machen Sie bitte einen Versuch, es wird Ihnen gut schmecken, und machen Sie gefl. Ihre Teilnehmer an Ihren Bezügen auch hierauf aufmerksam. Ihren werten Nachrichten hierüber gern entgegensehend, zeichnen wir

hochachtungsvoll
Margarine-Werke Mohr & Co., G. m. b. H."

Warnung vor einem Butterschwindler. Aus Halle wird uns von einem Leser unserer Zeitung geschrieben: Ein ganz raffinierter Schwindel ist am Freitag, den 18. ds. Mts., zu gleicher Zeit bei fast allen hiesigen Buttergroßhändlern von einem anscheinend mit der Branche vertrauten Gauner versucht worden. Der Betreffende bestellte telephonisch zur eiligsten Absendung nach verschiedenen Stationen der Strecke Halle-Berlin, jedes Mal unter anderem Namen, ein Quantum von 3—10 Tonnen Butter zu fest vereinbartem Preis und unter Nachnahme des Gesamtbetrages. Am andern Vormittag gelang es ihm, wenigstens in einem Falle, den Beamten der hiesigen Annahmestelle, durch ein von ihm selbst ausgefülltes Formular mit der gefälschten Unterschrift des Absenders zu täuschen und zur Zurückziehung der Nachnahme zu veranlassen. Dies geschah seitens der hiesigen Annahmestelle mittels Diensttelegramms nach der Empfangsstation Bitterfeld. Der Gauner hätte nun zweifellos in Bitterfeld die Butter ausgeliefert erhalten, wenn der Absender nicht die Vorsicht gebraucht hätte, gleichzeitig mit Abgang der Butter einen Brief an die Empfangsstelle aufzugeben, worin er mitteilte, daß die Bestellung von einem Unbekannten unter verdächtigen Umständen erfolgt sei und die Butter unter keinen Umständen ohne Erlegung des nachgenommenen Betrages (zirka 550 ℳ) auszuliefern sei. Infolgedessen fragte der Gütervorsteher in Bitterfeld, trotzdem er von Halle die fragliche Depesche bereits hatte, noch mal telephonisch zurück, wodurch der Schwindel rechtzeitig aufgedeckt wurde. In Bitterfeld fragte der Gauner schlauerweise erst telephonisch an, ob die Butter bereits eingetroffen sei, und als er merkte, daß sein Schwindel scheinbar schon bemerkt worden war, hat er sich natürlich nicht sehen lassen, weil man ihn sonst sofort verhaftet hätte. Da er nun entwischt ist, möge diese Zeilen zur Warnung dienen, weil er doch wahrscheinlich den Schwindel anderwärts auch probieren wird. Da die Butter nach Stationen der Strecke Halle-Berlin beordert war, ist anzunehmen, daß der Gauner die Butter, im ganzen, soweit bis jetzt festgestellt ist, 21 Tonnen, schleunigst nach Berlin weiter expediert hätte. (60

Berliner Butternotierungskommission 1911. In gemeinsamer Sitzung der Ständigen Deputation der Berliner Butterhändler usw., der Korporation der Kaufmannschaft von Berlin und des Fachausschusses für Molkereiprodukte und Fettwaren bei der Berliner Handelskammer fand gestern (Dienstag) die Wahl der Mitglieder der Butternotierungskommission für das Jahr 1911 statt. Gewählt wurden die Herren Asch (in Firma Albert Asch jr.), Braun (in Firma Müller & Braun), Wilhelm Buhlmann (in Firma W. Buhlmann), Conrad (in Firma J. & L. Conrad), Max Fränkel (in Firma H. Engels Nachfolger), Goldenring (in Firma Schramm & Goldenring), Jordan (in Firma Marcuse & Orbach)), Kleinfeldt (Prokurist der Firma Otto Reichelt), Paul Kort (Prokurist der Firma Gebr. Gause), Orgler (in Firma Alfred Orgler), Rickel (in Firma Rickel & Wolff), Carl Schultze (in Firma Gustav Schultze & Sohn), Alfred Lenz (Prokurist der Firma Vallentin & Co.), Davidsohn (in Firma G. L. Vallentin Nachflg.), Robert Lehmann (in Firma Gebrüder Lehmann & Co.) und Max Düsing (Verkaufsband norddeutscher Molkereien). — Als Stellvertreter wurden gewählt die Herren: Hermann Buhlmann (in Firma W. Buhlmann), Köber (in Firma J. Hausen sen.), Reichelt (Prokurist der Firma Otto Reichelt), Schramm (in Firma Schramm & Goldenring) und Salomon (in Firma Marcuse & Orbach). — Die Notierungskommission hat also in ihrer Zusammensetzung gegen das laufende Jahr insofern eine Aenderung erfahren, als an Stelle des verstorbenen Mitgliedes Schlappmann Herr Max Düsing getreten und Herr Müller, der sein Amt niedergelegt hat, durch Herrn Salomon ersetzt worden ist. Die übrigen Mitglieder wurden wiedergewählt.

Die Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche im Deutschen Reiche Wie aus den neuesten Nachweisungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes hervorgeht, herrschte am 15. November die Maul- und Klauenseuche in Ostpreußen in 201 Gemeinden 329 Gehöften, Westpreußen 110 Gemeinden 288 Gehöften, Brandenburg 62 Gemeinden 154 Gehöften, Pommern 38 Gemeinden 188 Gehöften, Posen 811 Gemeinden 1649 Gehöften, Schlesien 6 Gemeinden 169 Gehöften, Provinz Sachsen 42 Gemeinden 173 Gehöften, Königreich Sachsen 72 Gemeinden 211 Gehöften, Hannover 4 Gemeinden 11 Gehöften, Hessen-Nassau 1 Gemeinde 1 Gehöfte, Rheinprovinz 1 Gemeinde 1 Gehöfte, Bayern 49 Gemeinden 241 Gehöften, Württemberg 1 Gemeinde 2 Gehöften, Baden 6 Gemeinden 12 Gehöften, Hessen 1 Gemeinde 6 Gehöften, Sachsen-Weimar 2 Gemeinden 3 Gehöften, Braunschweig 1 Gemeinde 1 Gehöft, Sachsen-Meiningen 4 Gemeinden 25 Gehöften, Sachsen-Altenb. 7 Gemeinden 10 Gehöften, Sachsen-Koburg 8 Gemeinden 24 Gehöften, Anhalt 5 Gemeinden 17 Gehöften, Reuß j. L. 3 Gemeinden 8 Gehöften, Lippe 1 Gemeinde 1 Gehöfte, Oberelsaß 3 Gemeinden 3 Gehöften. Während der letzten Wochen hat sich die Seuche besonders im Osten noch stark weiterverbreitet, außerdem aber auch in Bayern und anderen Landesteilen.

Ausland.

Milchwirtschaftliches aus unsern Kolonien. Die „Mitteilungen des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu" schreiben:

Sehnsüchtig werden Milchhändler nach unserer deutschen Kolonie in Südwestafrika schauen, wenn wir Ihnen erzählen, daß nach der Swakopmunder Zeitung dort eine Molkerei in der Moltkestraße Vollmilch das Liter zu — 75 Pfennig frei ins Haus liefert, eine Frau Niendorf gibt in der Markthalle das Liter Vollmilch schon zu 65 Pfennig, das Liter Magermilch zu 35 Pfennig, das Liter Rahm zu 4 Mark ab; Butter verkauft sie das Pfund zu 3 Mark, Quarkkäse zu 1,75 Mark das Pfund. — Ältere Leser unserer „Mitteilungen" erinnern sich wohl noch, daß 1898 seitens unserer Reichsregierung der Versuch einer Einfuhr von Allgäuer Kühen nach Kamerun (Station Buea) gemacht wurde. Vom kaiserlichen Gouverneur Freiherr von Soden wurden 10 Kühe und 1 Bulle in den Alpen gekauft. Nummer 20 der Südd. Landw. Tierzucht berichtet einmal wieder über diese Allgäuer Herde in Kamerun. Die Sennerei in Buea hatte am 31. März 1909 einen Viehbestand von 12 Allgäuer Bullen bzw. Ochsen und 65 Allgäuer Kühen bzw. Rindern; im letzten Jahre war ein Zugang zu verzeichnen von 13 Bullenkälbern und 16 Kuhkälbern. Die Buckelviehkreuzung mit Allgäuer Bullen verspricht eine hervorragende Rasse zu geben, auch die 2. und 3. Kreuzung zwischen Buschrind und Allgäuer Bullen zeigen sehr schöne Körperformen. Drei Paar Allgäuer Ochsen sind in Zug und Pflug eingefahren. Im Juni und Juli 1908 herrschte die Rindermalaria, es erkrankten ein Allgäuer Bulle und 17 Kühe; der Bulle und 8 der Kühe mußten geschlachtet werden, die übrigen Kühe erholten sich sehr langsam, so daß sie 4—5 Monate keinen Nutzen brachten. Sämtliche Tiere ernähren sich vorwiegend jahraus jahrein durch Weidegang, doch bekommen die Milchkühe und Kälber täglich noch ein Breifutter von Mais. In der Regenzeit wird den Tieren, bevor sie auf die Weide gehen, etwas Heu und Maisschrot verabfolgt; es wird damit der Durchfall, unter dem das Vieh in der Regenzeit vielfach zu leiden hat, fast vollständig hintangehalten. — Im großen und ganzen bewähren sich demnach unsere Allgäuer auch fern der Heimat recht gut.

Sprechsaal.

Die Kopenhagener Butternotierung und die Berliner Auktion. Herr Harald Faber, der Delegierte der dänischen Landwirtschaft in Großbritannien, hielt kürzlich auf einem Kongreß der Dänischen landwirtschaft-

lichen Gesellschaft einen Vortrag und gab hierin den vereinigten Molkereien und landwirtschaftlichen Interessen den Rat, ihren Vertreter von dem Komitee der Butter-Notierung zurückzuziehen und die Butternotierung den Butter-Kaufleuten als ein rein kaufmännisches Unternehmen für die Folge zu überlassen, da die Butterpreise sich durch das eherne Gesetz von Nachfrage und Angebot und nicht durch Notierungen regulierten, Er empfahl den Besitzern, all' ihre Kraft und Energie zu benutzen, um die Qualität der Butter zu verbessern, welche in der letzten Zeit vielfach zu Klagen Veranlassung gegeben hätte, und die Bildung der Preise vollständig in die Hände der Kaufleute zu legen. Die gegenseitige Konkurrenz der Kaufleute untereinander würde zu jeder Zeit schon dafür sorgen, daß die Landwirtschaft den vollen Preis für ihre Butter erhielte. Die Zeit wird lehren, ob die Ratschläge des Herrn Faber befolgt worden sind.

Vorstehende Zeilen sind eine wörtliche Übersetzung aus einer dänischen Zeitung, jedoch bin ich der Meinung, daß dieselben auch die Zustände in Berlin und Hamburg kennzeichnen. Während der letzten Jahre findet in Berlin eine Butterauktion statt. In Hamburg besteht eine Auktion schon seit langen Jahren. Beide Auktionen sind von Butter-Produzenten errichtet worden, um einen Einfluß auf die Marktlage zu gewinnen und um mit einer eigenen Preisbildung zu kontrollieren, ob die offiziellen Notierungen richtig sind. Nachdem die Auktionen in Berlin nun längere Zeit bestanden haben, ist es interessant, Licht und Schatten gleichmäßig abzuwägen. Schreiber dieses ist der Ansicht, daß die Auktion während der letzten drei Jahre zur Preisbildung absolut nichts beigetragen hat, sondern die auf der Auktion erzielten Preise korrespondieren immer mit der zu erwartenden Notierung, da die Kassa-Käufer auf der Auktion sonst zu den Grossisten gehen und dort kaufen. Aus diesem Grunde ist in festen Zeiten die Auktion eigentlich nur eine Spielerei, in flauen Zeiten jedoch wirkt sie geradezu demoralisierend, da alsdann die Käufer mit der Absicht zu der Auktion gehen, dort weit unter dem Preise Butter zu erstehen.

Wie richtig die letzte Behauptung ist, hat das Auktions-Resultat während der letzten Monate gezeigt. Die Gefahr, die mit der Auktion bei flauen Zeiten verbunden ist, besteht darin, daß die Auktionskäufer das Resultat herumtragen und auf Basis dieses rein zufällig gewonnenen Ergebnisses versuchen, auf den Markt weiter zu drücken. In Wirklichkeit ist aber die Auktion von rein zufälligen Nebenumständen abhängig, wie z. B. Erscheinen oder Wegbleiben mehrerer regelmäßiger Käufer, schlechtem Wetter etc. etc., auch ist das versteigerte Quantum von noch nicht mal 200 Tonnen pro Woche in Anbetracht des gewaltigen Umsatzes von Gr.-Berlin, derselbe beträgt schätzungsweise pro Woche 40 000 Faß, ein so minimales, daß es vollständig gleichgültig bleibt, was für Preise auf der Auktion bezahlt werden. Die auf der Auktion entstandene flaue Stimmung wächst jedoch, wie die letzten Wochen gezeigt haben, in einem unverhältnismäßig großen Maßstabe fort und verursacht eine Schädigung des gesamten Berliner Marktes. Da Berlin aber ganz Mitteldeutschland die Preise diktiert, so sind, wie aus Vorstehendem hervorgeht, diese 200 Tonnen geeignet, den Preis für mehrere 100 000 Tonnen herabzudrücken. Ob dies wohl im Interesse der Landwirtschaft liegt? Endlich wäre es interessant, von denjenigen Molkereien zu hören, die die Auktion regelmäßig beschickt haben, wieviel sie dabei pro Anno zugesetzt haben. Merkur. (601

Herstellung von Käse aus erhitzter Milch. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 90.)

I.

Wenn auch verschiedene Forscher auf milchwirtschaftlichem Gebiete sich schon seit etwa 15 Jahren und vielleicht noch länger mit der Herstellung von Hart- und Weichkäsen aus erhitzter Voll- oder Magermilch befassen, so ist es bisher doch noch keinem gelungen, ein einwandfreies Erzeugnis herzustellen. Daß die pasteurisierte Milch sich nicht ohne weiteres verkäsen läßt, ist recht bedauerlich; bedauerlicher aber ist es, daß der Grund dieses Übelstandes noch nicht genügend erforscht ist. Die Resultate, die bisher bei der Verarbeitung von erhitzter Milch auf Käse erzielt worden sind, ermutigen keineswegs zur Nachahmung. Sollten Sie aber dennoch künftig nach dem einen oder anderen bisher bekannt gewordenen Verfahren pasteurisierte Milch auf Käse verarbeiten, so empfiehlt es sich, zunächst nur geringe Mengen zu verkäsen, weil auf diese Weise größere Verluste vermieden werden. Auch müssen Sie sich zuerst davon überzeugen, ob das konsumierende Publikum bezw. Ihr Abnehmer mit dem aus pasteurisierter Milch bereiteten Käse zufrieden ist.

Unterzeichneter hat in seiner früheren Stellung nach den derzeitig bekannten und auch nach eigenen Verfahren gearbeitet. Die erzielten Resultate bei Verarbeitung der auf 80—90 Grad C. erhitzten Milch zu Hartkäse ließen sehr zu wünschen übrig. In den meisten Fällen verlief die Reifung nicht durch die ganze Teigmasse gleichmäßig, sondern am schnellsten von der Rinde aus. Dieses hatte zur Folge, daß die Käse weniger widerstandsfähig waren. Der Geschmack war abweichend. Einige Käse, die wieder nach anderem Verfahren bereitet wurden, waren mit einem bunten Teig versehen, d. h. die Reifung war auch bei diesem Produkt sehr unregelmäßig verlaufen.

Obwohl ich beim Verkäsen der erhitzten Milch Zusätze, wie Chlorkalziumlösung, Rahmsäuerungsreinkulturen bezw. fein zerriebenen und mit einem Teile der zu verkäsenden Milch vermischten Käse der gleichen Art benutzt habe, ist es mir dennoch niemals gelungen, Tilsiter- und Gouda-Käse mit ihrem spezifischen Geschmack herzustellen. Auch die Lochbildung sowie die Beschaffenheit der Teigmasse ließen durchweg zu wünschen übrig.

Bessere Resultate habe ich bei der Verarbeitung von Milch auf bestimmte Sorten Weichkäse erzielt. Hierzu sei aber bemerkt, daß die Milch nicht auf 85—90 Grad C., sondern nur bis auf 58—60 Grad C. erhitzt wurde. Schon seit dem Jahre 1900 habe ich Frühstückskäse aus Milch, die während einer Erhitzungsdauer von 30 Minuten bei 58—60 Grad C. aufbewahrt wurde, bereitet. Bei der Bereitung dieser Weichkäse habe ich folgendes Verfahren angewandt. Es wurde zunächst die Milch im Wasserbad, welches durch Hineinleiten von Dampf auf die gewünschte Temperatur gebracht und erhalten wurde, bis auf 60 Grad C. erhitzt. Während des Erhitzens wurde die Milch dauernd umgerührt. Darauf wurde der Milchbehälter aus dem Wasserbad entfernt und auf eine aus Holz gefertigte Unterlage gebracht. Falls es notwendig war, wurde der Milchbehälter wiederholt in das Wasserbad gestellt. Nach Schluß der Dauererhitzung wurde die Vollmilch durch Hineinstellen in fließendes Wasser auf nur 32 bis 34 Grad C. heruntergekühlt. Nach dem Abkühlen der erhitzten Milch wurde dieselbe mit 1 % der zur Rahmsäuerung bestimmten Reinkultur geimpft. Bekanntlich ist das Gerinnsel der pasteurisierten Milch durchweg weicher als das der nicht pasteurisierten, daher muß die erhitzte Milch bei etwas höherer Temperatur gelabt werden. Dieses trifft auch bei der bis auf 60 Grad C. erhitzten Milch zu. Es wurde pulverisiertes Lab benutzt, wovon in der Regel soviel verwendet wurde, daß nach etwa 30 Minuten langem Laben eine schwache Gerinnung erfolgte. Darauf blieb das lose Gerinnsel noch ½ Stunde lang zum Nachdicken stehen. In einzelnen Fällen trat die sog. erste Gerinnung statt in 30 erst in 40 Minuten ein, alsdann wurde die Zeit des Nachdickens nicht auf 30, sondern auf etwa 40—45 Minuten ausgedehnt. Während der kälteren Jahreszeit wurde, um ein schnelleres Ablaufen der Molke herbeizuführen, die Bruchmasse etwas zerteilt. Die weitere Arbeit der zu formenden Bruchmasse wurde in der allgemein bekannten Weise durchgeführt. Es wird daher an dieser Stelle von einer Wiederholung derselben abgesehen. Die aus der so behandelten Milch bereiteten Käse reiften stets normal; sie waren von sehr reinem Geschmack und zeigten keinerlei Blähungen in der Teigmasse. Die Ausbeute an frischem und reifem Käse war hierbei um zirka 1—2 % größer wie die aus der rohen Milch.

Falls es sich um die Verarbeitung größerer Milchmengen handelt, so ist die Anschaffung eines sog. Dauererhitzers zu empfehlen. Ein solcher Apparat besteht der Hauptsache nach aus einem doppelwandigen Gefäß, welches mit Torfmull bezw. sonstigem brauchbarem Isoliermaterial umgeben wird. Im Innern des Erhitzers befinden sich in gleich großen Abständen mehrere lose Böden, damit die Milch im Apparat eine zwangsweise Führung erhält. Die eventuell im Milchvorwärmer auf etwa 60 Grad C. erwärmte Milch wird durch entsprechende Rohrverbindung an die tiefste Stelle des Dauererhitzers geleitet. Damit die Milch im Erhitzer die Temperatur von zirka 60 Grad C. beibehält, muß dieser vorher gründlich vorgewärmt werden. Dieses geschieht am besten mit heißem Wasser. Die Größe eines solchen Apparates richtet sich nach der erforderlichen Leistung und sie ist abhängig von der Zeit, während welcher die Temperatur von etwa 58—60 Grad C. auf die Milch einwirken soll. Das Ablassen der nach Beendigung des Pasteurisierens im Apparat verbleibenden Milch geschieht durch Öffnen der seitlich am Apparat angebrachten Hähne. Hierbei wird zunächst der oberste Ablaßhahn geöffnet, dann folgt der nächsthöchste usw. Auf diese Weise erreicht man, daß auch die letzte Milch, welche den Dauererhitzer passiert, genügend lange bei der gewünschten Temperatur aufbewahrt wird.

Nach dem soeben beschriebenen Verfahren habe ich u. a. auch Bruchmasse für Neufchatelkäse bereitet. Eine Serie dieser Käse wurde gelegentlich der Provinzial-Ausstellung, die im Jahre 1905 in Altona abgehalten wurde, vom Preisrichterkollegium als „fein" begutachtet. Zwei Jahre später wurde eine Partie Frühstückskäse, die aus pasteurisierter Milch bereitet waren, auf der Provinzial-Ausstellung in Kiel mit dem Prädikat „hochfein" ausgezeichnet. Obwohl aus den Ausstellungskatalogen ersichtlich war, daß vorstehend erwähnte Produkte aus erhitzter Milch bereitet waren, so ist aber zu der Zeit von maßgebender Stelle aus nichts unternommen worden, um die Wirkung der Erhitzung von zirka 30 Minuten langer Dauer bei 58—60 Grad C., speziell bezüglich der Veränderung der Bakterienflora, näher zu begründen. Erst jetzt, nachdem vor etwa 2 Jahren in Frankreich zum Teil die Pasteurisierung der Milch bei niedrigerer Temperatur für die Bereitung von Camembert-Käsen aufgenommen worden ist, scheint man in Deutschland sich auch an bestimmten Stellen für das Verfahren zu interessieren. O. Lindemann, Molk.-Instruktor, Kiel.

II.

Die Herstellung von Labkäsen aus hochgradig erhitzter Milch hat sich — wenngleich auch Laboratoriumsversuche sich günstig gestaltet haben sollen — in der Praxis nach meinen Erfahrungen als undurchführbar erwiesen. In einem städtischen Vollbetriebe der Provinz Brandenburg tätig, in dem vorwiegend Quadrat- und Romadourkäse hergestellt wurde, sahen wir uns eines Tages durch Verfügung des Regierungspräsidenten dortigen Bezirkes gezwungen, zum Verkäsen von erhitzter Milch überzugehen. Ueber ziemliche Kenntnisse in der Käserei verfügend, gingen wir, da die Verarbeitung hochgradig erhitzter Milch nach den Mitteilungen des Vorstehers dortiger Versuchsanstalt gar nicht so schwierig sein sollte, ziemlich zuversichtlich an die Sache heran, wurden jedoch bald eines besseren belehrt.

Wir haben, entsprechend den Angaben der Versuchsanstalt, nach angeblich in einem anderen Betriebe praktisch erprobten Regeln alle möglichen und unmöglichen Versuche gemacht, ohne ein dauernd brauchbares Verfahren herauszufinden. Wohl gelang es uns auch einmal, eine Partie eidlich guter Käse herzustellen, doch machten sich im Reifungsprozesse Störungen, bald dieser, bald jener Art, bemerkbar, die so urplötzlich und unvorhergesehen auftraten, daß an ein Vorbeugen nicht gedacht werden konnte, und die meistens den völligen Verderb ganzer Tagesproduktionen nach sich zogen. Nach zirka ¾jährigen Versuchen, und nachdem auch der Vorsteher der Versuchsanstalt keine Ratschläge mehr zu erteilen wußte, kamen wir zu der Ueberzeugung, daß die Herstellung von Labkäsen aus erhitzter Milch undurchführbar sei und stellten weitere Versuche ein. Die günstigsten Resultate erzielten wir, wenn die Temperatur der Milch beim Dicklegen, je nach den Jahreszeiten, 8—10 Grad höher war als bei unerhitzter Milch, und wenn auch die Kellertemperatur, speziell im Salzraum, wesentlich höher gehalten wurde als sonst üblich ist.

Die Herstellung von Sauermilchkäsen (Kuhkäse) und von brauchbarem Quark aus erhitzter Milch machte bei Zusatz eines verhältnismäßig hohen Prozentsatzes Buttermilch nicht so große Schwierigkeiten. Ueber Erfahrungen bezgl. des Verkäsens erhitzter Vollmilch verfüge ich nicht, doch möchte ich Ihnen mit Rücksicht auf die unausbleiblichen immensen Verluste hiervon dringend abraten. F. in S. (599

Briefkasten.

F. in W. Der Belag auf Ihren Käsen ist harmloser Natur. Er wird hervorgerufen durch einen Erreger, der sich zu jetziger Jahreszeit häufig in der Milch vorfindet und von dieser in den Quark übergeht. In den meisten Fällen verschwindet er wieder nach kurzer Zeit. Außer mehrfachem Verstreichen gibt es bislang kein wirksames Mittel hiergegen. Br. (2531

S. in F. Durch die Untersuchung haben wir festgestellt, daß der fragliche Quark tadellos ist und bei sachgemäßer Behandlung einen guten Kochkäse ergeben muß. Ob Ihr Verdacht begründet ist, entzieht sich unserer Beurteilung. Eine Untersuchung des betreffenden Käses wird in dieser Hinsicht jedenfalls Aufschluß geben. Sehr häufig ist aber das Bitterwerden des Kochkäses eine Folge des ungenügenden Ausdünstens des zum Anreifen hingestellten Quarks. Ein wiederholtes Umstechen und Lockern ist durchaus erforderlich. Br. (2530

Molkerei R. Sie können einen Genossen, weil dieser die Milch unzulässigerweise an Wiederverkäufer abgibt, nur dann mit einer Strafe belegen, wenn für eine derartige Zuwiderhandlung durch Statut oder Geschäftsordnung oder durch einen Generalversammlungsbeschluß eine Vertragsstrafe festgesetzt worden ist. Ist auf diese Weise eine Bestrafung nicht vorgesehen, so können Sie nur gegen den Genossen auf Lieferung bzw. Schadenersatz wegen Nichtlieferung klagen. (2553

M. in K. Die Lieferanten mußten Ihnen vom Tage der Betriebseröffnung an das auf die gezeichneten Kühe entfallende Milchquantum liefern. Soweit dies nicht geschehen ist, müssen sie Ihnen Schadenersatz zahlen. Fordern Sie die Leute unter Klageandrohung auf, sofort mit der Lieferung zu beginnen und Ihnen seit dem 7. d. M. bis zum Beginn der Lieferung für jedes nicht gelieferte Liter Milch einen Schadenersatz von 1 ₰ pro Liter (dieser Betrag ist im Durchschnitt als angemessen anzunehmen), zu zahlen. Sollte es zur Klage kommen, so fordern Sie, um hohe Prozeßkosten nach Möglichkeit zu vermeiden, Lieferung bzw. Schadenersatz wegen Nichtlieferung zunächst nur für die Dauer von ¼ Jahr. Die Leute werden dann, wenn sie verurteilt werden, für die übrige Vertragsdauer sicher auch ohne Klage liefern. Außerdem empfiehlt es sich, zunächst nur einen oder zwei der widerspenstigen Lieferanten zu verklagen, da die Sachlage bei allen die gleiche sein wird und man vorläufig nicht weiß, ob und welche berechtigten Einwendungen etwa gegen die Rechtsgültigkeit des von Ihnen übernommenen Milchlieferungsvertrages erhoben werden könnten. (2551

N. W. Die Adresse der „Treuhand-Gesellschaft" in Berlin ist uns nicht bekannt. Am besten wenden Sie sich mit Ihrer Angelegenheit an die Landwirtschaftskammer in Danzig, damit dieselbe Ihnen einen genossenschaftlich erfahrenen Revisor zur Verfügung stellt. — Sie können den kleinen Balance-Separator sowohl als auch den Alfa-R. von einem Göpel aus antreiben lassen. (2455

E. S. 100. Es wird für Sie schwer genug sein, in Rußland eine Stellung zu bekommen. Wir können Ihnen zu dem Zwecke anderes nichts raten, als eine Annonze in der russischen Fachzeitung „Molotschnoje Chosiaistno" in Moskau, Dolgorukowskaja 100 aufzugeben. (2454

Molk. St. Sie können den Fettgehalt des Rahms bestimmen unter Benutzung der gewöhnlichen Milchbutyrometer, durch die sogenannte Verdünnungsmethode. Sie besteht darin, daß man sich zunächst eine bestimmte Menge (etwa 10 Kubikztm.) Rahm genau abmißt oder abwiegt und nachher mit der 2-, 3-, oder 4fachen Menge Wasser verdünnt, je nach dem Fettgehalte des Rahms. Man muß so stark verdünnen, daß man den Fettgehalt des Gemisches noch bequem am Butyrometer ablesen kann. Bei fettarmem Rahm braucht man also nicht so stark zu verdünnen wie bei fettreichem. Nachdem man das Gemisch ordentlich durchgeschüttelt hat, untersucht man es genau wie Milch. Das gefundene Resultat muß man mit der Verdünnungszahl multiplizieren. Bestand z. B. das Gemisch aus zwei Teilen Wasser und einem Teil Rahm, so multipliziert man mit 3. Um ein genaues Resultat zu erhalten, muß dann noch mit 1,03 multipliziert werden, weil das spezifische Gewicht des Rahms annähernd 1, daß der Milch dagegen ungefähr 1,03 beträgt und die Butyrometer für Milch geeicht sind. Außer dem Verdünnungsverfahren kann man für die Rahmuntersuchung auch die Verfahren nach Dr. Köhler oder Dr. Hammerschmidt oder auch das Abwägungsverfahren benutzen. Die Geräte zu diesen Verfahren nebst Gebrauchsanweisung können von den einschlägigen Firmen bezogen werden. (2449

J. Das neue Reichsviehseuchengesetz, welches vorschreibt, daß die Molkereien alle Rückstände (Magermilch, Buttermilch und Molke) erhitzen müssen, wird wohl im nächsten Jahre, voraussichtlich nicht vor April, in Kraft treten. Vor dem Zeitpunkte kann Ihr Amtsvorsteher die Erhitzung nur verlangen, wenn die Maul- und Klauenseuche in der dortigen Gegend auftritt. Die an die eigenen Schweine zu verfütternden Rückstände sollen Sie in dem Falle auch erhitzen. Die in dem neuen Viehseuchengesetz vorgesehene Verfügung des Erhitzens der Rückstände bezieht sich nur auf Sammelmolkereien, nicht aber auf einzelne Landwirte, die nur die auf dem eigenen Hofe gewonnene Milch verarbeiten. Ihr Einspruch gegen diese Verfügung dürfte wohl zwecklos sein. (2444

J. H. in R. Sie müssen Ihre Molkerei bei der Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärkeindustrie anmelden und nicht bei der von Ihnen genannten Berufsgenossenschaft in M. Letztere hat mit Molkereien nichts zu tun. (2447

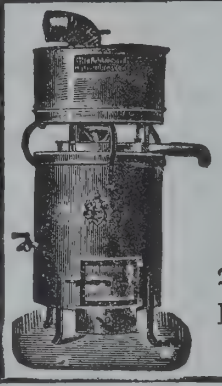
J. Sch. in K. Da Sie in Ihrer Molkerei diejenigen Einrichtungen (Dampfbetrieb, neuester Milcherhitzer) haben, welche zu der vorgeschriebenen Erhitzung der Milch erforderlich sind, ist uns die Verfügung des Bezirksamtes, welche vorschreibt, daß aus der verseuchten Gegend überhaupt keine Milch mehr an Ihre Molkerei geliefert werden dürfte, unverständlich und wir raten Ihnen, dagegen unverzüglich Beschwerde einzulegen unter Hinweis auf das Reichsviehseuchengesetz, welches auch während der Zeit der Seuchengefahr die Lieferung von Milch an solche Molkereien, die für die vorgeschriebene Erhitzung der Rückstände Gewähr bieten, zuläßt. Wenn im ganzen Reiche so verfahren würde, wie es Ihr Bezirksamt tut, dann müßten ja in seuchengefährdeten Gegenden alle Molkereien, einerlei, ob sie imstande wären, die Milch der Vorschrift gemäß zu erhitzen oder nicht, ihren Betrieb einstellen. (2446

G. Z. D. Der betreffende Quark enthält größere Mengen gelöstes Metall und der aus diesem Material hergestellte Käse wird im Reifestadium dunkel werden. Der Quark ist schon aus diesem Grunde zur Käsefabrikation nicht zu gebrauchen. Im übrigen handelt es sich um altes, fehlerhaftes Material, welches wenig oder gar keine Bindefähigkeit besitzt. Mit Recht können Sie derartigen Quark beanstanden. (2458

O. B. Auf eigene Faust, ohne von der Gewerbeinspektion beauftragt zu sein, kann der Gendarm Ihnen keine Vorschriften über Anbringung von Schutzvorrichtungen an den Riemen machen. Überhaupt scheinen uns die Forderungen zu weit zu gehen, so z. B. bezüglich des Einkapselns der Separatorenschnur. Warten Sie ab, bis Ihnen eine entsprechende Auflage zugeht und legen dann gegen diese beim Landrate Beschwerde ein. (2504

M. W. Buttertische mit Marmor- oder Glasplatte sind nicht so sehr zu empfehlen, wie Tische mit Platten aus gutem, kernigem Buchen- oder Eichenholz. Abgesehen davon, daß die Anschaffungskosten der Marmor- oder Glasplatten bedeutend höher sind, ist auch die Gefahr der Beschädigung und des Brechens dieser Platten sehr groß, außerdem klebt auch die Butter leicht daran fest. Die Marmorplatten sehen ja allerdings, so lange sie ganz sind, schön aus und sind im Sommer auch kühler als Holzplatten, jedoch haben sie der erwähnten Nachteile wegen bisher in den Molkereien nur sehr wenig Verwendung gefunden. (2494

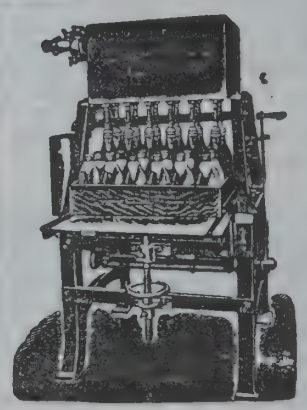
Ohne Unterbrechung Ihrer Tätigkeit eignen Sie sich gründliche Kenntnisse in **Molkerei-Buchführung** durch die in ihrer Art einzig dastehenden hervorragend beurteilten C. Blanks Unterrichtsbriefe zur Selbsterlern. der Molkereibuchführung an. **Monatlich nur 5 Mk.** Verlangen Sie unbeeinflußte Urteile und Prospekte kostenlos durch **C. Blanks Lehrinstitut, Berlin-Gr. Lichterfelde-West 20.**



Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur **Otto Hildebrand, Dresden A.**
Vertreter gesucht.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

la Referenzen a. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.
Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!
Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Mehr- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.
Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Kistenteile
aller Art, in saubersten und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Buttertonnen ca. 100 Pfd. Inh. u. ca. 50 Pfd. Inh.
desgleichen **Kübel** zu ca. 50 u. 30 Pfd. Inh.
einmal gebraucht, sauber gereinigt, gut verböttchert, liefert stets prompt in
ausgesucht bester Ware
O. Thonack, Berlin 36 H
Amt 4 9147.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

V. E. in A. Ohne die Satzungen des dortigen Dampfkessel-Überwachungsvereins zu kennen, läßt sich von hier aus nicht sagen, ob die berechneten Gebühren zu hoch sind. Aus den Satzungen geht das jedenfalls hervor. Falls Sie nicht in deren Besitz sind, lassen Sie sich dieselben vom Verein übersenden. Die außer der Beitrittsgebühr und dem Jahresbeitrage erhobenen besonderen Untersuchungskosten sind jedenfalls nur berechtigt, wenn es sich um außerordentliche Untersuchungen handelt. (2500

Böhmen. Über den vor einigen Monaten in einer Mitteilung unserer Zeitung genannten Pasteurisierapparat von T. Heryng haben wir bisher nichts Näheres vernehmen können. Wir glauben nicht, daß der Apparat schon in der Praxis im Gebrauch ist. Sobald wir Näheres darüber erfahren, teilen wir es Ihnen mit. (2524

A. M. in N. Die zweckmäßigste Isolierung für Ihren Quersiedekessel dürfte doch wohl eine Asbestkieselgurisolierung in einer Stärke von etwa 4 Ztm. sein. Das pulverförmige Material wird mit Wasser zu einem Brei angerührt und dann schichtweise aufgetragen. Bei diesem Verfahren muß der Kessel gut warm sein, damit die breiartige Masse schnell trocknet. Bevor nicht die letzte Schicht angetrocknet ist, darf die neue nicht aufgetragen werden, damit die Kieselgur gut anhaftet. Nachdem die Schicht überall die gewünschte gleichmäßige Stärke erhalten hat, bekommt sie noch einen Überzug von Nessel und einen Anstrich. Das Isolieren in der beschriebenen Weise erfordert immerhin einige Übung, besonders wenn die vielen, durch das Mannloch, die Feuerung und die Reinigungslöcher entstehenden Unterbrechungen in der Mantelfläche des Kessels sich sauber abheben sollen, da an diesen Stellen eine Isolierung natürlich nicht angängig ist. Es empfiehlt sich daher, die Isolierung durch einen Spezialarbeiter herstellen zu lassen, den Ihnen die Fabrik, welche die Kieselgur liefert, stellt. Wenn diese Isolierung sachgemäß ausgeführt wird und einen guten Überzug erhält, ist sie lange haltbar. Kieselgur und sonstige Dichtungsmasse liefern u. a. die Firmen Heinr. König in Lüneburg und Hannoversche Isolierwerke in Hannover. Wenn Sie Ihren Kessel zwecks Isolierung mit einem Blechmantel umkleiden lassen wollen, so wenden Sie sich dafür wohl am besten an die Fabrik, die den Kessel geliefert hat. (2519

B. in Sp. Sie möchten im Briefkasten die Herstellungsweise von 5 bis 6 Käsesorten eingehend beschrieben haben. Das ist denn doch für den Raum des Briefkastens ein bischen zu viel. Soweit die genannten Käsesorten in unserer Zeitung bisher beschrieben worden sind, senden wir Ihnen davon die betr. Ausschnitte zu Ihrer Orientierung. Ein Buch, das für Ihren Zweck in Frage käme, gibt es bisher nicht. Großes Kapital ist für die Einrichtung einer kleinen Handkäserei, wenn Ihnen geeignete Räume zur Verfügung stehen, zwar nicht erforderlich — für 3—400 Mark können Sie die nötigsten Geräte, Quarkmühle, Handformen, Horden, Kisten usw., anschaffen —, jedoch fürchten wir, daß Sie mit der Handkäserei, besonders da Sie gar keine praktischen Erfahrungen zu haben scheinen, keine glänzenden Geschäfte machen werden. (2517

M. P. Wenden Sie sich mit Ihrer Angelegenheit an eine größere Glaserei in Ihrem Orte oder in der Nachbarschaft. (2512

Molk. E. Das vor kurzem in einzelnen Fachblättern erwähnte Verfahren von Lecomte und Lainville zur Trocknung von Milch unter Anwendung von Kälte ist bisher, soweit wir unterrichtet sind, im praktischen Betriebe noch nicht zur Anwendung gelangt. Eine Beschreibung des Verfahrens brachte vor einiger Zeit „La Laiterie", Paris, rue Clauzel 19. Vielleicht bekommen Sie dort nähere Auskunft und die gewünschten Adressen. (2511

H. R. in M. Wie uns aus unserm Leserkreis mitgeteilt wird, heißt das von Ihnen bezeichnete Mittel, das zum Auffrischen von Butter dienen soll, nicht Ventroxyd, sondern „Neutroxyd", unter welchem Namen verschiedene Mischungen von Magnesiaverbindungen zum Aufarbeiten verdorbener Fette angepriesen werden, und zwar von einer Hamburger Firma. Vor einer Verwendung dieser Präparate muß aber gewarnt werden, da dieselbe einen Verstoß gegen das Nahrungsmittelgesetz bedeutet. Fischer u. Alpers haben auch bei Versuchen in der von den Verkäufern angegebenen Weise stets das Vorkommen der unzulässigen Magnesiaverbindungen nachweisen können. Es dürfte demnach zwecklos für Sie sein, die Adresse der betr. Firma zu erfahren. (2472

A. Z. Kauf bricht nicht Miete (§ 571 B.B.). Sie müssen also die Mieter des von Ihnen gekauften Hauses bis zum Ablauf des mit dem Vorbesitzer geschlossenen Mietvertrages wohnen lassen. Eine Kündigung ist nur nötig, wenn solche vereinbart worden ist. Es wird zur Ersparung zweckloser Reparaturkosten sich empfehlen, wenn Sie mit den Mietern auf gütlichem Wege vereinbaren, daß sie schon früher ausziehen. (2544

N. N. 100. Der Käufer der Butter ist, wenn nicht ein Zahlungsziel bewilligt worden ist, verpflichtet, den Kaufpreis vom Tage der Übergabe der Ware an zu verzinsen (§§ 446, 452 B.G.B.). Da Sie ihm entgegenkommend freiwillig 3 Wochen Zahlungsziel bewilligt haben, so beginnt die Verzinsungspflicht mit der vierten Woche nach den einzelnen Lieferungen. Der Einwand des Kunden, die Verzinsung hätte bei Beginn der Geschäftsverbindung ausbedungen werden müssen, ist hinfällig; die Verpflichtung des Käufers zur Zinsenzahlung beruht auf dem Gesetz, braucht daher nicht noch besonders vereinbart zu werden. (2532

M. G. in P. In Ihrem Kreise herrscht die Maul- und Klauenseuche und Sie sind nun vom Kreisarzt und Kreistierarzt aufgefordert worden, den Platz vor der Rampe der Molkerei, der schon mit Kopfsteinen gepflastert ist, mit Quadratsteinen pflastern zu lassen, wodurch Ihnen ganz erhebliche Kosten entstehen würden. Diese Anordnung ist zu weitgehend. Werden Sie wegen Aufhebung derselben beim Landrat vorstellig. Sie müssen selbstverständlich, so lange die Seuche herrscht, die Rampe und den Platz davor, auf dem die Milchwagen anfahren, täglich sorgfältig mit heißem Sodawasser reinigen. Übrigens ist die Pflasterung des Hofraumes Sache des Verpächters. (2501

R. Sch. in P. Da es sich in Ihrem Betriebe nur um die Untersuchung einiger Proben Milch und Rahm täglich handelt, schaffen Sie sich am besten eine kleine Zentrifuge für gleichzeitige Untersuchung von zwei Proben an, die mit sämtlichem Zubehör etwa 22—25 ℳ kostet. (2542

L. in F. Wenn Sie Milch mit 3,08 Proz. Fett haben, brauchen Sie davon zu einem Liter Schlagsahne mit 29,80 Proz. Fett, wenn in der Magermilch 0,10 Proz. Fett zurückbleiben, ungefähr 10 Liter. (2546

W. B. in D. Worauf der gerügte Fehler Ihrer Butter zurückzuführen ist, läßt sich so ohne weiteres nicht sagen, besonders da Sie keine Probe zur Untersuchung mitgesandt haben. — Futtergerste können Sie beziehen von G. Priwin & Comp., Magdeburg und von J. Frank & Comp., Hannover. (2537

300

Molkerei-Kühlanlagen!

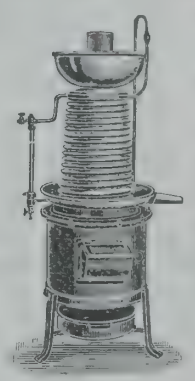
Die vielen Nachahmungen unserer Maschinen und der von uns erfundenen **Milch-Berieselungskühler** für direkte Verdampfung **beweisen,** daß unsere Anlagen **vorbildlich** und **erstklassig** sind!

Schlüter & Gsell, G. m. b. H.
Düsseldorf.

Runde Gegenstrom-Kühler
mit nahtlosem Mantel!
Nicht gelötet!
Original „Fliegel".

Deutsches Reichs-Patent.

Neuer Milchvorwärmer und Erhitzer
bis zu 90 °C mit direkter Feuerung.



Erfüllt die landespolizeilichen Anordnungen gegen die Verbreitung der Maul- und Klauenseuche.
Kein Anbrennen
Kein Kochgeschmack d. Milch
Selbst bei hoher Erhitzung, verliert die Milch nicht die Aufrahmungsfähigkeit.
Anlagen für Vorzugs- und Kindermilch auf zeitgemäßer Grundlage.
Verwertung der Milch zu höherem Preise.

Internationale Metallwerke, Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Das beste und dankbarste Weihnachtsgeschenk
für das Personal ist meine

Molkereiberufskleidung

Schenken Sie Ihren Leuten, wo es angebracht erscheint, **statt Geld,** meine **Bekleidungsartikel,** die von Molkereipraktikern ꝛc. als praktisch, gut und dauerhaft anerkannt und empfohlen werden und die die Wäsche und Kleider vor Schmutz und den Körper vor Nässe und Erkältung schützen. Sie und Ihr Personal werden lange Zeit Freude daran haben.

Jacken, Blusen ꝛc. in verschiedener Schnittform und Farbe, für jede Beschäftigung passend,
Schürzen aus Leinen, Drillich, wasserdichte aus imprägnierten Stoffen,
Gamaschen aus wasserdichtem Segeltuch.
Holzpantoffeln und Holzschuhe, auch gefütterte, leicht und bequem,
Molkerei-Reformmütze, mit 3 auswechselb. Bezügen,
Leibwäsche, fast unverwüstlich
usw.

Verlangen Sie Preisliste über Molkereibekleidungs-Artikel.

P. P. Häußler, Neuteich, Wpr.
Spezial-Geschäft für Molkerei-Bedarfsartikel.

Etiketten in Massenauflagen fertigt zu billigen Preisen
Julius Bagel, Mülheim-Ruhr, Buch- und Steindruckerei.

Versuchsstation und Lehranstalt für Molkereiwesen
in Königsberg i. Pr. (früher Kleinhof-Tapiau).
Beginn eines dreimonatlichen Kursus für Hospitanten am 2. Januar.
Nähere Auskunft erteilt **Prof. Dr. Hittcher.**

F. in K. Die eingesandte Butterprobe ist viel zu klein, um auf Grund derselben ein einwandfreies Gutachten über die ganze Sendung abzugeben. Von frischer Butter kann bei der vorliegenden Probe allerdings nicht die Rede sein. Der Geschmack derselben ist nämlich stark ranzig und abfallend. Außerdem scheint die Probe eine Mischung gelber und weißer Butter zu sein. Falls die ganzen Sendungen beschaffen sind wie diese Probe, sind Ihre Reklamationen vollkommen berechtigt. (2547

Molkerei L. Der dortige Amtsvorsteher hat im Herbst 1909 und 1910 je eine Probe Buttermilch und Magermilch aus Ihrer Molkerei entnommen und zur Untersuchung an das Nahrungsmittelamt in K. gesandt. Jetzt sollen Sie 12 ℳ 5 ₰ Untersuchungskosten bezahlen. Ob Sie hierzu verpflichtet sind? — Nur wenn infolge polizeilicher Untersuchung von Nahrungsmitteln eine rechtskräftige strafrechtliche Verurteilung eintritt, fallen dem Verurteilten die durch die polizeiliche Untersuchung erwachsenen Kosten zur Last (§ 16 Nahrungsmittelgesetz). Da anscheinend eine Verurteilung nicht stattgefunden hat, so brauchen Sie auch die geforderten Untersuchungskosten nicht zu zahlen. (2549

R. M. R. Die Anfrage, ob Homcofutter bei der Schweinemast zu empfehlen sei, haben wir bereits vor längerer Zeit einmal an den Leserkreis gerichtet. Wie Sie aus den damals eingelaufenen Antworten, die wir Ihnen als Drucksache zugehen lassen, ersehen, sind die Meinungen über den Wert des Homcofutters geteilt. Im großen und ganzen wird das Futter als empfehlenswert bezeichnet, jedoch ist man vielfach der Ansicht, daß der Preis desselben im Verhältnis zum Preise von Maisschrot zu hoch ist. Ein abgeschlossenes Urteil über den Wert des Homcofutters wird Ihnen niemand geben können, weil die Ansichten über derartige Futtermittel immer geteilt sind. (2537

J. H. Gewiß empfiehlt sich bei der Einrichtung einer neuen Meierei die Aufstellung eines Rückkühlerhitzers, ein solcher ist in Ihrer Anfrage doch wohl gemeint, Sie schreiben „Rückkühler". Diejenigen Leute, die Ihnen gegenüber geäußert haben, ein Rückkühlerhitzer oder ein Rückkühler für den Rahm, falls in Ihrer Anfrage ein solcher gemeint ist, verursachten eine Verschlechterung der Butterqualität, scheinen vom Molkereifach wenig Ahnung zu haben. Zur Tiefkühlung des Rahmes können Sie mit Eis gefüllte Blechbüchsen in denselben hineinstellen oder, wenn Sie keine Buttermilch zum menschlichen Genuß verkaufen und ganz reines Eis haben, können Sie solches auch direkt in die Sahne hineinwerfen. (2548

A. J. in O. Adressen von Fabriken, welche Tuben für Exportbutter herstellen, sind uns nicht bekannt. Auch der Einsender des betr. Artikels konnte uns keine Adressen angeben. (2534

P. B. in D. Kontrollassistentenkurse dauern gewöhnlich 4 Wochen. In Insterburg werden derartige Kurse abgehalten von dem dortigen Milchviehkontrollverein. Zugelassen werden zu den Kursen in erster Linie junge Landwirte mit guter Schulbildung, auch Molkereigehülfen. Ein bestimmtes Alter für die Kursusteilnehmer ist nicht vorgeschrieben. Während der Dauer des Kursus müssen sich die Teilnehmer selbst beköstigen und außerdem meistens ein geringes Honorar (20 ℳ) zahlen. Der Lohn eines Kontrollassistenten beträgt 4—600 ℳ pro Jahr bei freier Station. (2552

O. Sch. in W. Moos-Torfstreu können Sie beziehen von Barghorn & Comp. in Oldenbrok (Oldenburg). (2555

Molk. Th. Der Käufer eines Grundbesitzes ist der Molkereigenossenschaft zu nichts verpflichtet, wenn nicht der Verkäufer im Kaufvertrage die Besitzung mit der Milchlieferungspflicht an den Käufer übertragen hat. — Ihnen bleibt also nur der Genosse haftbar für die Erfüllung seiner Mitgliedspflichten. Eine Bestimmung im Statut, wonach der Käufer einer Besitzung, die einem Genossen gehörte, zur Milchlieferung verpflichtet sein sollte, hat keine Rechtskraft. Das Statut kann nur die Mitglieder verpflichten. Ein Wegzug aus dem „Vereinsbezirk" kann nur dann ein Grund zum Ausscheiden ohne Einhaltung der Kündigungsfrist sein, wenn gemäß § 67 des Gen.-Gesetzes im Statut der Bezirk der Genossenschaft festgelegt worden ist, was allerdings für Molkereigenossenschaften meistens, wenigstens von vornherein, ein Unding ist. Der § 67 des Gesetzes lautet: „Ist durch das Statut die Mitgliedschaft an den Wohnsitz innerhalb eines bestimmten Bezirkes geknüpft, so kann ein Genosse, welcher den Wohnsitz in dem Bezirke aufgibt, zum Schlusse des Geschäftsjahres seinen Austritt schriftlich erklären. Desgleichen kann die Genossenschaft dem Genossen schriftlich erklären, daß er zum Schlusse des Geschäftsjahres auszuscheiden habe. Ueber die Aufgabe des Wohnsitzes ist die Bescheinigung einer öffentlichen Behörde beizubringen." Fehlt in dem Statut nach § 8 Ziff. 2 des Gesetzes die Bestimmung, daß Erwerb und Fortdauer der Mitgliedschaft an den Wohnsitz innerhalb eines bestimmten Bezirks geknüpft wird, so ist auch das Ausscheiden durch Aufgabe des Wohnsitzes nicht möglich. Die im § 8 des Gesetzes aufgeführten fünf Punkte müssen nicht im Statut enthalten sein, ihre Aufnahme hängt von dem Willen der Genossenschaft ab. Fr. (2520

A. K. Der Grund für die geringe Haltbarkeit Ihres Käses ist die ungenügende Bindefähigkeit Ihres Quarks. Sorgen Sie bei der Herstellung desselben für größere Geschmeidigkeit. Die Natrongabe muß mindestens 1 Proz. betragen, das Trocknen soll bei 16—17 Grad C. langsam erfolgen, damit die überschüssige Feuchtigkeit aus dem Innern verdunsten kann. Wenn der Trockenprozeß normal verläuft, ist gegen das Einsetzen der Käse in Reifungskisten nichts einzuwenden. Des leichteren Arbeitens wegen und um ein eventl. erforderliches Nachtrocknen zu ermöglichen, empfehlen wir das Belassen der Käse auf den Hürden bis zur Versandreife. Der Zusatz von Wasser zum Quark soll tunlichst vermieden werden, da dieses sehr häufig eisenhaltig ist. Die Natronprobe war von normaler Beschaffenheit. B. (2429

K. L. Der auf Ihren Käsen befindliche Schimmel ist harmloser Natur. Man trifft den Erreger desselben zu jetziger Jahreszeit häufig in der Milch an, aus welcher er in den Quark übergeht. Die Infektion erfolgt also nicht in Ihren Räumen. Eine Behandlung des Käses mit Schimmeltod ist zu empfehlen, auch wird von Praktikern der Zusatz von Essig zum Streichwasser in gleichen Fällen mit Erfolg angewendet. B. (2448

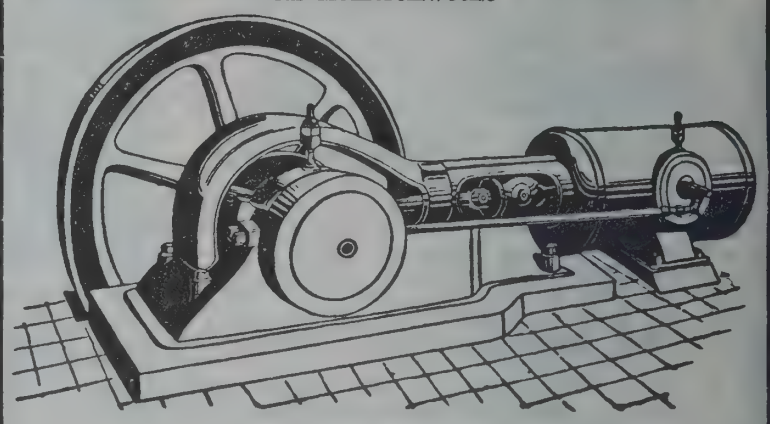
A. W. in E. Ob Sie berechtigt waren, den Bürgermeister einen „frechen Menschen" zu nennen und ob Sie infolge dieser Äußerung wegen Beleidigung des Bürgermeisters bestraft werden würden, können wir Ihnen nicht sagen, da Sie uns nicht mitteilen, aus welchem Anlaß und in welcher Weise der Bürgermeister sich Ihnen gegenüber „frech" benommen hat. Hiervon hängt aber der Ausgang der angedrohten Beleidigungsklage hauptsächlich ab. Es wird wohl das beste sein, Sie nehmen die Äußerung dem Bürgermeister gegenüber zurück und veranlassen ihn, die Sache auf sich beruhen zu lassen. (2495

Aufsehen

erregte auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. :: in Hamburg u. a. meine neue im Betriebe vorgeführte ::

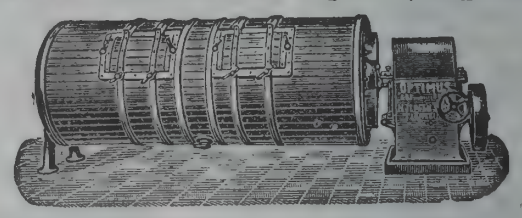
Heißdampfventilmaschine D. R. P.

für Molkereizwecke



sowie mein

neuester Butterfertiger „Optimus"



Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Eisengießerei und Maschinenfabrik.

Neue Nachnahme-Paketadressen und Nachnahme-Karten

mit anhängender Zahlkarte liefert billigst

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit

2 grossen bronzenen Denkmünzen

ausgezeichnet.

Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene

Hauptliste 100

mit vielen wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten und in Faltenmilchsieben (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.

G. m. b. H.

Berlin N. 4

Chausseestr. 18.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat Dezember 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

23. November. Ia 123—125 ℳ, IIa 117—123 ℳ, IIIa 112—120 ℳ, abfallende 95—112 ℳ. Tendenz: abwartend.

19. November. Ia 121—123 Mk., IIa 115—121 Mk., IIIa 112—118 Mk., abfallende 96—110 Mk. Tendenz: stetig.

Kopenhagen, 24. Nov. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 99 Kronen (ca. 111,50 Mk.). Tendenz: fest.

Kempten, 23. Nov. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., Süßrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 116—118 Mk. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Kaufbeuren, 24. Nov. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 108 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Wangen, 24. November. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 120 Mk., Vorbruchbutter 111 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 23. Nov. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
2 Drittel 133 Mk., 24 Drittel 132,50 Mk., 4 Drittel 132 Mk., 16 Drittel 131,50 Mk., 25 Drittel 131 Mk., 15 Drittel 130,50 Mk., 46 Drittel 130 Mk., 18 Drittel 129,50 Mk., 24 Drittel 129 Mk., 52 Drittel 128,50 Mk., 24 Drittel 128 Mk., 4 Drittel 127,50 Mk., 13 Drittel 127 Mk., 20 Drittel 126,50 Mk., 3 Drittel 126 Mk., 5 Drittel 125,50 Mk., 12 Drittel 125 Mk.
1. Klasse: 307 Drittel zu 129,21 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 26 Drittel zu 118,73 Mk. im Durchschnitt.
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 24. November. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Einlieferungen frischer feiner Butter sind nur von kleinem Umfange und lassen sich dieselben daher schlank räumen. Schwer verkäuflich ist dagegen abfallende, rübige Butter, da das Berliner Publikum um diese Jahreszeit sehr verwöhnt ist und bei der augenblicklichen Gänsezeit der Konsum in Butter sowieso nur ein kleiner ist. Dringend angeboten sind abfallende Qualitäten, für welche augenblicklich sehr wenig Nachfrage ist.

Berlin, 24. Nov. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 121—123 Mk., IIa 115—121 Mk., IIIa 112—118 Mk., abfallende 96 bis 110 Mk.

Berlin, 23. November. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Nach allen Qualitäten bestand gute Frage und konnten sich die Zufuhren zu höheren Preisen räumen.

Berlin, 23. Nov. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter war gute Nachfrage nach allerfeinsten Qualitäten und konnten die nur kleinen Eingänge hierin zu guten Preisen verkauft werden. Es fanden auch wieder einige Posten Kühlhausbutter, sowie zweite Qualitäten Absatz und glaubt man, daß schon jetzt der Bedarf für das Weihnachtsfest eingedeckt wird. Die Verschiffungen betrugen in der vorigen Woche:

	von Windau:	von Riga:	von St. Petersburg:
nach London	1912 Faß	17 Faß	— Faß
„ Kopenhagen	2160 „	— „	— „
„ Hamburg	2155 „	68 „	— „
„ Stettin	2741 „	20 „	— „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 114—116 Mk., IIa 108—112 Mk., abfallende ca. 104 Mk.

Hamburg, 24. Nov. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Da die Zufuhren in deutscher Butter in dieser Woche nicht sehr reichlich waren, auch Holland und Dänemark infolge fester englischer Märkte hohe Preise forderte, so konnten die Preise für irische Molkereibutter erhöht werden. Auch sibirische Butter konnte hierdurch etwas profitieren und fängt der Artikel an, sich etwas zu beleben.

Hildesheim, 25. November. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Nachfrage hat sich weiter recht lebhaft entwickelt, so daß wieder höhere Preise herausgeholt werden konnten. Für prima Molkereibutter zahlen wir 116 bis 120 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Leipzig, 25. November. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Die Einlieferungen von feinster Butter sind kleiner geworden und wurden Preise hierfür weiter erhöht. Es ist zu hoffen, daß demnächst auch der Bedarf in geringeren Sorten lebhafter wird.
Preise für feinste Tafelbutter 123—125 Mk., II. Sorten 110—122 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Halle a. S., 24. November. Bericht von Gebr. Rößler. Infolge abnehmender Produktion mußten die Preise allgemein etwas erhöht werden.

Neueste Depesche.

Hamburg heute 3 ℳ höher.
Hamburg, 25. Nov. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 127—130 ℳ, IIa 115 bis 122 ℳ. Tendenz: fest.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 121—125 Mk., Ia 117 bis 120 Mk., IIa 113—116 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 22. Nov. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Die allgemeine Lage ist jetzt eine freundlichere geworden und konnten unter dem Einfluß einer besseren Nachfrage die Preise wieder etwas anziehen. Namentlich profitierten hiervon feinste Qualitäten und gute Landbutter.
Wir zahlen für feinstes Produkt 112 bis 116 Mark pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Budapest, 23. November. Bericht von M. Düsing jr. Bei kleinen Eingängen der heimischen Produktionen bleibt die feste Tendenz des Marktes anhaltend und müssen die fehlenden Quantitäten aus dem Auslande bezogen werden. Hierin ist vorläufig kein Wandel zu erwarten, weswegen für die nächste Zeit die Preise der ausländischen Märkte auch für die Gestaltung unserer hiesigen Preise maßgebend sein werden.
Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,50—3,60 Kr., Blockpackung 3,20—3,30 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 3,10—3,15 Kr., Blockpackung 3,00—3,10 Kr., Kochbutter je nach Qualität 2,10—2,30 Kr. Tendenz: unverändert.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 24. Nov. Bericht von J. Themans Joon. Letzten Freitag erhöhte die Notierung nicht weniger wie 2,50 fl., also 52,—, und dieser Preis war nur rein nominell, indem recht belangreiche Überpreise bezahlt werden mußten. Der Bedarf an feinster frischer Butter war denn auch stark und hat diese Woche anfangs noch angehalten und weiter erhöhte Preise hervorgerufen. Mitte der Woche jedoch kam es zum Stehen und machte es den Eindruck, als ob die Marktlage die höheren Preise noch nicht gut verträgt. Die Notierung soll morgen einen Gulden erhöht werden. Ia Molkereibutter erzielt 114—117 Mk. pro Zentner.

Käse.

Berlin, 24. November. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 24. November. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 23. November. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 40—00 Mk., Limburger prima 36—00 Mk., Limburger IIa 34—00 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: flau.

Wangen, 24. November. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte:

Limburgerkäse mit	25	Prozent	Fettgehalt	der	Trockenmasse	39	Mark.
„ „	30	„	„	„	„	42	„
„ „	35	„	„	„	„	47	„
„ „	40	„	„	„	„	51	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 24. Nov. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 40	Grad	(Fettgehalt	der	Trockenmasse)	52,—	Mark	pro	Zentner
„ 35	„	„	„	„	47,—	„	„	„
„ 30	„	„	„	„	43,—	„	„	„
„ 25	„	„	„	„	39,—	„	„	„
„ 20	„	„	„	„	35,—	„	„	„
„ 15	„	„	„	„	31,—	„	„	„

Käse mit weniger als 20 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) gelten als Magerkäse.

Schweine.

Hannover, 24. November. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1207 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 66—69 Mk., Klasse V 60—64 Mk., Klasse VI 60—65 Mk. pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: sehr schlecht.

Hamburg, 24. November. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 2037 Stück. Preise: Schwere 65,00—66,00 Mk., leichte 64,00 bis 65,00 Mk., Sauen 54,00—57,00 Mk., Ferkel 60,00—00,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Futtermittel.

Magdeburg, 24. Nov. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.
Russische Donau-Gerste 59/60 kg prompt bis Dezember 107 Mk., Januar-August 1911 104,50 Mk.
La Plata-Mais prompt bis Dezember 101,50 Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.
Russ. Donau-Gerste 59/60 kg prompt bis Dezember 120,— Mk., Februar-September 122,— Mk.
Rund-Mais prompt bis Dezember 136,50 Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.
Maisfutter Homco-Axa prompt 134 Mk., bis Dezember 134 Mk. pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.
Kartoffelflocken prompt 8,05 Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ bis Dezbr. 8,10 „ „ „ „ „ „ „ „ 5

Reismehl 24/28 Proz. 9,20 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 9,50 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.
(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Hamburg, 24. Nov. Mixed-Mais cif November 97,— Mk., La Plata-Mais November-Dezember 94,50 Mk., russ. Gerste cif November 96,50 Mk.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Nov.	Auf-getr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	23.	15354	67 54	bis bis	59 47	Schlachtgew. Lebendgewicht	langsam
Hamburg	24.	2037	66	bis	60	20—24 % Tara	flau
Bremen	24.	1290	68	bis	60	Schlachtgew.	—
Hannover	24.	1207	69	bis	66	„	sehr schl.
Leipzig	24.	2223	69	bis	62	„	langsam
Dresden	24.	2446	71	bis	68	„	schlecht
Chemnitz	24.	527	73	bis	70	„	—
Dortmund	24.	150	69	bis	62	„	sehr langs.
Köln a. Rhein	24.	1974	67	bis	64	„	schlepp.
Mannheim	24.	890	72	bis	70	„	mittel
Stuttgart	24.	954	71	bis	68	„	mäßig
Breslau	23.	1954	71	bis	65	„	langsam
Stettin	24.	1430	66	bis	63	„	schlepp.
Posen	23.	593	54	bis	50	Lebendgewicht	schlepp.
Kiel	24.	1231	53	bis	50	„	langsam
Mülhausen i. E.	23.	628	74	bis	72	Schlachtgew.	—

Eingegangene Chiffre-Offerten:

ED	8775	12 Br.		8718	3 Br.
	8722	37 „		8634	12 „
FA	8210	3 „		8544	3 „
ME	8739	2 „		8666	5 „
AR	8665	1 „		7094	4 „
	8686	5 „	EM	8511	3 „
	8664	1 „	HL	8506	1 „
	8719	2 „		8505	5 „
OM	8586	1 „	PM	7731	2 „
	8711	1 „	KM	8545	3 „
	8579	3 „	SM	8532	7 „
	8763	3 „	OD	8502	2 „
	8779	4 „		8495	4 „
R	8697	2 „		8727	2 „
	8519	2 „		8496	10 „
P	8601	9 „		8585	6 „
	8609	18 „	JK	7075	2 „
	8642	9 „		4279	2 „
	8613	3 „	LMN	8418	4 „
	8701	14 „	Z	8437	19 „
FN	8736	1 „		8521	7 „
	8643	7 „		8497	5 „
	8614	5 „	EH	8553	4 „
W	8657	2 „		8557	15 „
RK	8535	1 „	DG	8311	5 „
	8564	11 „	H	8568	8 „
	8563	8 „	SU	8616	13 „
	8706	1 „	OG	8620	16 „
	8645	1 „	KK	8595	18 „
	8343	4 „		8148	17 „
AB	8329	1 „	WL	4866	2 „
SJ	8733	1 „	WT	2921	4 „
AH	8538	1 „		8597	1 „

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 8966 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Für hiesige Gutsmolkerei, tägl. 2000 Liter, mit bedeutendem Stadtverkauf und Käserei, wird zum 1. 1. 1911 ein tüchtiger, evang., verheirateter (9015

Verwalter

gesucht. Gehalt inkl. Tantieme bei freier Wohnung und Molkereiprodukten 12—1400 *M*. Meldungen mit Zeugnisabschriften sind zu richten an
Rittergutsbesitzer **v. Jouanne**, Rittmeister a. D., **Malinie** bei Pleschen.

Gesucht zum 1. Januar ein verheirateter (8522
Molkereiverwalter mit Gehülfen.
Zeugnisse und Gehaltsansprüche an **Molkereigenossenschaft Rabute** bei Ramelow, Pommern.

Suche zum 5. Dezember zwei jüngere, tüchtige (9059
Molkereigehülfen
für hiesigen großstädtischen Betrieb. Anfangsgehalt 25—30 *M*. Zeugnisse erbeten.
Wittgensteinscher Molkereibetrieb in **Pankow** bei Berlin, Schmidtstr. 10.
Pfannschmidt.

Gesucht zum 1. Januar ein tüchtiger, in allen Arb. erfahrener
Fachmann als Betriebsleiter.
Derselbe muß alle Arbeiten selbst übernehmen. Stellung dauernd und Gehalt bei Zufriedenheit steigend. Verheiratete Bewerber erhalten den Vorzug. Etwas Kaution erforderl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbet. an (8846
Georg Eilers, Molkereibesitzer
Rallenbüschen b. Varel i. Oldbg.

Molkereiverwalter
unverheiratet, in allen Zweigen des Molkereifaches firm, gewandt im Verkehr mit Landwirten, für sofort gesucht. Ausführl. Offerten unter **D. M. 101 nach Leipzig-Schl. postlagernd.** (9062

Suchen möglichst zum 1. Dezember nicht zu jungen gewandten, zuverlässigen (9111
Buchhalter.
Offerten nebst Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen bei freier Station erbeten.
Sanitäts-Dampf-Molkerei Jena.

Zum 1. Januar oder später wird von einer Molkereimaschinenfabrik ein

Reisender

für Verkauf von Molkereigeräten und Bedarfsartikeln in Posen und Westpreußen gesucht. Ausführliche Angebote mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 8910 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. bis 15. Dez. einen jüngeren, tücht., kath. **Gehülfen** für hiesigen, beschr. Betrieb. Derselbe hat Gelegenheit, Kontorarbeiten mit zu verrichten. Gefl. Offerten mit Alter u. Gehaltsansprüchen erbittet **Gerh. van Ooyen, Keppeln**, Niederrhein. (9078

Suche zum 1. Dezember einen
tüchtigen Gehülfen
für Butterei. Gehalt 30 *M*. Offerten an (9081
H. Perner, Neuhaus a. Elbe.

Tücht., jg. Molkereigehülfe findet z. 1. Dez. angen. Stell. in **Molkerei-Genossenschaft Holzdorf**, Bez. Halle.

Suche zum 1. Dezember einen
tüchtigen Gehülfen
Gehalt monatlich 30 *M*. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei-Gen. Lassan in Pommern.
O. Bartelt, Verwalter.

Älterer, zuverlässiger (9030
Gehülfe
für 1. Dezember gesucht. Gehalt 40 Mark.
A. Küng, Zentralmolkerei Fraustadt.

Suche zum 1. Dezember ev. einige Tage später einen jungen, fleißigen,
evang. Gehülfen
welcher Lust zum Werke hat und gewissenhafter Maschinenführer ist. Gehalt 30 *M* pro Monat. (9054
Aug. Gosselk, Betriebsleiter, **Wittorf** (Bez. Bremen).

Suche zum 1. Dezember einen jungen, fleißigen (9028
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Offerten mit Altersangabe erbeten an
E. Guse, Molkereiverwalt., **Molkerei Blönsdorf**, E. G., Bez. Halle.

Suche zum 1. Dezember d. J. einen tüchtigen (9064
Meiereigehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 40 *M*.
Gräfl. v. Schimmelmannsche Dampfmolkerei Ahrensburg in Holstein.
H. Rebenstorf.

Zum sofortigen Antritt suche ich für Margarinefabrik einen jungen, gewandten (8984
Gehülfen
zum Formen der Butter. Gehalt *M* 24 anfangs pro Woche. Sonntags frei. Gefl. Offerten nebst Zeugnisabschriften sind zu richten an
Ernst Rath, Elmshorn i. Holstein, Friedrichstr. 66, II.

Ein junger, verheirateter (8999
Gehülfe
findet bei hohem Lohn dauernde Stellung. Milchannahme und einige Fuhren sind die tägliche Arbeit.
Zentralmolkerei Elze, Hannov.

Suche kräftigen, soliden (9027
Gehülfen
der firm in □-Käserei und arbeitswillig ist, für dauernde Stellung. Gehalt *M* 30, fr. Stat., Leibwäsche, Kassen u. Trinkgeld von Schweinen. Antritt per 15. Dezember evtl. früher. Bewerbungen mit Angabe des Alters erbittet
R. Wierer, Dampfmolkerei **Herzogswalde**, Bez. Oppeln.

Suche zu sofort oder 1. Dezember jungen, sauberen (9118
Gehülfen.
Offerten mit Gehaltsforderungen erbeten an
H. Frehse, Molkerei Sittensen, Han.

Suche zu sofort einen **tüchtigen, strebsamen, ehrlichen Gehülfen** zur Leitung meiner Handmolkerei. Offerten unter **J. J. 9120** an diese Zeitung erbeten.

Eine Privatmolkerei am Niederrhein sucht zum 15. Dezember einen katholischen jungen
Gehülfen
bei 35 *M* Gehalt nebst freier Stat. Derselbe hat den Betrieb, sowie Abrechnung allein zu besorgen. Offert. unter **A. S. 8963** an diese Zeitung.

Suche zum 1. Dezember einen
jungen Gehülfen.
Derselbe hat hier Gelegenheit, sich in der Harzkäserei und im Butterformen gründlich auszubilden. Anf.-Gehalt 20 Mk. und freie Station.
Rich. Kurpjun, Dampfm. Siersleben.

Zum baldigen Antritt suche ich
angehenden Gehülfen
sowie einen (8935
Lehrling.
Bedingungen nach Übereinkommen. Anfragen erbitte an
Zentralmolkerei Niesky, O.-L.

Wir suchen zum 28. Dezember **einen jungen, kräftigen,** (8871
soliden Gehülfen
welcher die Pflege eines Pferdes mit übernimmt und des nachmittags Milch von und zu der 10 Min. von der Molkerei entfernten Bahn fahren muß. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften nebst Gehaltsansprüchen erbeten an
Molkerei-Genossenschaft Löwenberg, Schlesien.

Tüchtiger, älterer Gehülfe
für Tilsiter- u. Weichkäserei zum Dezember bei 40 Mk. Anfangsge und freier Station gesucht. Offr nebst Zeugnisabschr. erbittet (88 Molkerei-Genossensch. **Pr.-Stargar** Westpreußen.

Tüchtiger Gehülfe
bei 30 Mk. Anfangsgehalt sofo gesucht. (851
Molkerei Schrimm, Posen.

Zum 15. bis 18. Dezember d. kann kath., militärfreier (868
Gehülfe
für Milchannahme und Konto arbeiten eintreten. Sicheres Re nen und gute Handschrift Bedi gung. Gefl. Offerten mit Zeugni abschriften und Gehaltsforderunge erbeten an
Mehr-Nieler Molkerei, E. G., Meh Kr. Cleve, Rheinland. **Ernst.**

Zum 1. Dezember kann ein tüc tiger (901
Tilsiterkäser
der sich vor keiner Arbeit scheut, b einem Gehalt von 35 *M* pro Mon und freier Station eintreten. O ferten mit Zeugnisabschriften bit an **F. Damerau,**
Käserei Argeningken in Ostpreuße

Suche zum 1. Dezember einen Sauberkeit gewöhnten (89
Käser-Gehülfen.
Selbiger muß mit Quarkkäserei g vertraut sein u. alle vorkommende Arbeiten verrichten. Anfangsge monatlich 28 Mk. und freie Sta Offerten erbittet
Paul Walter, Molk. Waldau O.-

Gesucht zu sofort oder später e ehrlicher, zuverlässiger, älterer G hülfe als (912
Milchverkäufer
bei gutem Gehalt und dauernd Stellung. 150 *M* Kaution müss beim Antritt gestellt werden. Ho steiner bevorzugt.
Molkerei Rensefeld bei Lübe

Suchen per sofort oder später eine tüchtigen, soliden und kautions fähigen (896
Milchverkäufer.
Guter Pferdepfleger.
Molkerei Goslar, Har

Zum 1. Dezember suche ich eine tüchtigen, ledigen
Milchkutscher.
Derselbe muß früh die Milch hole und dann den Verkaufswagen die Stadt fahren. Gehalt einsch Proz. 35—40 Mk. pro Monat un freie Station. (885
Rich. Kurpjun, Dampfm. Siersleber

Gutsmolkerei sucht einen selbs ständigen (892
Molker.
Molkerei ist modern mit Maschine betrieb, Dampferzeuger usw. eing richtet. Versand 200 Lt., Einka 200 Lt. vom Molker zu holen und a die Bahn zu bringen. Eigene Mil wird zu Butter u. Käse verarbeite Probemelken und Fettbestimmunge muß der Molker machen. Offerte mit Zeugnisabschriften, Lohnanspri chen ohne freie Station u. Retou marken an **Konstanz, Baden, Pos fach 74.**

Kräft. Junge z. Bedienen d. Milc kundschaft sof. gesucht. Molk. Pas Aderstr. 43, **Düsseldorf.** (887

Lehrling
sucht zu sofort oder später. Lehrze 1 Jahr bei Taschengeld. (873
Jeske, Dampfmolkerei Pudewitz i Posen.

Suche zu baldigem Antritt eine **Mann aus gutem Hause**
als Lehrling.
Bedingungen sehr günstig. Lehrze 1 Jahr bei 100 Mark Vergütung Beschr. Großbetrieb. Gründl. Aus bildung. Offerten m. Lebenslau erb. unt. **H. P. 8914** an d. Zeitung

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages. Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr. Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen. Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 93. Hildesheim, den 30. November 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Die Verwendbarkeit der Neusalmethode. Von H. Pflugradt, Oldenburg.
Mitteilungen. Eine rasch ausführbare Methode zum Nachweis und zur Bestimmung von Kokosfett in Butter und Margarine.
Maschinen und Geräte. Astra-Hand-Butterfertiger.
Rundschau. Butterauktionen in Berlin. — Butterprüfung in Schlesien. — Die Schweinemast darf nicht eingeschränkt werden! — Geschäftliche Nachrichten. — Gefängnisstrafe wegen Butterfälschung.
Sprechsaal. Kräuterkäse. — Einrichtung einer Wasserbeförderungs-Anlage.
Briefkasten.

Die Verwendbarkeit der „Neusalmethode".

Mitteilungen der Milchwirtschaftlichen Abteilung der Versuchsstation Oldenburg.

Von H. Pflugradt, Leiter der Abteilung.

Die seit einiger Zeit der Öffentlichkeit übergebene Neusalmethode wurde hier einer eingehenden Prüfung einmal aus dem Grunde unterzogen, weil die Ansichten über die praktische Verwendbarkeit ziemlich auseinandergehen, sodann aber auch aus dem Grunde, weil die bisherigen Veröffentlichungen noch einige Lücken aufweisen, die notwendig ergänzt werden mußten, um sich ein einigermaßen sicheres Urteil über die Brauchbarkeit der Methode nicht nur für das Laboratorium, sondern auch für die Molkerei, sowie für die Kontrollvereinspraxis bilden zu können. Es finden sich in den vorliegenden Veröffentlichungen nur andeutungsweise Angaben über den Ausfall der Untersuchungsergebnisse bei konservierten Milchproben, sodann ist bisher noch nicht erörtert worden, wie sich die Butyrometer, bei denen nur die halben Mengen angewandt werden, in Bezug auf Genauigkeit des Untersuchungsergebnisses verhalten. Es wurde infolgedessen auf diese beiden Punkte bei der Prüfung besonderer Wert gelegt.

Die von der Dr. N. Gerbers Co. in liebenswürdiger Weise zur Verfügung gestellte vollständige Apparatur ist im allgemeinen recht zweckmäßig. Neu ist die Anordnung der Metallhülsen, die zu einem Rahmen vereinigt worden sind. Dieselbe ist ohne Frage recht glücklich gewählt und bedeutet eine Zeitersparnis bei der Untersuchung. Die Kippautomaten waren bei der Ausführung der Untersuchungen recht gut zu brauchen, solange sie funktionierten. Bei der zur Verwendung gelangenden stark konzentrierten Lösung trat häufig ein Versagen ein, das sich bei der Ausführung von Massenuntersuchungen störend bemerkbar machen wird. Es läßt sich das Versagen jedoch dadurch leicht beseitigen, daß man die Automaten von Zeit zu Zeit in lauwarmem Wasser reinigt.

Zum ersten Male werden zur Verbilligung der Untersuchungen wieder kleinere Butyrometer empfohlen. Dieser Gedanke, der ja absolut nicht neu ist, bekanntlich hat Dr. Gerber schon im Jahre 1894 seine Säuremethode für 5 Kubikzentimeter Milch in die Praxis eingeführt, erscheint mir nicht besonders glücklich zu sein. Die Sicherheit des Untersuchungsergebnisses wird dadurch erhöht, daß man ein größeres Milchquantum anwendet, und man darf wohl annehmen, daß bei Gerber auch dieser Grund mitsprechend war, als er die jetzt übliche Methode ausarbeitete. Ganz so handlich, wie die größeren Butyrometer, damit stimme ich mit von Sobbe überein, sind dieselben nicht, die Untersuchungsergebnisse waren nach den hiesigen Feststellungen allerdings recht zufriedenstellend.

Die verkürzte Skala reicht für Molkereien wohl aus, nicht aber für Kontrollvereine, bei denen nach den hier im Laufe der Jahre gemachten Erfahrungen recht oft höhere Fettprozente beobachtet werden. Warum die Skala gerade bei 5,5 Proz. aufhört, ist mir nicht recht verständlich, zweckmäßiger wäre meines Erachtens gewesen, mit einem ganzen Prozent aufzuhören, also entweder bei 5 Proz. oder bei 6 Proz.

Die bei den Untersuchungen zur Verwendung gelangenden „Neusalbutyrometer" Plan-Butyrometer mit Birne, Plan-Butyrometer mit Schraubenverschluß für ganze Mengen, Flachbutyrometer mit Birne und Optikbutyrometer für halbe Mengen bewährten sich im allgemeinen gut.

Untersuchungsergebnisse bei frischer Milch.

Tabelle I.

Nr. des Versuchs	Neusalmethode: Planbutyrometer für ganze Mengen (Einzelbestimm. / Mittel)	Neusalmethode: Flachbutyrometer für halbe Mengen (Einzelbestimm. / Mittel)	Differenz zwischen ganzen und halben Mengen	Säuremethode (Einzelbestimm. / Mittel)	Differenz zwischen Säuremethode und ganzen Mengen	Differenz zwischen Säuremethode und halben Mengen
	%	%	%	%	%	%
1	3,05	3,00	— 0,02	2,90	— 0,12	— 0,10
2	2,75	2,75	— 0,05	2,55	— 0,22	— 0,17
3	3,30	3,20	— 0,08	3,15	— 0,15	— 0,07
4	3,00	2,90	— 0,07	2,80	— 0,20	— 0,13
5	3,00	2,90	— 0,10	2,90	— 0,12	— 0,02
6	2,90	2,75	— 0,10	2,75	— 0,13	— 0,03
7	2,95	2,85	— 0,10	2,80	— 0,17	— 0,07
8	4,30	4,20	— 0,03	4,15	— 0,13	— 0,10
9	—	—	—	2,70	—	— 0,03
10	2,73	2,60	— 0,10	2,45	— 0,25	— 0,15
11	4,15	4,10	— 0,05	4,05	— 0,07	— 0,02
12	2,60	2,50	— 0,07	2,45	— 0,12	— 0,05
13	3,45	3,50	+ 0,03	3,40	— 0,05	— 0,08
14	3,60	3,50	— 0,05	3,40	— 0,17	— 0,12
	Mittel 3,20	Mittel 3,12		Mittel 3,04		

Die Butyrometer mit Schraubenverschluß verdienen wegen der leichten Reinigung und dem bequemen Mischen der Milch und Neusallösung besonders hervorgehoben zu werden, freilich darf man dabei nicht vergessen, daß die Butyrometer nur so lange zu gebrauchen sind, wie der Verschluß gut funktioniert. Am wenigsten geeignet für die neue Methode scheinen mir die Optikbutyrometer mit Birne für halbe Mengen. Die Mischung geht nicht so rasch vor sich wie bei den andern Butyrometern, außerdem läßt sich die Fettsäule weniger gut ablesen.

Vorzüglich bewährt haben sich wiederum die Flachbutyrometer in Bezug auf schnelles, sicheres und bequemes Ablesen der Fettprozente, sie übertreffen darin die Plan-Butyrometer.

Da die Säuremethode absolut sichere Resultate ergibt, die mit der Gewichtsanalyse übereinstimmen, so beschränkte ich mich darauf, die neue Methode nur mit dieser zu vergleichen. Gelegentlich wurden allerdings zur Kontrolle Bestimmungen nach Röse ausgeführt.

Bei der Ausführung der Untersuchungen wurden die von Dr. Gerbers Co. angegebenen Vorschriften genau innegehalten; zur Verwendung gelangte die von der Firma zur Verfügung gestellte fertige Neusallösung. Die damit erhaltenen Ergebnisse waren bei frischer Milch zufriedenstellend. Schwierigkeiten traten in keinem Fall auf. Als sehr vorteilhaft wurde das Pipettieren von nur einer Lösung empfunden.

Die Ergebnisse der Prüfung finden sich in den beigefügten Tabellen zusammengestellt.

Untersuchungsergebnisse bei frischer Milch.

Tabelle II.

Nr. des Versuchs	Neusalmethode: Planbutyrometer für ganze Mengen — Einzelbestimm. %	Neusalmethode: Planbutyrometer für ganze Mengen — Mittel %	Neusalmethode: Optikbutyrometer für halbe Mengen — Einzelbestimm. %	Neusalmethode: Optikbutyrometer für halbe Mengen — Mittel %	Differenz %	Säuremethode — Einzelbestimm. %	Säuremethode — Mittel %	Differenz zwischen Säuremethode und ganzen Mengen %	Differenz zwischen Säuremethode und halben Mengen %
15	3,30	3,30	3,30	3,30	+ 0	3,20	3,15	— 0,15	— 0,15
16	2,80	2,80	(2,60)	2,75	— 0,05	2,55	2,60	— 0,20	— 0,15
17	3,05	3,05	3,10	3,10	+ 0,05	2,80	2,85	— 0,20	— 0,25
18	3,00	3,05	3,05	3,05	+ 0,05	2,90	2,90	— 0,15	— 0,15
19	2,80	3,00	2,80	2,90	+ 0,05	2,60	2,70	— 0,30	— 0,20
20	2,90	2,90	2,85	2,85	— 0,05	2,85	2,80	— 0,10	— 0,05
21	4,00	4,00	4,10	4,10	+ 0,10	4,00	3,95	— 0,05	— 0,15
22	2,10	2,10	2,10	2,08	— 0,02	1,90	1,90	— 0,20	— 0,18
23	2,90	2,88	2,50	2,55	— 0,33	2,40	2,40	— 0,48	— 0,15
24	2,70	2,70	2,60	2,63	— 0,07	2,60	2,63	— 0,07	+ 0
25	2,75	2,73	2,65	2,70	— 0,03	2,60	2,60	— 0,13	— 0,15
26	3,00	2,95	2,70	2,75	+ 0,05	2,85	2,80	— 0,15	— 0,10
27	2,90	2,90	2,80	2,90	+ 0,02	2,75	2,75	— 0,15	— 0,15
28	2,75	2,75	2,90	2,90	+ 0,05	2,65	2,70	— 0,07	— 0,05
Mittel	2,92		2,89				2,76		

Wie aus der Zusammenstellung hervorgeht, sind zum Vergleich herangezogen worden: Die Planbutyrometer mit Birne für ganze und die Flachbutyrometer für halbe Mengen. Die beiden Arten der Butyrometer ergeben fast genau dieselben Resultate. Die Ergebnisse der Butyrometer für die halbe Menge waren etwas niedriger (im Mittel 0,08 Prozent). Mit der Säuremethode verglichen ergab „Neusal" höhere Werte, und zwar bei Verwendung von 4 Kbztm. Neusallösung + 0,16 Proz., bei Verwendung von 2 Kbztm. Neusallösung + 0,08 Proz.

In einer weiteren Versuchsreihe wurden mit einander verglichen: Planbutyrometer für ganze und Optikbutyrometer für halbe Mengen. Die Ergebnisse sind aus Tabelle 2 ersichtlich.

Auch hier war zwischen den Ergebnissen bei Anwendung von ganzen und halben Mengen kein großer Unterschied festzustellen.

In ähnlicher Weise wie bei dem Flachbutyrometer lagen die Ergebnisse bei dem Optikbutyrometer etwas niedriger (0,03 Proz.). Mit der Säuremethode verglichen gab auch diese Versuchsreihe höhere Resultate, und zwar bei Anwendung der ganzen Mengen + 0,16 Proz., bei Anwendung der halben Mengen + 0,13 Proz.

Aus beiden Versuchsreihen geht hervor, daß man bei Anwendung von frischer Milch sowohl mit halben als mit ganzen Mengen stets Resultate erhält, die etwas höher sind, als die nach der Säuremethode ermittelten Werte. (0,16 Proz. bzw. 0,10 Proz. bei Anwendung von halben Mengen.) Es fanden also die von von Sobbe im Milchwirtschaftlichen Zentralblatt (Heft 9, 1910) gemachten Angaben hier eine weitere Bestätigung.

Den Wert der Methode vermag dieses etwas höhere Ergebnis nicht zu beeinflussen, da sich bei einer etwas niedrigeren Skaleneinstellung sicherlich Resultate erzielen lassen werden, die mit der Säuremethode fast ganz übereinstimmen werden. Die Einzelbestimmungen stimmten untereinander sehr gut überein, die Fettabscheidung erfolgte klar und deutlich. Die von Beyer und Grimmer beobachtete bessere Übereinstimmung der Neusalmethode mit der Säuremethode läßt sich meines Erachtens mit der Anwendung der alten Butyrometer für Schwefelsäure erklären.

Der Vollständigkeit wegen mag noch einiges über die Übereinstimmung der Einzelbestimmungen bei Anwendung von ganzen und halben Mengen gesagt werden. Wie aus beiden Tabellen hervorgeht, stimmten diese bei Anwendung von halben Mengen weniger gut überein. Während bei den größeren Butyrometern ¾ der ausgeführten Bestimmungen genau übereinstimmten, war das Verhältnis bei den kleineren Butyrometern gerade umgekehrt. Es stimmten ¾ der ausgeführten Einzelbestimmungen nicht genau überein.

Bei Magermilch konnten genau dieselben Resultate wie bei Vollmilch erzielt werden.

Bei Buttermilch versagte die Methode insofern als nur nach mehrmaligem Schleudern eine klare Fettabscheidung zu bekommen war. Die Resultate waren durchschnittlich etwas niedriger als die nach Gerbers Säuremethode ermittelten Zahlen. Für die Untersuchung von Buttermilch in Molkereien eignet sich infolgedessen die Methode in der vorliegenden Form nicht.

Die weiteren Versuche wurden zu dem Zwecke angestellt, um festzustellen, ob sich die Methode zur Untersuchung von mit Kaliumbichromat oder Formalin konservierten Milchproben eignet. Dr. Berger stellte bei Schafmilch (Milchwirtschaftliches Zentralblatt 1910, Nr. 9) ein Versagen der Methode bei Konservierung der Proben mit Formalin fest, während Dr. Siegfeld (Molkerei-Zeitung 1910, Nr. 38) als besonderen Vorzug gegenüber der Acidbutyrometrie angibt, daß bei den Untersuchungen mit „Neusal" weder Kaliumbichromat noch Formalin störend einwirken.

Um möglichst der Praxis entsprechende Verhältnisse zu bekommen wurde zunächst eine Anzahl von Proben in Arbeit genommen, die von Molkereien bzw. von Kontrollvereinen zur Untersuchung eingesandt und mit Kaliumbichromat konserviert waren. In keinem Falle konnte bei der vorgeschriebenen Behandlungsweise eine Fettabscheidung erzielt werden. Die Proben wurden deshalb nochmals gründlich gestürzt, ins Wasserbad gestellt und zum zweiten Male geschleudert. Nunmehr erfolgte eine Abscheidung, die jedoch noch nicht völlig scharf begrenzt war. Erst nochmaliges Schütteln, Stürzen und Behandeln im Wasserbad ergab Resultate, die mit der Säuremethode in ähnlicher Weise wie frische Milch übereinstimmten.

Untersuchungsergebnisse bei konservierten Milchproben.

Tabelle III.

Nr. des Versuchs	Untersuchungsergebn. nach zweimaligem Schleudern — Einzelbestimm. %	Untersuchungsergebn. nach zweimaligem Schleudern — Mittel %	Untersuchungsergebn. nach dreimaligem Schleudern — Einzelbestimm. %	Untersuchungsergebn. nach dreimaligem Schleudern — Mittel %	Säuremethode — Einzelbestimm. %	Säuremethode — Mittel %
29	3,80	3,80	3,85	5,85	3,70	3,70
30	3,30	3,35	3,35	3,40	3,20	3,10
31	2,90	3,00	3,10	3,05	3,00	3,00
32	3,50	3,50	3,65	3,65	3,35	3,40
		Mittel 3,39		Mittel 3,49		Mittel 3,31

Wurden die Milchproben im Laboratorium konserviert und sofort untersucht, so erhielt man eine vollständig klare Fettabscheidung. Da man aber in der Hauptsache nur mit derartigen Proben zu tun hat, die schon längere Zeit konserviert worden sind, so muß man dem Kaliumbichromat und dem Formalin wohl einen auf die Fettabscheidung ungünstigen Einfluß zugeben.

Nach den hier gemachten Erfahrungen lassen sich die Ergebnisse der vorliegenden Arbeit in folgenden Sätzen zusammenfassen.

1. Bei Einhaltung der gegebenen Vorschriften und bei Verwendung von unkonservierten Milchproben werden mit der Neusalmethode gute Resultate erzielt, die etwas höher wie die mit der Säuremethode erzielten ausfallen.

2. Bei Verwendung von ganzen und halben Mengen bei der Untersuchung erzielt man gleich günstige Resultate.

3. Buttermilch läßt sich mit der Methode zur Zufriedenheit noch nicht untersuchen.

4. Konservierte Milchproben ergeben erst nach mehrmaligem Schleudern einigermaßen brauchbare Ergebnisse.

5. Das Verfahren kann nur solchen Molkereien empfohlen werden, welche ihre Milch gleich frisch untersuchen.

6. Für Massenuntersuchungen in Laboratorien und Molkereien, welche gezwungen sind, konservierte Milchproben zu untersuchen, ist die Neusalmethode unbrauchbar.

7. Den Kontrollvereinen kann die Anwendung der Neusalmethode vorläufig noch nicht empfohlen werden, weil sie sehr oft in die Lage kommen werden, konservierte Milchen untersuchen zu müssen, außerdem erscheint die Handhabung für derartige Zwecke noch zu diffizil.

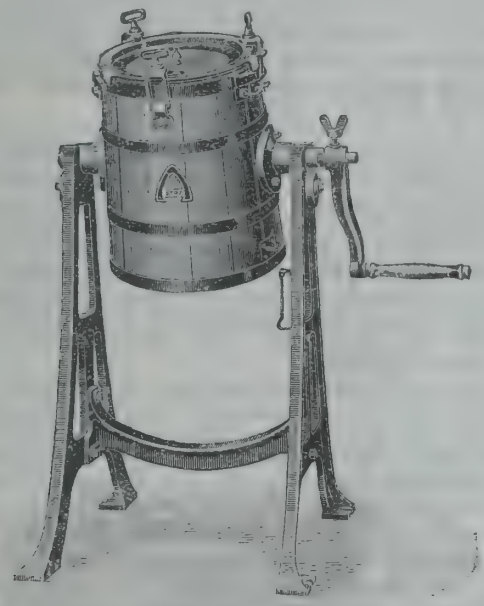
Mitteilungen.

Eine rasch ausführbare Methode zum Nachweis und zur Bestimmung von Kokosfett in Butter und Margarine. Von Herbert S. Shrewsbury und Arthur W. Knapp (Analyst 1910, 385). Das Verfahren besteht darin, daß 5 Gr. Fett (genau gewogen) in der gewöhnlichen Weise mit Glyzerin-Natron verseift werden, die Seife in 200 Kbztm. siedenden Wassers gelöst und durch 5 Kbztm. Schwefelsäure (100 Kbztm. conc. Säure auf 400 Kbztm. Wasser) zersetzt wird, und die ausgeschiedenen Fettsäuren in einem Scheidetrichter von der wässrigen Flüssigkeit, die auch die löslichen Fettsäuren enthält, getrennt. Die unlöslichen Säuren werden dann in 50 Kbztm. 90 prozentigem Methylalkohol gelöst, die Lösung zum Sieden erhitzt und mit 36 Kbztm. kaltes Wasser gegossen. Die Mischung wird 30 Sekunden geschüttelt und dann 3 Minuten stehen gelassen. Dann werden 10 Kbztm. der alkoholischen Lösung abgelassen und mit Zehntelnormal-Natronlauge titriert. Für Butter werden 23,6—31,2 Kbztm. verbraucht, für Kokosfett 163 Kbztm. Leider haben die Verfasser nur 15 Butterproben untersucht und das ist doch wohl ein bischen wenig. S.

Maschinen und Geräte.

Astra-Hand-Butterfertiger. Wenn eine neue Molkerei gebaut oder in einer bestehenden Molkerei der Ersatz der verbrauchten Butterfässer nötig wird, so werden in den allermeisten Fällen die Molkereien ihren Betrieb modern einzurichten bestrebt sein und nicht mehr die bekannten Holst. Butterfässer, sondern Butterfertiger aufstellen. Das ist für Molkereien mit größeren Milchmengen leicht, für solche mit weniger Milch war es aber bisher nicht tunlich, weil die bekannten Butterfertiger in den kleinsten Nummern noch 800 Lt. Inhalt haben, also mit einem Rahmquantum von 300 Lt. zu rechnen ist.

Jetzt hat das Bergedorfer Eisenwerk einen Butterfertiger konstruiert, welcher es selbst den kleinsten milchwirtschaftlichen Betrieben ermöglicht, sich die Vorteile, Buttern und Kneten in einer Maschine, zunutze zu machen. Das Bergedorfer Eisenwerk nennt die Maschine „Astra-Hand-Butterfertiger", was natürlich nicht ausschließt, daß dieselbe auch mittels Kraft zu betreiben ist, und nur beweist, daß die Maschine auch größeren Inhalts so wenig Kraft verbraucht, daß sie ebensogut mit der Hand betrieben werden kann.

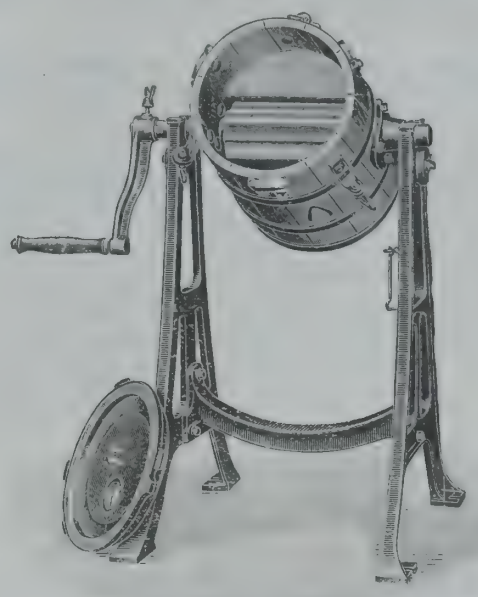


Figur 1.

Der Astra-Hand-Butterfertiger gleicht im Aussehen dem bekannten Astra-Hand-Butterfaß (Viktoria) und arbeitet beim Buttern genau wie dieses. Er unterscheidet sich aber von dem gewöhnlichen Butterfaß durch die Butterknetvorrichtung, welche mit dem Butterfaß verbunden ist. Diese Einrichtung besteht aus einer Knetwalze und einem mit dem Faß verbundenen Knetklotz.

Nachdem fertig gebuttert ist, wird der Deckel etwas gelöst und durch eine Drehung des Fasses ein Ringspalt gebildet, durch welchen die Buttermilch abgelassen wird; hierauf füllt man klares, kaltes Wasser in das Faß, schließt den Deckel wieder und wäscht durch einige Umdrehungen des Fasses die Butter gut aus. Das Wasser wird dann, ebenso wie vorher die Buttermilch, abgelassen. Nachdem das Faß wieder bis auf den Spalt geschlossen ist, stellt man die Knetvorrichtung ein, indem man die an der Kurbel befindliche Flügelschraube löst, sie bis zum Wellenende zurückzieht und dann in eine Wellenvertiefung fassend, wieder fest anschraubt. Durch die Kurbel wird jetzt nur die Knetwalze in Bewegung gesetzt; durch Drehung des Fasses mit der Hand wird die Butter der Knetwalze zugeführt und das Knetwasser durch den Ringspalt abgelassen.

Nach drei- bis viermaligem Kneten sammelt man die Butter auf dem Knetklotz, salzt sie und knetet sie noch dreimal durch; man bringt dann das Faß in die Stellung mit dem Ringspalt nach unten, läßt es so eine Stunde stehen und das Salzwasser abfließen. Die Handhabung des Fasses ist also eine sehr einfache. Nach Abnahme des Deckels liegt das Innere des Fasses vollständig frei, so daß das Herausnehmen der fertigen Butter sehr leicht und bequem geschehen kann. Durch die große Deckelöffnung ist ein gründliches Reinigen und Lüften des Fasses möglich. Die Butter läßt sich, während sie noch feinkörnig ist, im Fasse ohne Schwierigkeit mit kaltem Wasser waschen, wodurch ein kerniges, buttermilcharmes Produkt erzeugt wird. Dadurch, daß die Behandlung bis zur fertigen Butter in ein und derselben Maschine vor sich geht, kommt die Butter auch nicht mit den Händen der bedienenden Person in Berührung, sodaß auch den Geboten der Hygiene vollkommen Genüge geleistet wird.



Figur 2.

Die Ausbutterung ist eine sehr günstige, da die Schlagwirkung im Faß noch durch Walze und Knetklotz vergrößert wird. Der Astra-Hand-Butterfertiger wird für 30, 60, 100, 200 und 300 Liter Gesamtinhalt gebaut und kann auch für Kraftbetrieb eingerichtet werden. Das Bergedorfer Eisenwerk A.-G., Bergedorf b. Hamburg, steht jedem Interessenten mit kostenlosen Auskünften und Offerten gern zu Diensten. Die Maschine ist vom Bergedorfer Eisenwerk, sowie durch jeden namhaften Händler zu beziehen.

Rundschau.

Butter-Auktionen in Berlin. Die Butterauktionen, welche bisher allein von dem Mecklenburger Verbande in Berlin abgehalten wurden, sind nunmehr durch Bildung eines Auktionsverbandes auf genossenschaftlicher Grundlage auf eine breitere Basis gestellt worden. Dem Verbande gehören Vertreter des Mecklenburgischen, Westpreußischen, und Brandenburgischen Butter-Verkaufs-Verbandes sowie der Handelsgesellschaft ländlicher Genossenschaften an. Zum Vorsitzenden des Auktionsverbandes ist der Direktor des Verbandes ländlicher Genossenschaften für Brandenburg, Pommern und beide Mecklenburg, Herr Ökonomierat Burmeister, Berlin NW. 6, Luisenstraße 41, gewählt worden, an welchen nunmehr alle Anfragen betreffend die Butterauktionen in Berlin gerichtet werden können. Der Verband beginnt seine Tätigkeit am 1. Januar 1911, so daß eine Unterbrechung in den Auktionen nicht stattfindet. Und zwar werden dieselben unter der Aufsicht der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg abgehalten werden, welche sich der Überzeugung nicht verschließt, daß diese Auktionen ein denkbar zutreffendes Bild über die jezeitige Marktlage und damit die sicherste Grundlage für die amtlichen Notierungen bieten dürften.

Es ist nunmehr eine starke Beschickung der Auktionen mit guter Butter äußerst erwünscht, und können wir den Molkerei-Vorständen nicht dringend genug raten, im eigenen wie im allgemeinen Interesse sich wegen Lieferung eines gleichmäßigen Quantums möglichst umgehend mit Herrn Ökonomierat Burmeister in Verbindung zu setzen. Die Butter wird hohe Preise bringen, und werden zur Deckung der Kosten nur 1½ Prozent des Erlöses in Abzug gebracht. Was von diesem Betrage unverbraucht bleibt, wird dem Lieferanten am Jahresschluß zurückerstattet.

Butterprüfung in Schlesien. Die schlesische Landwirtschaftskammer veranstaltete vorletzten Sonnabend in Breslau die erste öffentliche Butterprüfung in Verbindung mit der Hauptversammlung der Molkereifachleute Schlesiens. Nahezu hundert Butterproduzenten, zumeist Molkereigenossenschaften, hatten Butterproben eingesandt. Nachdem sich das von der Kammer ernannte Preisrichterkollegium seiner Aufgabe entledigt hatte, wurden die Entscheidungen mitgeteilt. Dr. Koehler behandelte in seinem Berichte zunächst die Vorgeschichte der Butterprüfungen und hob darin hervor, daß die schlesischen Molkereien bisher leider ungünstiger beurteilt worden seien, als die Molkereien anderer Landesteile. Kürzlich erst wieder in Hamburg. Nicht einmal eine Anerkennung sei ihnen zuteil geworden. In zwei Jahren komme die Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft nach Breslau, und da wolle man zeigen, was Schlesien in der Viehwirtschaft zu leisten vermöge. Bis dahin müsse viel gearbeitet werden, namentlich auch an der Verbesserung der Butter. Der Hauptfehler bestehe darin, daß sich die schlesischen Molkereien noch nicht entschließen könnten, Dauerbutter herzustellen. Um sie zu erzielen, müsse streng auf einwandfreie Milch gehalten werden. Es sei nötig, den Rahm und die Vollmilch zu pasteurisieren. Er äußerte sich über die künstliche Rahmsäuerung und über die Brandtschen Reinkulturen, die er sehr empfahl. Nach 20 Merkmalen sei die Prüfung erfolgt und dabei habe der Grundsatz gegalten, daß Butter, die sämtliche oder auch nur 19 Merkmale aufwies, als hochfein, Butter mit 17 und 18 Merkmalen als fein und solche mit 15 und 16 Merkmalen als gut zu bezeichnen sei. Von

91 Proben hätten nur 14 das Prädikat hochfein, 27 das Prädikat fein und 27 das Prädikat gut erhalten. Unter den 23 unzulänglichen Proben seien einige gewesen, die besonders abfielen. Die Fehler lägen meist in der schlechten Ausarbeitung; aber auch unreine Geräte kämen in Betracht. So zum Beispiel Butterfässer mit Fugen, in denen sich leicht Pilzbildungen entwickeln, die sich trotz aller Säuberung nicht ganz wegbringen lassen. Bei einigen Proben habe sich ergeben, daß die Butter nach ungenügender Ausarbeitung sogleich gesalzen, eingeschlagen und fortgeschickt worden sei. Da habe sich der Wassergehalt nicht gleichmäßig verteilen können und sie sei streifig geworden. Eine Probe habe trotz ihrer Frische alt geschmeckt; es lasse sich aber nicht feststellen, ob die Fütterung oder ob unreine Gefäße daran schuld seien.

Die Schweinemast darf nicht eingeschränkt werden! Für diejenigen unserer Leser, die Schweinemast treiben, ist folgender in den „Mitteilungen der landw. Versuchsstation zu Karstädt" veröffentlichte Aufruf zweifellos von Interesse:

Die deutsche Viehzucht und Viehhaltung befindet sich jetzt in ernster Zeit. Es ist unbedingt erforderlich, daß jetzt alle Viehzüchter, -Mäster und -Viehhalter alle Anstrengungen machen, um die Fleischerzeugung im Jahre 1911 zum mindesten in dem diesjährigen Umfange, tunlichst aber in noch größerem sicher zu stellen. Wenn es jetzt der Staatsregierung gelungen ist, die Grenzen gegen das verseuchte Ausland zum Schutze unserer deutschen Landwirtschaft geschlossen zu halten, so ist das nur möglich gewesen, weil wir in diesem Jahre als Ersatz für das etwas verminderte Angebot von Schlachtrindern eine große Schweinefleischerzeugung haben. Diese muß auch 1911 die Situation retten. Deshalb darf selbst in Gegenden mit etwas erhöhten Kartoffelpreisen die Schweinemast unter keinen Umständen eingeschränkt werden. Es lassen sich auch ohne Kartoffeln mit Gerstenschrot, das jetzt vielerorts billig angeboten wird, und mit anderen Futterstoffen, rentabel Schweine mästen.

Die Ferkel stehen niedrig im Preise. Nicht nur die Klein- und Mittelbetriebe, auch die landwirtschaftlichen Großbetriebe müssen die Schweinemast ausdehnen, und zwar muß schon in diesen Tagen damit begonnen werden.

Geschäftliche Nachrichten. Der Molkereibesitzer Benshorn hat seine in Hayn (a. Harz) gelegene Zentralmolkerei an einen Herrn aus Quedlinburg verkauft. — Mit 20 000 ℳ Stammkapital bildete sich in Elberfeld die Molkereigesellschaft Elberfelder Milchhändler, G. m. b. H. — In Gimbsheim (Hessen) soll im Laufe des Winters eine Schweinezuchtgenossenschaft gegründet werden. — Die Genossenschaftskäserei in Tiegenort (Westpr.) ist für das Jahr 1911 an den Käsefabrikanten Christen-Großfalkenau verpachtet worden. — In Karlsdorf (S.-A.) wurde dieser Tage die Gründung einer Molkereigenossenschaft beschlossen. Die daselbst bestehende, einem Herrn Guth aus Jena gehörige Molkerei wurde für 32 000 ℳ angekauft. — Die Firma Dampfmolkerei Hassenhausen, Naumburg, Inh. Fritz Kratz, ist erloschen. — In Selgenau (Posen) hat ein Herr Boeck eine Dampfmolkerei eröffnet. — Die Molkereigenossenschaft Herlikofen (Württ.), die zur Zeit 58 Mitglieder zählt, stellt am 1. Januar 1911 ihren Betrieb ein. — Die Genossenschaftsmolkerei Pritzier (Mecklbg.), die sich vor einiger Zeit auflöste, ist als Molkerei Pritzier G. m. b. H. neu gegründet worden. Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt 20 000 ℳ. — Molkereidirektor Günther aus Ottmachau wird am 1. Dezember in Glatz eine mit allen Errungenschaften der Neuzeit ausgestattete Käsefabrik errichten. — Der landwirtschaftliche Verein Wusterhausen (Brandenburg) will eine Genossenschafts-Molkerei errichten. — Die seit 1902 in Kreuzberg (Schles.) bestehende, dem Fabrikbesitzer Paul Altmann in Breslau gehörige Molkerei ist für 160 000 Mark an eine Gesellschaft m. b. H. verkauft worden. —

Gefängnisstrafe wegen Butterfälschung. Wegen Nahrungsmittelfälschung erhielten der Landwirt F. zu Räbel und seine Ehefrau vom Schöffengericht in Seehausen kürzlich eine recht empfindliche und wohlverdiente Strafe zudiktiert. F. hat im Sommer d. J. 12 Pfund durch seine Ehefrau mit Kartoffelmehl und Wasser verfälschte Butter an eine Aufsehersfrau in Kannenberg verkauft. Mit Rücksicht darauf, daß beide Angeklagte wegen Nahrungsmittelfälschung vorbestraft sind, wurden beide mit je zwei Wochen Gefängnis bestraft.

Sprechsaal.

Kräuterkäse. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 90.)

I.

Die Fabrikationsweise des grünen Kräuterkäses, der vorwiegend in der Schweiz und im Allgäu hergestellt wird, ist folgende: Man erhitzt die zu verkäsende Magermilch fast bis auf Siedetemperatur. Nachdem dies geschehen ist, wird derselben 6—10 Prozent Buttermilch zugesetzt und der Kesselinhalt wiederum auf Siedetemperatur gebracht. Das Ausscheiden des Quarkes erfolgt nun in der Weise, daß man der Kesselmilch bereitgestellte saure Molken zusetzt und zugleich langsam verzieht. Die Menge der zum Ausscheiden benötigten sauren Molken richtet sich nach der Stärke derselben, es ist hierbei vor allem zu beachten, daß ein zu starker Sauerzusatz ein Zähwerden und bitteren, herben Geschmack des Quarkes nach sich zieht. Aus diesem Grunde nimmt man auch stellenweise die Abscheidung des Quarkes in zwei Gängen vor, derart, daß man nach erfolgter Erhitzung der Milch ein Teil der zum Abscheiden bereit gehaltenen sauren Molken mittelst Käsekelle möglichst gleichmäßig über die ganze Oberfläche des Kesselinhaltes ausgießt und dann, ohne umzurühren, den sich in den oberen Schichten abscheidenden Quark abfüllt, und erst nachdem dieser abgeschöpft ist, mit dem Verziehen und Zusetzen weiteren Sauers beginnt.

Der so gewonnene Quark wird dann möglichst schnell abgekühlt und nachdem er erkaltet ist, in Fässern, aus denen die austretende Molke abfließen kann, fest eingeschlagen und mit gelindem Drucke ausgepreßt. So läßt man ihn ca. 4 Wochen ruhig stehen, damit er eine Gärung durchmacht. Die meisten Molkereien und Sennereien geben den Quark in diesem Zustande, ähnlich wie in der Harzkäsefabrikation, an die Käsefabrikanten ab, die denselben dann folgender Behandlung unterziehen:

Der Quark wird mehrmals auf sog. Zigermühlen gemahlen, und nachdem derselbe genügend zerkleinert ist, setzt man ihm 4—5 Proz. Salz und 2—3 Proz. Zigerkleepulver zu und läßt das Gemenge wiederum die Mühle passieren, bis dasselbe eine völlig gleichartige Masse bildet. Alsdann wird mit dem Formen der Käse begonnen. Die Formen, die man des flotteren Arbeitens wegen mit einem Tuche auslegt, sind bekanntl konisch und meistens so gehalten, daß das Gewicht des fertigen Käses 2 bis 300 Gr. beträgt, wobei bemerkt sei, daß der Gewichtsverlust durch A trocknen zirka 30 Proz. beträgt.

Als Reifraum verwendet man am besten einen kühlen, luftigen Rau in welchem man die Käse auf Holzhorden aufstellt. Das völlige Austrockn erfordert bei Käsen der angegebenen Größe einen Zeitraum von 8— Wochen, wobei auch Jahreszeit und Beschaffenheit des Reifraumes m sprechen. Eine weitere Behandlung erfordern die Käse in dieser Zeit nic nur daß man sie nach genügender Austrocknung in Pergament und Stani einschlägt. Das erwähnte Zigerkleepulver besteht aus pulverisiert Blättern des Zigerklees, der in der Schweiz angebaut wird und in d Molkereibedarfsartikelgeschäften des Allgäus käuflich ist. Die Fabrikation weise des gelben Kräuterkäses, ostfriesischer Käse genannt, dürfte die gleic sein, nur werden demselben meistens anstelle des Zigerkleepulvers Gewü nelken und andere Gewürzarten zugesetzt. P. F. in S. (6

II.

Der grüne Kräuterkäse wurde ursprünglich hauptsächlich im schweize schen Kanton Glarus ausZiger, dem aus den Molken, die bei der B reitung von Schweizerkäsen übrig bleiben, gewonnenen Eiweiß, unter Z satz von 4 bis 5 Prozent Salz und 2 bis 3 Prozent getrockneten Blätte des Zigerklees (Melilotenklee) hergestellt. Anstatt des Zigers nimmt m jetzt vielfach mit demselben Erfolge auch Magermilch mit einem Zusatz v Buttermilch. Die Herstellungsweise ist ungefähr folgende: Man brin süße Magermilch im Käsekessel zum Kochen, schüttet dann langsam frisch kalte Buttermilch hinzu und erhitzt die Masse nochmals, worauf man ei entsprechende Portion Molkensauer langsam und gleichmäßig über die gan Oberfläche des Kesselinhaltes verteilt. Dann stellt man den Dampf ab u läßt die Masse ruhig stehen. Sobald nun die oberste Schicht der Milch g ronnen ist, wird sie mit der Käsekelle abgeschöpft. Dann wird die übri Milch vorsichtig durchgerührt und derselben soviel Molkensauer hinzugefüg daß sich der Quark gut von der Molke scheidet. Bestimmte Mengen d der Milchmasse hinzuzusetzenden Molkensauers lassen sich gar nicht angebe dies richtet sich einzig und allein nach dem Säuerungsgrade der Milch u auch dem des Säuerungsmaterials. Es muß dies eben in der Praxis dur eine Reihe von Versuchen festgestellt werden. Nimmt man zuviel Sau so wird der Quark hart und krümelig, während im entgegengesetzten Fal die Ausscheidung der Molke erschwert wird.

Ist nunmehr die Molke gut ausgeschieden, dann wird der Quark ve mittelst einer durchlöcherten Käsekelle stückweise aus dem Käsekessel herau gehoben und in Gefäße gebracht, in denen er erkaltet. Darauf kommt in durchlöcherte, hochstehende Fässer, welche mit Steinen beschwert werde damit die Molke gut ausgepreßt wird.

Es beginnt jetzt die Gärungsperiode des Quarkes, welche vier b sechs Wochen dauert. Während dieser Zeit muß der Quark in Räumen au bewahrt werden, welche dauernd eine gleichmäßige Temperatur von 15 b 17 Grad C. aufweisen. Ein höherer Wärmegrad verursacht eine dem Kä schädliche intensivere Gärung, welche auch dann eintritt, wenn der Qua zu schwach gepreßt war. Eine zu niedrigere Temperatur hat zur Folge, d die Quarkmasse zu zähe bleibt und der Käse nicht den ihn charakterisierend scharfen, pikanten Geschmack erhält.

Hat der Quark die für die Fabrikation von Kräuterkäsen passend Beschaffenheit erlangt, welchen Zeitpunkt wiederum nur der erfahrene Käs am sichersten feststellt, so wird er auf den sog. Zigermühlen, welche ei gewisse Ähnlichkeit mit unseren Butterknetern besitzen, so lange bearbeite bis er gewissermaßen einem klebrigen Teige gleicht. Dann wird, wie ob schon angegeben, etwa 4—5 Proz. Kochsalz, nach Belieben auch eine Kleini keit Pfeffer, und 2½— 3 Prozent Zigerklee in Pulverform hineingeknete

Darauf erfolgt das Formen der Käse, wozu man die Masse in hölzern konische Formen, die man mit einem Hanftuch ausgekleidet hat, mit eiserne Stampfern recht fest eingestampft. Das Formen geschieht am besten i einem recht warmen Raume.

Zum Schluß müssen die Käse noch einen Trockenprozeß in gut trockene Räumen durchmachen, die wiederum auf einer stets sich gleich bleibende Temperatur erhalten werden, aber trotzdem leicht zu lüften sein müsse Bei allzu reichlicher Wärme springen die Käse, daher empfiehlt sich ei langsame, gleichmäßige Trocknung. In 3—4 Monaten ist der Käse versan fähig und kann dem Konsum übergeben werden.

Paul Rieckhoff, Hamburg.

Einrichtung einer Wasserförderungsanlage. Anfrage: Die hiesig Gemeinde will eine Wasserleitung anlegen und richtet an uns die Frag ob wir die Förderung der notwendigen Wassermenge übernehmen wollte Das Wasser soll mit Duplex-Pumpen, die die Gemeinde stellt, 25 Met hoch gehoben werden. Zu saugen brauchen die Pumpen nicht, da da Wasser ihnen von einigen Quellen selbst zufließt. Schätzungsweise sin pro Jahr 5000 Kbm. Wasser zu heben, und zwar soll der tägliche Höchs bedarf 33 Kbm. nie übersteigen. Dieser Höchstbetrag braucht nicht al Tage gehoben zu werden, da in regenreicher Zeit einige hochgelege Quellen, aus denen das Wasser dem Hochbehälter von selbst zuläuft, genu liefern. Wie lange müßten wir heizen und pumpen, um 33 Kbm. zu heben Wieviel müßten wir im ganzen berechnen? Ist die Übernahme der Wasse förderung überhaupt ratsam? Molk. T. (243

Antwort: Um ein genaues Resultat zur Beantwortung Ihrer g stellten Fragen zu erzielen, wäre eine ganze Menge von Vorfragen üb die Beschaffenheit Ihrer eigenen Dampfanlage, über die zu erbauend Wasseranlage Ihrer Gemeinde und eventl. über den Zustand der Quelle erforderlich, da eins aus dem andern in der Praxis hervorzugehen pflegt.

Ich kann mich daher nur auf Durchschnittswerte und den in größere Dampfmolkereien üblichen Modus der Dampfkessel-Anlagen stützen und a nehmen, daß Sie für Ihren Betrieb einen Flammrohrkessel mit Brau kohlenfeuerung verwenden, auf 1 Quadratmeter Heizfläche stündlich 3 K Kohle bei normaler Rostfläche verbrauchen und mit richtiger Luftzuführun ca. 0,85 Proz. Wirkungsgrad erzielen. Ferner nehme ich an, daß Sie m einer täglichen Durchschnitts-Dampfspannung des Kessels von 4 Atm. a beiten und daß sich Kessel-, wie Dampfmaschinen-Anlage in einem mittlere Güteverhältnis befinden.

Die Beantwortung Ihrer ersten Frage würde sich nun nach eine umfangreichen theoretischen Berechnung ungefähr wie folgt gestalten:

Ihr Kessel hat 15,5 Quadratm. Heizfläche, der Quadratmeter b anspruchtzum stündlichen Betrieb ca. 3 Kg., der Kessel also ca. 46,5 K Kohle. Ich nehme nun an, daß Ihnen das Kilo mit Fracht usw. etw 1,5 Pfg. kostet, somit würde die Stunde Kesselbetrieb etwa 0,70 ℳ bea

spruchen. Da Sie nun aber diesen Wert nur bei permanentem Betrieb aufrecht erhalten können, so müßte die Wasserhebung nur in die Stunden nach Einstellung des Molkereibetriebes fallen und je schneller Sie mit dem Nebenbetriebe für die Gemeinde fertig werden, desto günstiger muß sich dies für die Gesamtanlage bezüglich Arbeitsaufwand und Abnutzung gestalten.

Dies bedingt aber, daß die Gemeinde eine möglichst große Duplexpumpe beschafft, wenn die Quellen in ihrem minutlichen Lieferungsquantum und die Dimension der Zuleitung, sowie die Geschwindigkeit des Wassers in derselben oder ihr Gefälle es gestatten. Denn es ist nicht gleich, ob Sie den Dampfkessel 2 oder 5 Stunden länger in Betrieb haben. Stellt Ihnen demnach die Gemeinde eine Duplexpumpe für 100 Liter minutlicher Leistung im Werte von ca. 650 ℳ mit Zubehör, so müssen Sie Ihren Betrieb im vollen Umfang ca. 5½ Stunden aufrecht erhalten, um die 33 Kubikmeter Wasser zu heben. Stellt man eine Pumpe von 150 Liter Leistung, so ist nur 3 Stunden und 40 Minuten Zeit erforderlich; die Pumpe kostet jedoch etwa 700 ℳ. Es liegt also hier in den näheren Verhältnissen und Umständen, wie sich die Wasserleitungsanlage von seiten der Gemeinde finanzieren läßt.

Die zweite Frage ist in ihrer Beantwortung durch die erste bedingt und hängt ebenfalls von den Verhältnissen ab. Da eine Duplexpumpe im Verhältnis zur Leistung viel Dampf konsumiert, so ist anzunehmen, daß eine solche in angegebener Größe stündlich bei 25 Meter Förderhöhe etwa 15 Kg. Dampf verbraucht.

In der Annahme, daß Ihr Dampfkessel pro Quadratmeter Heizfläche ca. 3 Kg. Kohle stündlich verbraucht, dabei ca. 20 Kg. Dampf entwickelt, so ergibt die Rechnung, daß die stündlich entwickelten 310 Kg. Dampf Ihnen ℳ 0,70 Kosten verursachen, wenn Sie ca. 20 Stunden die Duplexpumpe speisen könnten, mithin brauchten Sie pro Stunde für 3½ Pfg. Kohlen. Gemäß Ihrer Angabe würden jährlich 5000 Kubikmeter Wasser zu heben sein. Diese Menge würde Ihnen nach obigem Exempel ca. 835 Betriebsstunden à 3,5 ₰ abnötigen, also ca. 29,30 ℳ Kohlenkosten verursachen. Da jedoch gewöhnlich alle Theorie grau ist, so stimmt dies nicht immer mit der praktischen Erfahrung und man kann ruhig diese Summe ohne Skrupeln erhöhen. Hierzu sind Löhne, Abnutzung und Amortisation zu zählen, und rechnen Sie Ihre Kesselanlage auf rund 5000 ℳ, so ständen für den fremden Betrieb bei einer Dauer von 90 Tagen à 10 Stunden rund an Kosten zur Aufstellung:

Kohlen auf rund 900 Betriebsstunden	35,— ℳ
Lohn des Heizers für 835 Betriebsstunden à 30 ₰	250,— „
Kesselreinigen, Reparaturen und eventl. Mehrkosten ½ %	25,— „
Amortisation und Abnutzung zu (¼ des Jahres berechnet) 5 %	85,— „
Summe von rund	395,— ℳ

so daß Sie ohne jeden Schaden für sich mit einer jährlichen auskommen können, von welcher der Lohn des Heizers bei ständiger Anwesenheit in der Molkerei höchstens moderiert werden könnte.

Bestimmte Angaben lassen sich nur nach genaueren Informationen machen. Schaden oder Nachteile erwachsen Ihnen bei solchem vertragsmäßigen Übereinkommen nicht. Ing. Georg Schober, Bautzen.

Briefkasten.

M. H. Farbe, Aussehen und Bearbeitung der Butter sind gut. Bei der ersten Prüfung sofort nach dem Eintreffen der Butter ließen Geruch und Geschmack auch keine Fehler erkennen. Nach viertägigem Lagern wurde der Geschmack jedoch schon etwas scharf und ranzig. Die geringe Haltbarkeit der Butter ist wohl auf Ihre mangelhafte Arbeitsweise zurückzuführen. Vor allen Dingen muß der Rahm sofort nach dem Verlassen der Zentrifuge und nicht erst nach Beendigung des Betriebes abgekühlt werden. Es muß sich doch ermöglichen lassen, in Ihrem Betrieb einen Rahmkühler aufzustellen, selbst wenn die Zentrifugen sehr niedrig stehen. Sie brauchen sich in dem Falle doch nur einen Rahmheber anzuschaffen. Sie schreiben, der Rahm würde butterreif, ohne daß Sie überhaupt ansäuerten. Da Sie den bei 35—36 Grad C. aus der Zentrifuge laufenden Rahm nicht gleich abkühlen, ist das leicht verständlich. Wenn Sie sofort nach dem Zentrifugieren auf 10—12 Grad C. abkühlen, werden Sie schon ansäuern müssen, und zwar geschieht das am besten mit Reinkulturen. Auch die schlechte Luft in der Butterei ist für die Butter nicht gerade von Vorteil. Uns wundert nur, daß Ihre Butter bei Ihrer jetzigen Arbeitsweise nicht noch schlechter ist. (2478

Molkerei B. 1. Die Frage, wieviel Kubikmeter Luftraum der vom Arbeitgeber den Gehülfen gewährte Schlafraum für jeden Gehülfen haben muß, ist für das Deutsche Reich nicht einheitlich geregelt. Meist bestehen für die einzelnen Stadtkreise besondere Polizeiverordnungen, in denen nähere Bestimmungen über die Beschaffenheit von Schlafräumen, insbesondere über den auf jede Person entfallenden Mindest-Luftraum, enthalten sind. Im Allgemeinen gilt für einen Erwachsenen ein Luftraum von 10 Kbztm. als ausreichend. Fragen Sie beim Landratsamt Ihres Kreises nach, ob besondere Bestimmungen, und welche, bezügl. der Schlafräume für Ihren Bezirk in Geltung sind. 2. In welchem Umfange Sie zur Fortzahlung des Lohnes während der Krankheit des Gehülfen verpflichtet sind, hängt davon ab, wie lange der Gehülfe bei Ihnen in Stellung war; danach richtet es sich, ob man die Dauer der Dienstverhinderung als eine verhältnismäßig nicht erhebliche Zeit im Sinne des § 616 B.G.B. ansehen kann. In diesem Falle hat er Anspruch auf Fortzahlung des Gehalts während der 23 Tage seiner Krankheit. War der Gehülfe ½ Jahr oder länger bei Ihnen, so wird man Sie für verpflichtet ansehen müssen, ihm für diese volle Krankheitsdauer das Gehalt fortzuzahlen; im Falle das Dienstverhältnis aber noch nicht ½ Jahr dauert, wird man im Höchstfalle Sie zur Lohnzahlung für 14 Tage für verpflichtet halten. Sie brauchen aber in jedem Falle nur den Lohnbetrag zu zahlen, der nach Abzug des dem Gehülfen für die betreffende Zeit zukommenden Krankengeldes verbleibt (§ 616 B.G.B.). Eine Verpflichtung zur Zahlung hätten Sie ganz vermeiden können, wenn Sie den Gehülfen sofort bei Beginn der durch Krankheit eingetretenen Arbeitsunfähigkeit ohne Kündigung entlassen hätten, dies war nach § 123 Ziff. 8 Gew.-O. angängig. (2536

W. H. in W. Um sich über die Herstellung von Tilsiter Käsen zu orientieren, empfehlen wir Ihnen das Buch von Th. Aufsberg, „Die Bereitung von Rundkäsen nach Emmenthaler Art". Mit einem Anhang: „Die Bereitung von Tilsiter Käsen", das Sie zum Preise von 1 ℳ von unserer Expedition beziehen können. (2598

Molk. W. Torfmull können Sie beziehen von der Firma Aug. Rischeth jr., Neustadt a. Rbge. (Hannover). (2589

K. in K. Die Sachen sowie die Papiere muß Ihnen der Verwalter übersenden, wenn er bei Ihrem Weggange sich geweigert hat, sie herauszugeben. Haben Sie die Herausgabe aber erst nach Ihrem Weggange gefordert, so besteht eine Übersendungspflicht nicht; Sie müssen dann die Sachen und Papiere selbst holen oder durch einen Dritten, den Sie zu diesem Zwecke mit einer schriftlichen Vollmach versehen müssen, abholen lassen. Im Falle die Herausgabe verweigert wird, müssen Sie auf Herausgabe klagen. (2595

E. F. in Th. Die Abweisung der Klage ist nicht verständlich, wenn der Genosse zugegeben hat, einen Teil der Milch mit einer Zentrifuge verbuttert zu haben, obgleich dies nach dem Statut unzulässig ist. Senden Sie uns eine Ausfertigung des ergangenen Urteils ein, damit wir Ihnen unsere Ansicht wegen einer Berufung mitteilen können. Die Handlungsweise des Genossen gibt Ihnen nach dem Statut das Recht, ihn aus der Genossenschaft auszuschließen. Die Ausschließung ist aber von dem Ausgeschlossenen durch Klage anfechtbar. Da für die Ausschließung ähnliche Gründe vorliegen, als wie für die Klage, in der Sie abgewiesen sind, so ist ein solcher für Sie ungünstiger Ausgang des Prozesses im Falle einer Anfechtungsklage, die der Genosse wegen des Ausschlusses gegen Sie erhebt, ebenfalls leicht möglich. Zu einer bestimmteren Ansicht würden wir gelangen können, nachdem uns die Gründe des jetzt ergangenen Urteils bekannt geworden sind. (2602

Molkerei K. Sie weigern sich mit vollem Recht, den Ihnen jetzt, ½ Jahr nach Fertigstellung der Anlage vorgelegten Revers zu unterschreiben, Die Ausführung der Anlage ist Ihnen damals behördlich ohne jeden Vorbehalt genehmigt worden und Sie haben jetzt keine Veranlassung, sich damit einverstanden zu erklären, daß die Bauerlaubnis jederzeit widerrufen werden kann. Auch die übrigen im Revers enthaltenen Bedingungen sind für Sie ungünstig und Sie brauchen darauf, weil erst nachträglich gestellt, nicht einzugehen. (2600

W. in B. Es wäre empfehlenswert gewesen, Sie hätten uns den Vertrag zur Durchsicht mitgesandt. Wenn die Lieferanten ein besonderes Interesse an Errichtung der Molkerei in M. hatten und dieser Ort im Vertrage als derjenige Ort, in dem die Molkerei errichtet wird, angegeben ist, so sind sie zur Lieferung dann nicht verpflichtet, wenn entgegen der Vertragsabmachung die Molkerei in einem andern Orte gebaut wird. (2573

W. in G. Bei einem Einkaufspreise von 12½ ₰ und einem Verkaufspreise von 18 ₰ pro Liter halten wir einen Betrag von 5 ₰, den Sie als Schadensersatz wegen Nichtlieferung fordern, für viel zu hoch. Sie können nur den entgangenen Nettogewinn als Schadensersatz fordern, also nach Abzug Ihrer Geschäftsunkosten. Wie hoch dieser Gewinn ist, läßt sich, insbesondere, da Sie einen Teil der Milch verarbeiten, den andern verkaufen, nur unter Berücksichtigung Ihrer Betriebsunkosten und auf Grund Ihrer Geschäftsbücher berechnen. Man wird einen Betrag von 2 ₰ pro Liter als Schadensersatz wegen Nichtlieferung im Durchschnitt schon als reichlich bemessen ansehen können. (2583

H. D. in C. Die Kündigung der Genossen war, wenn sie den von Ihnen mitgeteilten Wortlaut hatte, und die Kündigung nach dem Statut halbjährlich ist, ordnungsmäßig. Ein Formular brauchte für die Kündigung nicht verwendet zu werden und der Vorstand irrt sich, wenn er das Gegenteil behauptet. Der Vorstand muß, um sich nicht unter Umständen schadensersatzpflichtig zu machen, sofort die Aufkündigung dem Gericht einreichen. Dies soll nach § 69 Gen.-Ges. mindestens 6 Wochen vor dem Ende des Geschäftsjahres, zu dessen Schluß die Aufkündigung geschehen ist, erfolgen. Weigert der Vorstand weiter die Einreichung der Kündigung bei Gericht, so können die ausscheidenden Genossen bei Gericht beantragen, daß ihr Ausscheiden und der Zeitpunkt des Ausscheidens in die Liste der Genossen eingetragen wird. (§ 71 Gen.-Ges.) (2561

Z. in Z. Die Personen, die den von Ihnen verfertigten Käse außerhalb des Wohnortes dieser Personen im Umherziehen verkaufen, müssen einen Wandergewerbeschein haben. Dieser muß beim Bezirksausschuß beantragt werden und wird nur auf den Namen desjenigen ausgestellt, der persönlich den Verkauf besorgt. Nur dann wäre ein Wandergewerbeschein nicht nötig, wenn Sie selbst in der Umgegend Ihres Wohnortes bis zu 15 Kilom. Entfernung selbstverfertigte Käse im Umherziehen feilbieten würden. (2545

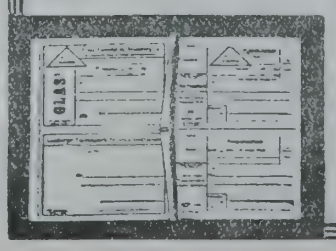
R. A. B. Die Restforderung der genannten Firma kann nur versehentlich auf 19 ℳ angegeben worden sein, da ja s. Zt. die Forderung auf 24 ℳ ermäßigt wurde, worauf Sie 12 ℳ gezahlt haben. Sie werden am besten tun, die danach verbleibenden 12 ℳ noch zu zahlen, da die Reparatur der Trommel, wofür das Geld gefordert wird, anscheinend durch unsachgemäßes Umgehen Ihrerseits nötig geworden ist. Eine Klage würde nach unserem Ermessen zu Ihren Ungunsten ausfallen. (2559

M. R. B. Der Molkereibesitzer, der zugekaufte Butter mit selbstverfertigter vermischt, und sie dann mit dem Stempel seiner Molkerei versieht, macht sich des unlauteren Wettbewerbes schuldig. Sie können gegen den Betreffenden Strafanzeige bei der Staatsanwaltschaft erstatten oder bei dem Schöffengericht, in dessen Bezirk er wohnt, Privatklage erheben. Es kann Geldstrafe bis zu 1500 ℳ eintreten. — Fordern Sie ihn auf, in Zukunft jede derartige Handlungsweise zu unterlassen, da sie ihn andernfalls zur Anzeige bringen würden. (2568

M. S. in K. Uns ist natürlich nicht bekannt, welches kleinste Quantum Butter die von Ihnen genannte Molkerei evtl. an Sie abgeben würde und welchen Preis sie für die Butter verlangt. Wenden Sie sich doch an die Molkerei selbst und Sie werden schon die gewünschte Auskunft bekommen. (2596

Grütter's Postpaket-Versand-Block

nach dem Vierer-System zum Durchschreiben, D. R.-G.-M. 313 370



50% Zeitersparnis

und absolute Sicherheit, dass Paketadresse und Aufklebezettel übereinstimmen.

Grütter's Durchschreibebücher
Durchschreibpapier, Rechnungenblocks
zum Durchschreiben mit dem Füllfederhalter
D. R.-G.-M. Muster gratis und franko von

Josef Grütter, Hannover.

M. S. Für den in Ihrer Molkerei angestellten Heizer gelten bezüglich der Sonntagsarbeiten die Bestimmungen des § 105 c Abs. 3 G.-O., ohne Rücksicht auf die Anzahl der Arbeitsstunden, die der Heizer täglich an den Wochentagen zu verrichten hat. Der Heizer ist also entweder an jedem dritten Sonntage volle 36 Stunden oder an jedem zweiten Sonntage mindestens in der Zeit von 6 Uhr morgens bis 6 Uhr abends von der Arbeit frei zu lassen, wenn die von ihm in Ihrem Betriebe Sonntags verrichteten Arbeiten länger als 3 Stunden dauern oder ihn am Besuche des Gottesdienstes hindern. Sie beschäftigen ihn nur 3 Stunden, von 6—9 Uhr; es kommt also hier nur darauf an, ob er durch die Arbeit in diesen Stunden am Besuch des Gottesdienstes gehindert wird. Gemeint ist aber damit nicht der Hauptgottesdienst; bietet sich dem Heizer an einem Sonntage mehrfach die Gelegenheit zum Besuche des Gottesdienstes seiner Konfession, so genügt es, daß ihm die Gelegenheit zum Besuche eines Gottesdienstes gegeben wird. Findet an Ihrem Orte Sonntags ein ordentlicher Nachmittagsgottesdienst nicht statt, so ist der Heizer auf den Gottesdienst vormittags angewiesen. Sie werden die vom Gesetz vorgeschriebene Dienstbefreiung für jeden zweiten bzw. dritten Sonntag dadurch vermeiden können, daß Sie die Sonntagsarbeit des Heizers in der Weise einzuschränken, daß er in der Lage ist, noch rechtzeitig am Gottesdienste teilzunehmen. Ob er die ihm freigelassene Zeit zum Besuch des Gottesdienstes benutzt, ist Sache des Heizers. (2554

M. P. Die Butter ist bezüglich des Aussehens und der Bearbeitung gut. Auch der Geschmack zeigt keine stark hervortretenden Fehler, er ist aber wenig aromatisch. Man kann die Butter als feine Ware bezeichnen. (2590

Molk. W. Homogenisierte und sterilisierte Milch, die in Dosen verkauft wird, ist natürlich ebensogut der polizeilichen Kontrolle unterworfen, wie andere Verkaufsmilch. (2594

Molk. G. Empfehlenswert zum Isolieren von Rohren usw. ist Kieselgur. Zwecks Ausführung der Isolierung oder Bezugs von Isoliermaterialien wenden Sie sich an die Firma Heinrich König in Lüneburg. (2587

Molk. H. Ein Beschluß der Generalversammlung, nach dem ausscheidende Genossen mit einem Austrittsgelde belegt werden sollen, ist ungesetzlich, also ohne Rechtswirksamkeit. Sie hätten die Geschäftsanteile erhöhen und darauf einzahlen lassen sollen. Dann konnten Sie eine sich aus der diesjährigen Bilanz ergebende Unterbilanz, die durch größere Abschreibungen entstand, von dem Guthaben nehmen. Oder aber, Sie lösen die Genossenschaft auf, kaufen die Molkerei zu einem entsprechenden Preise, lassen es dann zum Konkurs kommen und arbeiten in der sofort zu errichtenden neuen Genossenschaft mit weniger Milch weiter. Es ist nur ein Haken dabei, viel Geld wird unnütz zum Fenster hinausgeworfen! Wann mögen endlich die Landwirte wohl dahin kommen, ihr Unternehmen vom kaufmännischen Gesichtspunkte anzufangen und zu betreiben. Wie kann eine Molkerei gedeihen, bei der die Milchanfuhr zum Teil 3 ₰ für das Liter kostet! Eine Umgestaltung scheint jedenfalls nötig zu sein. Fr. (2556

A. M. in N. Bei Bezahlung der Milch nach Fettgehalt und Butteranteilen bedienen Sie sich am besten einer Tabelle, um festzustellen, wieviel Kilo Milch zu einem Pfunde Butter erforderlich waren. In den existierenden Tabellen sind beim Fettgehalt allerdings nur ganze und halbe Zehntel berücksichtigt, wie auch auf den Skalen der bei der Vollmilchuntersuchung in den Molkereien meistens benutzten Butyrometer. Wie die Berechnung der Butteranteile usw. erfolgt, finden Sie in der Ihnen übersandten Tabelle von J. Frost näher erläutert. (2588

K. E. Bayern. Es läßt sich von hier aus allein auf Grund Ihrer Angaben nicht sagen, wieviel Nährwert die fragliche Gerste hat und ob dieselbe mit 8 ℳ nicht zu teuer bezahlt ist. Senden Sie von der Gerste eine Probe mit entsprechenden Angaben zur Untersuchung an die Ldw. Zentral-Versuchs-Station für Bayern in München oder an das Laboratorium der Kgl. Akademie zu Weihenstephan. (2610

Molkerei B. Das Verlangen des Gewerbeinspektors, das im § 105 c Abs. 2 G.-O. vorgeschriebene Verzeichnis über die Sonntagsarbeiten zu führen, ist unberechtigt. Das Verzeichnis ist nur vorgeschrieben für diejenigen Arbeiten, die auf Grund des § 105 c G.-O. kraft gesetzlicher Vorschrift, also ohne besondere Genehmigung seitens des Bundesrats oder seitens einer anderen Behörde, zugelassen sind. Da für Molkereien die Betriebsarbeiten an den Sonntagen durch Ausnahmebestimmungen des Bundesrats gemäß § 105 d G.-O. geregelt sind, so bedürfen diese Arbeiten einer Eintragung in das Verzeichnis nicht. Der Gewerbeinspektor stützt seine gegenteilige Ansicht auf den Wortlaut der Bestimmungen des Bundesrats, wonach die Ausnahmen vom Verbot der Sonntagsarbeit, unbeschadet der Bestimmungen des § 105 c der G.-O. gestattet werden. Mit dieser Einschaltung ist lediglich bezweckt, Zweifel darüber zu beseitigen, ob die Bestimmungen der in der bundesrätlichen Bekanntmachung enthaltenen Tabelle (Beschränkung der Ausnahmebewilligung auf einen Teil des Sonn- und Festtages, Bedingungen, unter denen die Ausnahmen bewilligt sind) auch dann innegehalten werden müssen, wenn nach den Umständen des Einzelfalles die in Frage kommende Sonntagsarbeit bereits auf Grund des § 105 c Abs. 1 G.-O. freigegeben ist. Nicht aber soll auch die Führung des Verzeichnisses der Sonntagsarbeiten für die Arbeiten, die nach den erwähnten Ausnahmebestimmungen des Bundesrats zulässig sind, beibehalten werden. (2483

M. A. 1. Der Milchfuhrmann, der früher Molkereibesitzer war, darf an seinem Wagen nicht mehr seine frühere Firma führen. Wenn durch diese unwahre Firmenbezeichnung der Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorgerufen wird, so könnte unlauterer Wettbewerb vorliegen. Es ist aber doch nicht anzunehmen, daß durch diese Bezeichnung irgend ein Milchlieferant darüber getäuscht werden könnte, für welche Molkerei jetzt die Milch abgeholt wird und von wem er deshalb Bezahlung zu verlangen hat. 2. Wenn Ihnen verschiedene Lieferanten deshalb nicht liefern, weil sie von Ihrem Besitzvorgänger noch Milchgeld zu fordern haben, so haben Sie aus diesem Grunde weder ein Recht, den Kaufvertrag über die Molkerei anzufechten noch Schadensersatz vom Vorbesitzer zu fordern. Befriedigen Sie aus der von Ihnen dem Vorbesitzer geschuldeten Restkaufsumme dessen Lieferanten, um sie zur Weiterlieferung der Milch zu bewegen, so müßte Ihnen der Vorbesitzer aus dem Gesichtspunkte der Geschäftsführung ohne Auftrag den gezahlten Betrag zurückerstatten und Sie wären berechtigt, diesen für ihn verauslagten Betrag von der Restkaufsumme, die Sie ihm noch schulden, in Abzug zu bringen. Der Fall ist aber leicht möglich, daß Ihr Vorbesitzer seine ihm gegen Sie zustehende Restkaufsumme schon an einen Andern abgetreten hat. Dann wäre dieser Andere Ihr Gläubiger bezüglich der Restkaufsumme und Sie können diesem gegenüber nicht das in Abzug bringen, was Sie jetzt an Milchgeldern für Ihren Vorbesitzer zahlen. (2480

G. K. in Sch. Gegen die Schließung Ihrer Molkerei von seiten der Behörde wird ein Protest wohl keinen Erfolg haben, da für die Schließung nicht in erster Linie die Maul- und Klauenseuche in Betracht kam, sondern die baufälligen Kellerräume, in denen Sie die Molkerei betrieben. Die Erhitzung der zurückzugebenden Magermilch durch Einführung von direktem Dampf in dieselbe muß als ausreichend angesehen werden. Da die Kellerräume in so schlechtem Zustande waren, daß Sie den Molkereibetrieb darin nicht mehr länger aufrecht erhalten konnten, sind Sie zur Zahlung der Miete für die fernere Vertragsdauer nicht verpflichtet. (2576

E. in Z. 1. Hat der Vermieter, um Ihnen die vertraglichen Mieträume gewähren zu können, besondere Einrichtungskosten gehabt, so sind die Kosten der Einrichtung mangels anders lautender, besonderer Vereinbarung vom Vermieter, nicht aber von Ihnen als Mieter, zu tragen. 2. Ein mündlicher Mietvertrag kann mit voller Gültigkeit jedesmal auf ein Jahr abgeschlossen, bzw. verlängert werden. Wenn der Vermieter daher den mündlichen Abschluß für das zweite Jahr nicht etwa bestreitet, so kann er denselben jetzt nicht einseitig rückgängig machen. Macht er Ihnen den Zugang zu den gemieteten Räumen unmöglich, so haftet er Ihnen für allen daraus erwachsenden Schaden. Ebenso muß Vermieter dafür sorgen, daß Sie morgens zu Beginn der in dortiger Gegend üblichen Arbeitszeit die Räume betreten können. — 3. Da Ihnen die Räume als Meierei vermietet sind, so sind Sie auch berechtigt, das zum Betriebe nötige Wasser aus dem auf dem Grundstücke befindlichen Brunnen zu entnehmen. Daß das Wasser auch nach Absicht des Vermieters nicht besonders bezahlt werden sollte, ergibt sich daraus, daß er erst nach länger als einem Jahre mit der Wassergeldforderung an Sie herantritt. — 4. Die Wegschaffung des Schmutzwassers Ihrer Meierei ist allein Ihre Sache und haben Sie deshalb die Reinigung des Bassins zu besorgen, wenn dasselbe vorwiegend nur Ihr Schmutzwasser aufnimmt. — 5. Durch Aufstellung eines Motors wird Ihr Betrieb bei der Molkerei-Berufsgenossenschaft versicherungspflichtig. Bei dieser müssen Sie um Zusendung der Anmeldepapiere ersuchen und diese dann ausgefüllt dem Landratsamte einreichen. (2484

K. in O. Nachdem Sie bisher weder vom Geschäftsführer noch vom Vorstand das Ihnen zustehende Zeugnis erhalten konnten, bleibt nur übrig, einen Rechtsanwalt mit Einleitung der Klage gegen die Genossenschaft zu beauftragen oder durch den Rechtsanwalt nochmals eine Aufforderung mit Klageandrohung ergehen zu lassen. (2493

M. L. Die Butter ist im Aussehen etwas trübe, sie enthält noch ziemlich viel Lake, müßte also besser ausgeknetet sein. Geruch und Geschmack sind ohne besondere Fehler, zeigen aber auch kein feines Aroma. Man kann die Butter als gute Ware bezeichnen. (2491

S. K. Farbe, Aussehen und Bearbeitung Ihrer Butter sind gut, dagegen ist der Geschmack ziemlich stark ölig. Da an Ihrer Arbeitsweise im großen und ganzen nichts auszusetzen ist, eine Erhitzung des Rahmes auf 85—90 Grad C. genügt, nehmen wir an, daß der Fehler auf die Fütterung der Kühe zurückzuführen ist. Werden dort augenblicklich vielleicht übermäßig viel Rüben und Rübenblätter verfüttert? (2510

Molk. L. Die Anordnung des Kreistierarztes, daß aus den in Frage kommenden Gehöften und Ortschaften keine Milch mehr in ungekochtem Zustande an Ihre Molkerei geliefert werden dürfe, so lange die Maul- und Klauenseuche herrscht, wäre nur dann berechtigt, wenn Sie keine Gewähr bieten könnten für die vorschriftsmäßige Erhitzung der aus der Molkerei zurückgehenden Magermilch oder Molke. Legen Sie deshalb gegen die Anordnung des Kreistierarztes sofort Beschwerde ein unter Hinweis auf das jetzt noch gültige alte Reichs-Viehseuchengesetz, welches, auch wenn die Maul- und Klauenseuche herrscht, für die Lieferung von ungekochter Milch an solche Molkereien, welche die vorgeschriebene Erhitzung der Milch vornehmen können, Ausnahmen zuläßt. Da Sie sämtliche Magermilch zu Quark verarbeiten, sind Sie nur verpflichtet, die Molken zu erhitzen, nicht aber die Magermilch vor dem Verquarken. (2502

F. B. in B. Zu einem Pfund frischen Lederkäse sind ungefähr 6,5 bis 7 Liter Magermilch erforderlich, während der Reifung verliert der Käse 20 bis 30 Prozent an Gewicht, so daß zu einem Pfund reifen Käse etwa 8—10 Liter Magermilch nötig sind. Zu einem Pfund normal trockenen Quark sind ungefähr 5—5½ Liter Magermilch erforderlich. (2506

Molk. D. Homco-Maisfutter können Sie u. a. beziehen von S. Priwin & Comp., Magdeburg und von J. Frank u. Comp., Hannover. (2584

H. B. in P. „Techniſcher" Leiter einer Molkerei ist derjenige, der nur den technischen Betrieb (Milchverarbeitung, Butter- und Käseherstellung usw.) leitet, während die kaufmännische Leitung des Betriebes (kaufm. Buchführung usw.) in andern Händen liegt. (2572

Das beste und dankbarste Weihnachtsgeschenk

für das Personal ist meine

Molkereiberufskleidung

Schenken Sie Ihren Leuten, wo es angebracht erscheint, **statt Geld**, meine **Bekleidungsartikel**, die von Molkereipraktikern 2c. als praktisch, gut und dauerhaft anerkannt und empfohlen werden und die die Wäsche und Kleider vor Schmutz und den Körper vor Nässe und Erkältung schützen. Sie und Ihr Personal werden lange Zeit Freude daran haben.

Jacken, Blusen 2c. in verschiedener Schnittform und Farbe, für jede Beschäftigung passend,

Schürzen aus Leinen, Drillich, wasserdichte aus imprägnierten Stoffen,

Gamaschen aus wasserdichtem Segeltuch.

Holzpantoffeln und Holzschuhe, auch gefütterte, leicht und bequem,

Molkerei-Reformmütze, mit 3 auswechselb. Bezügen,

Leibwäsche, fast unverwüstlich

usw. **Verlangen Sie Preisliste über Molkereibekleidungs-Artikel.**

P. P. Häußler, Neuteich, Wpr.

Spezial-Geschäft für Molkerei-Bedarfsartikel.

R. H. Das Vorhandensein des weißen Schimmels würde weniger auffallen, wenn Ihr Käse die bekannte hellgelbe Farbe hätte. Die Dunkelfärbung desselben wird durch gelöstes Metall, welches wir durch die Untersuchung feststellten, hervorgerufen. Die Vorbedingung zur Bildung dieser Art Schimmel liegt im Quark. Der gleiche Fehler tritt zu jetziger Jahreszeit in vielen Betrieben auf. Außer einem wiederholten Streichen des frischen Käses mittels Schimmeltod hat sich bislang kein weiteres Mittel als wirksam erwiesen. (2543

M. K. in U. Ein Tubularhandseparator wurde im Jahre 1905 von der Milchwirtsch. Zentralstelle für Mecklenburg-Schwerin zu Güstrow geprüft. Das Prüfungsergebnis, das recht günstig lautete, wurde damals auch in unserer Zeitung veröffentlicht und wir senden Ihnen die betr. Ausschnitte zu. Es handelte sich damals allerdings um einen Separator von 250 Liter Stundenleistung. Ob und wo Tubularseparatoren von 100 Liter Stundenleistung geprüft worden sind, ist uns nicht bekannt. Sie erfahren das jedenfalls bei den Tubular-Werken in Harburg a. Elbe. (2557

Molk. W. Die eingesandte Schlagsahne hatte einen Fettgehalt von 25,50 Prozent. Irgend welche Zusätze zwecks Konservierung konnten wir in der Sahne nicht feststellen. Die Sahne hatte den von der hohen Erhitzung herrührenden typischen Kochgeschmack. Wenn Sie Schlagsahne in Dosen herstellen wollen, die längere Zeit süß bleiben soll, so genügt es keineswegs, die gefüllten Dosen in einem offenen Wasserbade oder in einem Pasteurisierapparat auf 90 bis 100 Grad zu erhitzen, sondern Sie müssen einen Sterilisierapparat anschaffen und die gefüllten Dosen darin wenigstens eine halbe Stunde lang auf 103 bis 105 Grad C. erhitzen. Selbstredend darf nur tadellos frische und süße Sahne Verwendung finden. Der Fettgehalt von Schlagsahne beträgt am besten 28 bis 30 Prozent. Was sonst noch bei der Herstellung von Schlagsahne in Dosen zu beachten ist, können Sie aus den Ihnen zugesandten Ausschnitten aus unserer Zeitung ersehen. (2540

R. in Gr.-J. Sie verarbeiten in Ihrer Gutsmolkerei auch die Milch eines Nachbargutes, welches Ihnen für jedes Liter angelieferter Milch einen Pfennig Betriebsunkosten zahlt. Ob Sie nun dem betr. Gute für einen Butteranteil denselben Preis auszahlen können, den Sie für 1 Pfund Butter in Berlin erzielen, hängt ganz davon ab, ob mit einem Pfennig pro Liter Ihre sämtlichen Betriebskosten gedeckt sind. Es ist überhaupt ganz unnötig, von dem betr. Gute noch besonders einen Pfennig pro Liter für Betriebskosten zu erheben. Machen Sie es doch einfach so, daß Sie von dem erzielten Butterpreise alle Unkosten usw. abziehen und dann unter Zugrundelegung der verbleibenden Summe den Preis für einen Butteranteil berechnen. (2565

A. M. Ein Buch, das sich speziell mit milchwirtschaftlichen Vorträgen befaßt, gibt es unseres Wissens nicht. (2571

S. W. in L. Wenden Sie sich an das Milchwirtschaftliche Institut in Greifswald oder an den Milchviehkontrollverein in Königsberg oder Allenstein. Sie werden dort die gewünschte Auskunft bekommen. (2564

J. P. Die Konsistenz der Butter ist etwas schmierig; Geruch und Geschmack sind scharf und ölig. Diese Fehler sind wohl größtenteils auf die Fütterung der Milchkühe zurückzuführen. Werden dort vielleicht sehr viel Rüben und Rübenblätter verfüttert? Sie müssen Ihre Lieferanten veranlassen, derartiges Futter nur in mäßigen Mengen in Verbindung mit gutem Rauh- und Kraftfutter an die Kühe zu verabreichen und bei der Milchgewinnung die größte Reinlichkeit obwalten zu lassen. Ihre Arbeitsweise ist allerdings auch nicht ganz einwandfrei. Vor allen Dingen würde es sich empfehlen, den Rahm auf 85—90 Grad zu erhitzen und auf 10—12 Grad abzukühlen. Auch der Ansäuerung des Rahmes müssen Sie mehr Sorgfalt zuwenden, am besten verwenden Sie zur Ansäuerung Reinkulturen. (2585

Auszeichnung. Die von dem Friedr. Krupp A.-G. Grusonwerk, Magdeburg-Buckau gebauten, durch ihre Leistungsfähigkeit und Dauerhaftigkeit bestens bekannten Exzelsior-Schrotmühlen, haben auch im überseeischen Auslande großen Beifall gefunden. Sie wurden auf der landwirtschaftlichen Ausstellung in Buenos-Aires mit dem ersten Preis und großen Ehrenpreis (1er premio y gran premio de honor) ausgezeichnet.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat Dezember 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

26. Nov. Ia 123—125 Mk., IIa 111—123 Mk., IIIa 112—120 Mk., abfallende 95—112 Mk. Tendenz: etwas besser.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, nächsten Sonnabend vermutlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

30. November. Ia 123—125 *M*, IIa 118—123 *M*, IIIa 114—120 *M*, abfallende 98—112 *M*. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 30. Novbr. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meiereiverbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft: Klasse 305 Drittel zu 120,00 bis 130,50 *M*, im Durchschnitt 126-96 *M*, Klasse 36 Drittel zu 105,50 bis 118,00 *M*, im Durchschnitt —— *M*, kosten 1½ Proz. für ständige Einsender. 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 307 Drittel, im Durchschnitt 129,21 *M*.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. **Amtlicher Bericht der Direktion** Am 30. November. 134 75 Stück. a) 66 *M*, b) 64—66 *M*, c) 63—65 *M*, d) 61—64 *M*, e) 58—61 *M*, f) 60—61 *M*. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Berlin, 29. Nov. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 127 Mk., 41 Faß 126 Mk., 51 Faß 125 Mk., 20 Faß 124 Mk., 11 Faß 123 Mk., 9 Faß 122 Mk., 11 Faß 121 Mk., 3 Faß 120 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 124,40 Mk. Zugeführt 148 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 29. November. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Das Geschäft gestaltet sich wegen der Nähe des Monatsschlusses sehr ruhig. Die Nachfrage nach allen Qualitäten, auch in feiner Butter, ist eine mäßige.

Berlin, 29. Nov. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 121—123 Mk., IIa 115—121 Mk., IIIa 112—118 Mk., abfallende 96 bis 110 Mk.

Berlin, 26. November. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die Produktion ist immer noch klein und sind die Zufuhren nur gering. Wirklich feine, reinschmeckende Butter wird wenig geliefert und ist die Nachfrage hierin recht rege, so daß sich die Ankünfte zu unveränderten, vollbehaupteten Preisen schlank räumen. Nach frischer sibirischer und auch nach geringeren Qualitäten Butter bestand ebenfalls gute Kauflust Vom Ausland lauten die Berichte fest und schließt auch unser Markt in fester Stimmung.

Hamburg, 24. November. Der Marktlage entsprechend wurde die Notierung in der Vorwoche um *M* 2, also auf 127 *M* erhöht. Der Schlußmarkt verlief sehr fest, die Läger waren überall geräumt. Die festere Stimmung hielt auch in der Berichtswoche an, da von allen Seiten steigende Preise und guter Begehr gemeldet wurde. Die Produktion ist weiter zurückgegangen, so daß für den Engroshandel überhaupt nur ganz minimale Quantitäten in Frage kommen. Von den meisten inländischen Plätzen herrschte rege Nachfrage, der Bedarf konnte jedoch nur zum Teil gedeckt werden, da die Zufuhren schon größtenteils für den hiesigen Platz mit Beschlag belegt wurden. Zu festen Preisen ist wenig oder gar nichts verkauft worden, vielmehr wurden die ganzen Eingänge auf Basis kommender Notierungen gehandelt. Von Dänemark lauten die Berichte ein wenig ruhiger, die Forderungen behaupten ihre Höhe. Immerhin müssen wir morgen bei der Feststellung unserer Notierung unbedingt das Ausland berücksichtigen und bei dem Aufschlag größte Vorsicht walten lassen. Eine Erhöhung von höchstens 3 *M* würde als vollkommen ausreichend genügen. Die Zufuhren russischer Butter betrugen 2155 Tonnen. Die Qualitäten waren zufriedenstellend und konnten zum größten Teil begeben werden. Bezahlt wurde für feinste Ware 113 bis 114 *M*, andere Marken waren mit 110 bis 112 *M* erhältlich. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notierung (notiert 99 Kronen gleich 111,50 *M* circa).

Hamburg, 29. Nov. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Nachdem die Notierung am letzten Freitag um 3 Mk. erhöht wurde, eröffnet die neue Woche in etwas abwartender Haltung. Preisänderungen erheblicher Art scheinen nicht bevorzustehen.

Leipzig, 28. Nov. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Das Buttergeschäft hat sich infolge der erhöhten Preise eher beruhigt als befestigt und dürften weitere Preissteigerungen vorläufig nur sehr vorsichtig vorzunehmen sein, wenn der Absatz nicht wieder stocken soll. Für allerfeinste Sorten sind die vorwöchigen Preise auch heute noch zu erzielen.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 126—129 Mk., für geringere Ware 110—120 Mk. pro Zentner.

Breslau, 28. Nov. Butterbericht von Fritz Baum. Das Geschäft im Osten liegt noch sehr ruhig. Eine Besserung wird in kurzer Zeit noch nicht eintreten. Dagegen hat sich der Absatz in West- und Süddeutschland ziemlich lebhaft gestal et. Einige schlesische Molkereien haben sich das bereits zu Nutze gemacht und fabrizieren ungesalzene Butter für den Westen um auf diese Art den Überfluß des Ostens unterzubringen. Wenn es auch nötig ist, daß diese Molkereien die ungesalzene Butter etwas billiger abstoßen, so genießen sie doch den Vorteil, ihre Produktion in gesalzener Butter zu verkleinern und können alsdann bei ihrer seitherigen Kundschaft die alten lohnenden Preise erzielen, die momentan der Berliner Markt diktiert.

London, 26. November. Ungeachtet der kalten Witterung, die den Verbrauch anregte, ließ sich das Geschäft in feinen kontinentalen Sorten wieder recht unbefriedigend an. Dafür ist aber auch das Angebot von kolonialer Butter so reichlich, daß sich nicht die geringste Knappheit bemerklich macht. Außerdem drücken die bedeutenden Mengen in den Gefrierlagerhäusern auf die Tendenz und lassen keinen Stimmungsaufschwung zu. Feinste dänische Ware wurde bei uns um 2 Schill. heraufgesetzt, doch bewilligten nur wenige Käufer diesen Aufschlag. Beste sibirische Butter fand zu 100—104 Schill. Nehmer. Für Normandi-Ware bestand wenig Interesse, weil man 114—116 Schill. für feinste ungesalzene Sorten als zu hoch erachtet. Neuseeländische Butter feinster Qualität ging zu 112 Schill. und australische zu 106—110 Schill. ab. In Liverpool machte sich übermäßiges Angebot von dänischer wie kolonialer Butter bemerklich. Erstere notierte 118 bis 120 Schill. und letztere 108 bis 113 Schill. In Manchester fanden zwar flotte Räumungen doch zu etwas niedrigeren Preisen statt.

Käse.

Berlin, 29. November. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 29. November. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 *M*, Romadour pro pro 50 kg 52—56 *M*, Limburger 42—45 Mk., Tilsit-, fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 29. November. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute wieder 114 Partien Gouda, welche flott verkauft worden sind. Wir bezahlten für schöne Ware von 5—6 kg 33—33,50 fl., 8—10 kg bis 15 kg 33,50 bis 35 fl., 2. Qualität 6—15 kg 32,50 bis 33,50 fl., Ia Edamer 35,50 bis 36 fl., Lunch- und Geheimratskäschen 36—37 fl., Brotkäse 1. Qualität 32,50 fl., 2. Qualität 28 fl., Kanterkäse 8 bis 12 kg 32,50 fl. Für prima Lagerkäse fordert man 38—40 fl., Mai- und Sommer-Ware 43—45 fl. Stallkäse sind bald zu erwarten, der Preis wird für diese Sorte wohl etwas billiger sein, aber auch minderwertig.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 26. November 12 346 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 65—66 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 63—65 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 61—65 Mk., d) fleischige 59—62 Mk., e) gering entwickelte 57—59 Mk., f) Sauen 60—00 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Überstand.

Hannover, 28. November. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1158 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 64—67 Mk., Klasse V, VI 58 bis 63 Mk., pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: —

Hamburg, 29. November. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 6450 Stück. Preise: Schwere 64,00—65,00 Mk., leichte 63,00 bis 64,00 Mk., Sauen 50,00—58,00 Mk., Ferkel 56,00—60,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: sehr flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Nov.	Aufgetr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	26.	12346	66	bis	57		Schlachtgew.	schlepp.
			53	bis	46		Lebendgewicht	
Hamburg	29.	6450	65	bis	63		20—24 % Tara	recht flau
Bremen	28.	1228	67	bis	60		Schlachtgew.	—
Hannover	28.	1158	67	bis	64		„	sehr schl.
Magdeburg	29.	1920	70	bis	66		„	mittel
Leipzig	28.	2275	69	bis	64		„	langsam
Dresden	28.	2060	70	bis	68		„	schlecht
Chemnitz	28.	1875	73	bis	70		„	—
Dortmund	28.	2021	67	bis	63		„	schlepp.
Düsseldorf	25.	2315	69	bis	65		„	mittel
Essen	28.	4168	67	bis	63		„	langsam
Köln a. Rhein	28.	4544	65	bis	63		„	schlepp.
Mainz	29.	360	73	bis	71		„	flau
Frankfurt a. M.	28.	2016	71	bis	69		„	gedrückt
Mannheim	28.	1359	72	bis	70		„	lebhafter
Stuttgart	29.	825	70	bis	68		„	langsam
Augsburg	24.	753	75	bis	70		„	—
Nürnberg	28.	1867	72	bis	70		„	flau
Breslau	28.	1564	70	bis	65		„	langsam
Danzig	29.	1154	51	bis	45		Lebendgewicht	schlepp.
Posen	23.	330	53	bis	46		„	schlepp.
Mülhausen i. E.	28.	211	74	bis	72		Schlachtgew.	—
München	28.	1102	70	bis	60		„	—

Futtermittel.

Hannover, 29. Nov. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Der Markt hat sich wesentlich befestigt. Da die starke Nachfrage andauernd anhält und die Zufuhren von Rußland wohl kaum größer werden, glauben wir, daß die jetzigen Preise sehr zum Ankauf zu empfehlen sind. Wir notieren: prompt 102,— Mk., Dezember 1910 101,— Mk., Januar 1911 101,50 Mk., Januar, Februar, März 1911 102,— Mk., Januar bis August 1911 103,— Mk., ab Unterweser. Mixed-Mais: Januar bis April 1911 99,— Mk., ab Bremen Freibezirk. La Plata-Mais: Dezember 1910, Januar, Februar 1911 102,— Mk., ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: prompt 8,20 Mk., Januar bis Juli 1911 8,40 Mk. franko hiesigen Stationen. Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mk. 8,40 ab hier ab.

Eier.

Hamburg, 28. November. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,75 Mk. netto.

Zum Fettbestimmen

sind einwandfreie Reagenzien erforderlich. Ich liefere diese sowohl zum

Acid- als auch Sal-Verfahren

billigst.

Preise auf Wunsch.

Carl Mann, Hildesheim.

Empfehlenswerte Bücher:

Milchhandel.

Asmis, Dr., W. Die Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe. 1898. Preis 1 Mk.

Bernstein, A., Die Milch, ihre Eigenschaften, Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch. 1904. 1,40 Mk.

Clewisch, Dr., A., Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 3 Mk.

Helm, Wilh., Die Versorgung großer Städte mit Milch und ihre Bedeutung für die gesamte Landwirtschaft. 60 Pfg.

— Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchversorgung. 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2,50 Mk.

Knoch, Dr., C., Die städtische Milchzentrale. Mit 49 Abb. und 1 Tafel. 1906. Gebund. 5 Mark.

Seiffert, Dr., M., Die Versorgung der großen Städte mit Kindermilch. Mit 4 Kartentafeln. 1904. 6 Mk.

Suckow, E., Leitfaden zur Errichtung von Kindermilchanstalten. 1906. Geb. 2 Mk.

Kontorwissenschaft.

Haus-Advokat. Nachschlage- und Formularbuch für Klagen, Bittschriften, Kontrakte, Verträge, Testamente, Erbschaftsangelegenheiten, Konkurssachen 2c. 1000 Seiten. Gebunden 3 Mk.

Offers Geschäfts-Handbuch, Die Kaufmännische Praxis. 14. Auflage, 111.—130. Tausend. 384 S., gebunden 3 Mk.

Otto, Der Hausekretär, enthaltend über 1000 Muster zu allen möglichen Briefen und Schriftsätzen (Glückwunsch, Einladungen, Polizei, Militär, Gericht), Wechsel, Vereinsangelegenheiten, Wörter- und Fremdwörterbuch usw. 672 S., geb. 3 Mk.

Siedel, Milchwirtschaftlicher Ratgeber. Anleitung zur richtigen Lösung milchwirtsch. Berechnungen und zur Abfassung der diesbezüglichen Korresp. 92 S. 1,60 Mk.

Tierheilkunde.

Haubners Landw. Tierheilkunde. 14. Auflage 766 S. m. 163 Abb. Geb. 12 Mk.

Merk-Hoffmann, Haustierheilkunde für Landwirte. 10. Auflage. Mit 167 Abb. 1906. Geb. 4 Mk.

Steuert, Prof. Dr., L., Das Buch vom gesunden und kranken Haustier. 471 S. mit 357 Abbilddungen. 4. Auflage. 1907. Geb. 5 Mk.

— Keine Seuchen im Dorfe mehr! oder wie man Viehseuchen verhüten und tilgen kann. 144 S. mit 50 Abbildungen. 1900. Geb. 2,50 Mk.

— Nachbars Rat in Viehnöten oder wie der Landmann erkranktes Vieh pflegen und heilen soll. 2. Auflage. 184 S. mit 77 Textabb. 1902. Geb. 2,50 Mk.

Maschinen. Elektrische Anlagen.

Altmüller, M., Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über Maschinenwesen für Molkereibeamte. 2. Aufl. Mit 124 Abb. und 33 Taf. 1910. Geb. 3 Mk.

Gaisberg, S., Frhr. von, Taschenbuch für Monteure elektr. Beleuchtungsanlagen. 37. Aufl. 271 S. m. 198 Abbild. 1909. Geb. 2,50 Mk.

Tischendörfer, F., Gesichtspunkte für Einricht. und Betrieb elektr. Licht- und Kraftanlagen. 78 S. 1903. Geh. 1,25 Mk.

Weigmann, Prof. Dr., **H.,** Erfahrungen und Versuche mit den vereinigten Butter- und Knetmaschinen. 67 S. 1906. 2,40 Mk.

Kältemaschinen. Eiskeller.

Göttsche, Georg, Ingenieur. Die Kältemaschinen. Gemeinverständliche Bearbeitung der Eis- und Kühlmaschinen und ihrer Anlagen für Besitzer von Kühlanlagen, Techniker und Industrielle und Praktiker. 436 S. m. 305 Fig. u. 99 Tab. 4. Aufl. 1910. 5 Mk.

Kasdorf, O., Eis und Kälte im Molkereibetriebe. Ratgeber bei der Einrichtung moderner Molkereibetriebe. 326 Seiten m. 208 Abbildungen und 5 Tafeln. 1904. Geh. 6 Mk. geb. 7,50 Mk.

Menzel-Schubert, Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke. 6. Auflage. 1903. 4 Mk., gebunden 5 Mk.

Nöthling, E., Die Eiskeller, Eishäuser und Eisschränke. 5. Auflage mit 161 Abbild. 1896. 3 Mk.

Zeidler, Direktor. Der Schnee im Dienste der Landwirtschaft (Molkerei) und der Haushaltungen. 7 S. 1898. 0,20 Mk.

Milchverwertung.

Eckervogt, R., Kefir, seine Herstellung aus Kuhmilch. 19 S. mit 1 Tafel. 1890. 0,75 Mk.

Fleischmann, Prof. Dr., **W.,** Der Zentrifugenbetrieb in der Milchwirtschaft. 72 Seiten. 1885. 1,60 Mk.

Goldhausen, Franz, Kumys (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach einer eigenen Methode. 35 S. 1889. 1,20 Mk.

Helm, Wilhelm, Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm bei Molkerei-Genossenschaften. 1896. 1 Mk.

Knoch, Dr., C., Die Magermilchverwertung in den Molkereien. Mit 41 Abbildungen. 4 Mk., geb. 5 Mk.

— Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsmeth. und ihre Bewertung. 24 S. 1904. 0,50 Mk.

Scherer, R., Das Kasein. Seine Darstellung und technische Verwertung. 192 S. mit 11. Abb. 1905. Geb. 3,80 Mk.

Zirn, Georg, Über Milchzuckerfabrikation 16 S. 1895. 0,60 Mk.

Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 9136 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Gesucht zum 1. Januar ein verheirateter (8522
Molkereiverwalter mit Gehülfen.
Zeugnisse und Gehaltsansprüche an **Molkereigenossenschaft Rabute** bei Ramelow, Pommern.

Die neugegründete Genossensch.-Molkerei in Emden, m. städtischem Betrieb, sucht einen tüchtigen, energischen
Verwalter
der die Buchführung mit übernimmt. (9198
Der Vorsitzende Schöningh in Suurhusen b. Loppersum, Bz. Aurich.

Spätestens zum 20. Dez. kann ein mit besten Zeugn. vers. Molkereifachmann in meine **Gutsverwalterstelle** eintreten. Vers. muß d. poln. Sprache beherrschen, die Schrotmühle und die Aufsicht b. Melken übern. Lehrl. vorhand. Off. m. Zeugnisabschr. erb. **Bietta,** Molkereiverw., **Buchwalde b. Kroop,** Westpr. (9249

Suchen zum 27. Dez. ds. Js. für unsere Molkerei-Gen. „Lossathal" einen in allen Fächern tüchtigen
verheir. Verwalter.
Verarbeitung tägl. gegen 3000 Ltr. Demselb. wird die ganze Geschäftsleitung u. Kassenführung übertrag.
Bedingungen: Herstell. Ia Butter und Kenntnisse in der Käserei sow. vertraut mit Ahlbornscher Kühlmaschine. Kaution erforderlich.
Bewerbung mit Zeugnisabschrift. u. Gehaltsanspruch. nebst Familienverhältnissen **dringend** erbeten.
Molk.-Gen. „Lossathal", **Olbersleben** in Thüringen. (9237

Suchen zum 1. Januar für unsere Molkerei, tägl. 3000 Ltr., einen
tüchtigen, jungen Fachmann
als Verwalter. Gehalt 2000 Mark. Prov. Hann. Off. m. Lebensl. und Zeugnisabschr. u. **9204** an ds. Ztg.

Suche zum 1. Dezember d. J. einen tüchtigen (9064
Meiereigehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 40 ℳ.
Gräfl. v. Schimmelmannsche Dampfmolkerei Ahrensburg in Holstein.
H. Rebenstorf.

Suche kräftigen, soliden (9027
Gehülfen
der firm in □-Käserei und arbeitswillig ist, für dauernde Stellung. Gehalt ℳ 30, fr. Stat., Leibwäsche, Kassen u. Trinkgeld von Schweinen. Antritt per 15. Dezember evtl. früher. Bewerbungen mit Angabe des Alters erbittet
R. Wierer, Dampfmolkerei **Herzogswalde,** Bez. Oppeln.

Zum 10.—15. Dez. kann ein energischer, katholischer (9192
erster Gehülfe
bei 35 Mk. Anfangsgehalt bei mir eintreten. Nur erstklassige, willige Leute mit guter Handschrift, Kenntnis in der Buchführung und sicher im Rechnen, woll. selbstgeschriebene Zeugnisse eins. Hamelner Schüler bevorzugt.
A. ar. Darrelmann, Werlte.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 96. Hildesheim, den 9. Dezember 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Muß bei Maul- und Klauenseuche die aus einem Sperrbezirk in die Molkerei gelieferte Milch vor dem Verkäsen erhitzt werden?
Berechnung der Butterpreise für die Mitglieder und Lieferanten von Molkerei-Genossenschaften.
Mitteilungen. Untersuchungen von Kaseinen und Quark.
Unterrichts- und Versuchswesen. Vortragskursus für ältere Molkereifachleute, Molkerei-Vorsteher und -Besitzer zu Bonn.
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Molkerei-Bezirksverband für das südliche Mittelfranken.
Rundschau. Butternotierung im Algäu. — Städtische Milchversorgung. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Immer noch neue Margarinevergiftungen. — Ungetreuer Milchkutscher. — Bestrafter Milchpantscher. — Bestohlen. — Milchzentrale in kommunaler Regie. — Die Roquefortkäse-Industrie. — Milchwirtschaft in Serbien.
Sprechsaal. Reingewinn bei Molkerei-Genossenschaften. — Fettgehalt der Buttermilch. — Berliner Kuhkäse. — Herstellung von Käse aus erhitzter Milch. — Neue Dampfmaschine.
Briefkasten.

Muß bei Maul- und Klauenseuche die aus einem Sperrbezirk in die Molkerei gelieferte Milch vor dem Verkäsen erhitzt werden?

Während im Anfang des Jahres Deutschland vollkommen frei von Maul- und Klauenseuche war, hat die Seuche bei uns in den letzten Monaten wieder eine gewaltige Verbreitung gefunden. Mitte November herrschte sie in Deutschland in 1503 Gemeinden und 3534 Gehöften, vorwiegend in den Provinzen Ost- und Westpreußen, Brandenburg, Pommern, Posen, Schlesien, Prov. Sachsen und den Königreichen Bayern und Sachsen. Von den zur Verhütung der Verbreitung der Seuche getroffenen Maßregeln werden nun die Molkereien in recht unliebsamer Weise getroffen. Solange diese Maßregeln in dem noch zurzeit bestehenden alten Viehseuchengesetze ihre Stütze finden, ist dagegen nichts zu machen, und die Molkereien müssen zusehen, wie sie dieselben erfüllen können. Unüberwindliche Schwierigkeiten sind dabei von den Molkereien, die mit Pasteurisierapparaten ausgerüstet sind, keineswegs zu überwinden. Anders ist es dagegen, wenn von den Behörden Maßregeln getroffen werden, die über das Gesetz hinausgehen, wie das jetzt in einem Falle geschehen ist. Einer in der Provinz Hannover gelegenen Molkerei ist jetzt von dem Landratsamt auch das Pasteurisieren der Magermilch vor der Verarbeitung auf Käse oder Quark vorgeschrieben worden. Jeder Praktiker weiß, daß es in der Praxis nicht möglich ist, guten Käse oder brauchbaren Quark aus Milch zu gewinnen, die auf 100 Grad C. oder eine Viertelstunde lang auf 90 Grad C. erhitzt gewesen ist. Wenn es auch einigen milchwirtschaftlichen Versuchsstationen gelungen ist, unter Abänderung des gewöhnlichen Käsereiverfahrens aus solcher Milch ein einigermaßen brauchbares Produkt zu gewinnen, so ist das aber, wie uns vielfache Äußerungen aus Fachkreisen beweisen, in der Praxis noch nicht gelungen. Deshalb werden die Molkereien, an die von der Behörde das Verlangen gerichtet wird, auch die Magermilch vor ihrer Verarbeitung auf Käse oder Quark zu pasteurisieren, auf das ärgste geschädigt.

Auf Grund mehrerer in den letzten Wochen an uns gerichteter Anfragen müssen wir annehmen, daß auch in anderen Fällen ein solches Verlangen an die Molkereien gestellt worden ist. Eine Molkerei ist uns bekannt, in die jetzt jeden Morgen zur Betriebszeit der Gendarm kommt und das Pasteurisieren auch der zur Verquarkung bestimmten Magermilch überwacht. Der aus dieser Magermilch hergestellte Quark ist nach der Behauptung des Quarkabnehmers unbrauchbar zur Käsefabrikation und es erwächst dem Molkereibesitzer deshalb ein großer Schaden aus dieser Maßregel.

Ist denn nun das Verlangen der Behörde, auch die zur Käsefabrikation bestimmte Magermilch zu erhitzen, begründet? Sehen wir uns einmal das noch jetzt bestehende alte Viehseuchengesetz daraufhin an, — das neue Viehseuchengesetz tritt bekanntlich erst 1911, vielleicht noch später, in Kraft. Die die Molkereien betreffenden Bestimmungen des alten Viehseuchengesetzes lauten:

§ 44 a. Ist der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche festgestellt, so kann das Weggeben von Milch aus einem Seuchengehöft, einer der Sperre unterworfenen Ortschaft, Feldmark oder einem sonstigen Sperrgebiete (§ 22 Absatz 1) verboten oder an die Bedingung geknüpft werden, daß die Milch vorher abgekocht wird.

Das Weggeben ungekochter Milch aus Sammelmolkereien kann in Zeiten der Seuchengefahr und für die Dauer derselben verboten werden. Ist einer der beteiligten Viehbestände unter Sperre gestellt, so darf die Milch nur nach erfolgter Abkochung weggegeben werden.

(§ 61 der Bundesratsinstruktion zur Ausführung des Reichs-Viehseuchen-Gesetzes.)

Das Weggeben der Milch von kranken Tieren in rohem, ungekochtem Zustande behufs unmittelbarer Verwendung zum Genusse für Menschen oder Tiere oder an Sammelmolkereien ist verboten.

Bei größerer Seuchengefahr ist das Weggeben von Milch aus einem Seuchengehöft, einer der Sperre unterworfenen Ortschaft, Feldmark oder einem sonstigen Sperrgebiete an die Bedingung zu knüpfen, daß die Milch vorher abgekocht wird.

Das Weggeben ungekochter Milch aus Sammelmolkereien kann in Zeiten der Seuchengefahr und für die Dauer derselben verboten werden; für Lieferungen von Milch nach solchen Sammelmolkereien, aus denen das Weggeben ungekochter Milch verboten ist, kann von dem im Absatz 1 bezeichneten Verbote abgesehen werden. Ist einer der beteiligten Viehbestände unter Sperre gestellt, so darf die Milch nur nach erfolgter Abkochung weggegeben werden.

Der Abkochung gleichzuachten ist jedes andere Verfahren, bei welchem die Milch auf eine Temperatur von 100 Grad Celsius gebracht oder wenigstens eine Viertelstunde lang einer Temperatur von mindestens 90 Grad Celsius ausgesetzt wird.

Unter die vorstehenden Bestimmungen fallen auch Magermilch, Käse- und Buttermilch und die Molke

Man sieht, in diesen Gesetzesparagraphen steht nichts von der Erhitzung der zur Käsefabrikation bestimmten Milch in den Molkereien. Über das Gesetz hinausgehende Bestimmungen dürfen die Behörden aber nicht treffen, und deshalb ist ein Verlangen, daß auch die zur Käsefabrikation bestimmte Milch in den Molkereien erhitzt werden müsse, ungesetzlich. Wohl aber kann — und das wolle man ja beachten — das Weggeben ungekochter Milch auch an Sammelmolkereien aus den Gehöften eines Sperrgebietes verboten werden. Die Behörden können also, um die Verarbeitung verseuchter Milch ohne vorherige Erhitzung in den Molkereien auf jeden Fall unmöglich zu machen, einfach verbieten, daß aus einem Sperrgebiet ungekochte Milch an Molkereien geliefert werde.

In dem oben erwähnten Fall hatte nun der von der Maßregel betroffene Landwirt eine Eingabe an das Landratsamt gerichtet, in der er um Aufhebung der die Pasteurisierung der Käsereimilch anordnenden Verfügung bat. Die abweisende Antwort des Landratsamtes wurde damit begründet, daß „nach dem Gutachten des Kreistierarztes die Maul- und Klauenseuche durch infizierten Käsequark ebenso verschleppt werden kann wie durch jedes andere Molkereiprodukt".

Dieses Gutachten ist, wie wir vorweg bemerken wollen, falsch, aber es veranlaßt uns, dieser Frage, ob eine Übertragungsmöglichkeit der Maul- und Klauenseuche auf den Menschen durch Käse besteht, einmal näher zu treten.

Bekanntlich kann durch Milch, die von an Maul- und Klauenseuche erkrankten Kühen stammt, die Krankheit auch auf den Menschen übertragen werden. Es bestehen beim Menschen die Krankheitserscheinungen darin, daß sich an einzelnen Körperteilen größere und kleinere Bläschen zeigen, die sich bald zu Pusteln entwickeln, oder daß sich über den ganzen Körper ein eigentümlicher, frieselartiger Hautausschlag bildet, ohne das Allgemeinbefinden sonderlich zu

105

stören. Durch Anwendung von Bleiwasserumschlägen verschwinden diese Erscheinungen bald wieder.

Kann nun auch durch die aus infizierter Milch hergestellten Produkte, Butter und Käse, die Krankheit übertragen werden? Auf diese Frage gibt uns Herr Prof. Rabe-Hannover in einem Gutachten, das er schon vor 15 Jahren abgegeben hat, folgende Antwort:

„Die ärztliche und tierärztliche Erfahrung läßt darüber nicht den geringsten Zweifel offen, daß durch den Genuß der rohen Milch aphtenkranker Kühe die fragliche Krankheit auf den Menschen übertragen werden kann, während Milch von gleicher Herkunft in gekochtem Zustande ganz unschädlich ist. Dagegen sind ähnliche Infektionen durch Molkereiprodukte, namentlich durch Butter und Käse, bisher nicht beobachtet worden, der Genuß derselben wurde daher bis vor kurzem für gänzlich unschädlich gehalten.

Diese Annahme findet auch ihren Ausdruck in reichsgesetzlichen Vorschriften über die Unterdrückung und Bekämpfung der Viehseuchen. Denn der § 61 der bundesrätlichen Vorschriften zur Ausführung des Reichs-Viehseuchengesetzes vom 23. Januar 1880 verbietet nur das Weggeben der Milch von aphtenkranken Tieren im rohen, ungekochten Zustande behufs unmittelbarer Verwendung zum Genuß für Menschen und Tiere, schreibt aber keinerlei Verkehrsbeschränkungen für Milchprodukte, Butter und Käse, vor.

In neuester Zeit sind nun allerdings zwei Fälle von Übertragung der Aphtenseuche auf den Menschen durch Genuß von Butter mitgeteilt worden, welche aus der Milch aphtenkranker Tiere hergestellt worden war. In beiden Fällen aber handelt es sich um Süßrambutter, welche regelmäßig mehr oder weniger rohe, ungekochte Milch enthält. Aus diesem Grunde können auch die Erfahrungen über die Infektiosität der Süßrahmbutter aus der Milch aphtenkranker Kühe nicht einmal übertragen werden auf Butter aus gesäuertem Rahm von gleicher Herkunft, geschweige denn auf Harzkäse, welche aus solcher Milch bereitet worden sind.

Fast alle Erreger ansteckender Krankheiten werden durch die Lebenstätigkeit belebter Gärungsfermente, besonders aber durch Fäulnisbakterien zerstört und unwirksam gemacht.

Die Erfahrung hat weiter gelehrt, daß die Krankheitserreger der Aphtenseuche sehr leicht zerstörbar sind.

Bei der Bereitung von Harzkäse haben nun die Bestandteile der Milch zweimal Gärungsprozesse durchzumachen:

1. bei der Säurebildung durch Milchsäurebakterien vor Abscheidung des Käsestoffes und
2. die eingreifendste bei der Reifung des Käses durch eine Gruppe von Bakterien, deren hervorragendste Eigenschaft darin besteht, daß sie aus Eiweißkörpern Fette abspalten.

Zu diesen beiden bei der Käsefabrikation durchaus notwendigen Fermentationen treten regelmäßig, mehr oder weniger bedeutend, zwei andere unerwünschte bzw. für das Fabrikat schädliche Gärungen hinzu, nämlich die Buttersäuregärung und die Fäulnis.

Die Annahme, daß durch diese verschiedenen Gärungsprozesse, welchen der Harzkäse unterliegt, der Ansteckungsstoff der Aphtenseuche vollkommen zerstört wird, findet aber ihre sichere Stütze nicht nur in den allgemeinen Erfahrungen über die Lebensverhältnisse verschiedener Bakterienspezies, die in einem gemeinschaftlichen Medium vegetieren, sondern auch in den besonderen Beobachtungen, die bisher an Käse aus der Milch aphtenkranker Kühe gemacht worden sind.

Solcher Käse wird, da die fragliche Krankheit sehr häufig in großer Verbreitung herrscht, zweifellos in sehr erheblicher Menge fabriziert und auch verzehrt, und trotzdem ist nur ein einzigesmal die Behauptung aufgestellt, daß dadurch die Aphtenseuche bei Menschen verursacht worden sei.

Diese Beobachtung stammt aus dem Jahre 1838 (Neueste Erfahrungen über die Maul- und Klauenseuche von Dr. Josef Schneider, Seite 29). Die Mitteilung derselben ist indessen höchst fragmentarisch und entbehrt jeglicher tatsächlichen Begründung, so daß sie für die Entscheidung der Frage: ob der aus Milch aphtenkranker Kühe bereitete Käse gesundheitsschädlich ist, um so weniger verwertbar erscheint, als in dem ganzen Zeitraum von 1838 bis jetzt kein analoger, bestätigender Fall bekannt geworden ist. Gerade dieser Umstand ist ausschlaggebend dafür gewesen, daß in dem oben zitierten § 61 der bundesrätlichen Instruktion zum Rindviehseuchengesetze von der Anordnung von Verkehrsbeschränkungen für Molkereiprodukte Abstand genommen worden ist.

Selbst expresse Anfragen über die Übertragung der Aphtenseuche durch Butter und Käse aus der Milch kranker Kühe, die an größere ärztliche Kreise gerichtet worden sind, haben ein vollkommen negatives Ergebnis geliefert.

So hat der tierärztliche Zentralverein für die Provinz Sachsen, die thüringischen und anhaltinischen Staaten, wegen der ausgedehnten Verbreitung der Maul- und Klauenseuche in den Jahren 1891 und 1892 bei den Ärzte-Vereinen der Stadt Halle a. S. und des Regierungsbezirks Merseburg auf die Anfrage: ob nach dem Genusse von Butter und Käse, welche aus Milch von aphtenseuchekranken Tieren gewonnen wurden, seitens der Ärzte eine Infektion beobachtet worden sei? die Antwort erhalten, daß derartige Erfahrungen nicht gemacht worden, auch den Mitgliedern der gedachten Ärzte-Vereine nicht bekannt ist, daß andererseits derartige Infektionen wahrgenommen sind."

Dieses Gutachten spricht sich also unzweideutig dafür aus, daß eine Gefahr der Übertragung der Maul- und Klauenseuche auf den Menschen durch aus Milch infizierter Kühe hergestellte Käse nicht besteht. Der oben erwähnten Verfügung des Landratsamtes fehlt also auch diese sachliche Begründung.

Was kann nun ein Molkereibesitzer gegen derartige ungesetzliche Verfügungen tun und kann er die Behörden für den Schaden, der ihm aus solchen Verfügungen erwächst, haftbar machen?

Zunächst sei auf § 80 des jetzt geltenden Reichs-Viehseuchen-Gesetzes hingewiesen, wonach Beschwerden des Besitzers gegen derartige Verfügungen keine aufschiebende Wirkung haben. Zur Vermeidung des Beschwerdeweges wird es sich in vielen Fällen empfehlen, daß der Besitzer sich unverzüglich mündlich oder schriftlich an die Behörde, die die Verfügung erlassen hat, wendet und hierbei in sachlicher Weise auf die Ungesetzmäßigkeit oder Unzweckmäßigkeit der erlassenen Verfügung hinweist. Wird diese trotzdem nicht zurückgenommen, so muß rechtzeitig das zulässige Rechtsmittel der Beschwerde ergriffen werden. Diese muß in Preußen binnen einer Frist von zwei Wochen, von dem Tage ab gerechnet, an dem die Verfügung dem Beschwerdeführer bekannt gegeben worden ist, erhoben werden. Die Beschwerde gegen orts- und kreispolizeiliche Verfügungen ist bei dem Landrat, in Städten mit über 10 000 Einwohnern und gegen Verfügungen des Landrats beim Regierungspräsidenten einzulegen werden. Einzureichen ist die Beschwerde bei derjenigen Behörde, gegen deren Verfügung sie gerichtet ist.

Einen Anspruch auf Ersatz des Schadens, der dem Besitzer durch die Vollziehung einer derartigen ungerechtfertigten Verfügung erwächst, hat der Besitzer gegen den Staat oder einen seiner Beamten nur dann, wenn ein Beamter beim Erlaß oder bei Ausführung der betreffenden Verfügung absichtlich oder fahrlässig seine Amtspflicht verletzt hat. Da eine Absicht der Schadenszufügung von vornherein ausscheiden muß, so bliebe nur Fahrlässigkeit der betr. Amtsperson übrig; eine solche die Schadensersatzpflicht begründende Fahrlässigkeit kann aber in der unrichtigen Auslegung und Vollziehung des Gesetzes allein noch nicht gefunden werden.

Berechnung der Butterpreise für die Mitglieder und Lieferanten von Molkereigenossenschaften.

Auf der Tagesordnung der diesjährigen Versammlung der Molkerei-Instruktoren, gelegentlich des Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstages zu Koblenz stand u. a. das Thema zur Erörterung:

„Wie sind die Butterpreise für Genossen und Lieferanten zu berechnen?"

Der Berichterstatter, Molkereiinstruktor Kleinschmidt-Hannover, ging bei seinen Ausführungen von der Erwägung aus, daß es in früheren Jahren allgemein üblich gewesen sei, die Butter, welche von Genossen und Milchlieferanten von der Molkerei entnommen wurde, billiger zu berechnen als die erzielten Verkaufspreise waren. Im Laufe der Jahre sei allerdings hier und da mit dieser alten Praxis gebrochen und seien höhere, den Verkaufspreisen einigermaßen entsprechende Preise berechnet worden. Immerhin finde die alte Berechnung der Butter nicht selten 10—20 Pfennig unter den Verkaufspreisen noch vielfach statt. Sie bewirke in solchen Fällen mehr oder weniger ungünstige Geschäftsergebnisse für die Molkereigenossenschaft und führe zu mancherlei Ungerechtigkeiten und Unzuträglichkeiten. Die Versammlung der Molkereiinstruktoren stimmte den Anschauungen des Berichterstatters zu, und ersuchte den Reichsverband, die Angelegenheit einer näheren Prüfung zu unterziehen. Gemäß dieser Anregung hat der Reichsverband im Herbste dieses Jahres eine Rundfrage bei seinen Verbänden veranstaltet, die ein reichliches und interessantes Material zu dieser Frage ergeben hat. Wie zu erwarten stand, zeigen die Erhebungen, daß auch in diesem Punkte, wie in so zahlreichen praktischen Dingen des Genossenschaftswesens, die Verhältnisse in den einzelnen Verbandsbezirken sehr mannigfaltig gelagert sind.

Seitens einer Reihe von Verbänden wird berichtet, daß bei ihnen eine Abgabe von Butter an die Mitglieder der Genossenschaften unter dem Markt- bzw. Verkaufspreis nicht üblich sei. So teilt der Molkereiverband der Provinz Pommern mit, daß die Butterpreise für die Mitglieder der Verbandsgenossenschaften nach den erzielten monatlichen Durchschnittspreisen festgesetzt würden. Ähnlich weiß der Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften für Ostpreußen zu berichten: „Fast ausnahmslos bringen die Genossenschaften als Butterpreise für ihre Genossen der jeweiligen Marktlage entsprechende, monatliche Durchschnittspreise in Anrechnung und nehmen in den meisten Fällen dabei den beim Großverkauf erzielten Durchschnittspreis als Maßstab an."

Die große Mehrheit der befragten Verbände äußert sich indes dahin, daß die Butterabgabe zu ermäßigten Preisen an Genossen und Lieferanten eine weit verbreitete Erscheinung sei und zu mancherlei Unzuträglichkeiten geführt habe. Sie können indes feststellen, daß neuerdings und nicht zuletzt Dank der ständigen Einwirkung der Verbände eine angemessene Erhöhung der Butterverkaufspreise an die Genossen eingetreten sei. So berichtet der Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften der Provinz Brandenburg:

„Allgemein war es auch hier üblich und zum Teil statutarisch festgesetzt, daß den Genossen die Butter zu 1 Mark oder zu einem sonstigen Vorzugspreis zu liefern ist. Wir haben lange dagegen angekämpft, aber vergebens. Trotzdem sind die Buttervorzugspreise beinahe in allen Molkereien abgeschafft worden, aber erst dann, nachdem Mißstände in der Molkereigenossenschaft resp. unter den Genossen selbst sich herausgestellt hatten. Diese bestanden darin, daß einige Genossen im Verhältnis ihrer Milchlieferung viel zu viel Vorzugsbutter entnahmen, ja damit noch entfernte Verwandte versorgten, was natürlich den Neid der übrigen Genossen hervorrief, zum Teil auch darin, daß einige Genossen geradezu einen Handel mit dieser Butter betrieben, wodurch sich die anderen Genossen benachteiligt glaubten. In der Hauptsache ist die Frage bei uns nun in der Weise geregelt, daß die Genossen genau wie die Ortsabnehmer zu Tagespreisen kaufen, oder daß der aus dem Groß- und Kleinverkauf erzielte Durchschnittserlös zu Grunde gelegt wird. Dieses Verfahren hat sich vorzüglich bewährt. Die Genossenschaft wie die Genossen kommen dabei auf ihre Rechnung. Bei den in den letzten Jahren neu gegründeten Molkereien wurde gleich von vornherein nach diesem Modus verfahren, während einige ältere Molkereien die Richtigkeit dieses Verfahrens noch nicht einsehen können. Auch hier kann nur Unstimmigkeit unter den Genossen die Verhältnisse im Laufe der Zeit bessern."

Der Verband ländlicher Genossenschaften des Rheinlande, Koblenz, berichtet in ähnlicher Weise von seinen vielfach mit Erfolg begleiteten Bemühungen, den Butterpreis auch für die Mitglieder dem Handelspreis gleich zu stellen, wodurch die Gepflogenheit der Mitglieder, über ihren Bedarf Butter zu beziehen und den Überschuß an die Nichtmitglieder zu verkaufen, erfolgreich bekämpft sei. Der Verband schlesischer ländlicher Genossenschaften Breslau teilt ebenfalls mit,

„daß von einzelnen Lieferanten in Zeiten hoher Butterpreise weit über ihren Bedarf hinaus Butter entnommen wurde. Wollte die Genossenschaft die geforderten Mengen nicht liefern, so entstanden Schwierigkeiten. Wir haben deshalb schon vor 2 Jahren in einer Versammlung

der Molkereigenossenschaften empfohlen, die Festsetzung der Butterpreise für die Genossen monatlich vorzunehmen, und zwar entsprechend den tatsächlich gezahlten Engrospreisen. Die Durchführung dieser Empfehlung war allerdings in den betreffenden Genossenschaften oft mit Schwierigkeiten verknüpft. Sie gelang aber in den meisten Fällen durch den Hinweis, daß die anständigen Genossen benachteiligt würden durch weniger anständige, und daß man dieser Minderheit wegen Vorzugspreise nicht gelten lassen dürfe."

In ausführlicher Weise äußert sich der Verband der rheinpreußischen landwirtschaftlichen Genossenschaften Bonn zu dieser Frage:

„Bei den unserem Verbande angeschlossenen Molkereigenossenschaften ist es fast ausnahmslos üblich, den Mitgliedern wie auch den milchliefernden Nichtmitgliedern einen mitunter erheblich unter den Marktpreis heruntergehenden Vorzugspreis beim Bezuge von Butter aus der Molkerei zu gewähren. In den Zeiten, wo der Butterabsatz bei den Genossenschaften nicht so flott vonstatten zu gehen pflegt, nämlich in den Sommermonaten, neigen die Genossenschaftsvorstände besonders dazu, den Genossen und Lieferanten die Butter zu einem möglichst billigen Preise zu überlassen. Die Folge dieser Maßnahme ist entweder eine Verschlechterung des Geschäftsergebnisses oder aber eine etwa notwendig werdende Herabsetzung des an die Genossen und Lieferanten zu zahlenden Milchpreises. Da nun die Genossen erfahrungsgemäß den Vorteil des Bezuges billigerer Butter nur wenig zu schätzen pflegen, eine Herabsetzung des Milchpreises jedoch von ihnen um so unangenehmer empfunden wird, so hat man bei solchen Genossenschaften, wo der Milchpreis aus dem erwähnten Grunde erniedrigt werden muß, stets damit zu rechnen, daß die Genossen unzufrieden werden und ihre Mitgliederzahl sich durch Austritt aus der Genossenschaft vermindert. Die Festsetzung der Butterpreise für ihre Mitglieder betrachten die Genossenschaften als ihr alleiniges Recht, in das sie sich auch von den Revisoren nicht gern hineinreden lassen. Bei mehreren Genossenschaften ist es auch Sitte, über die Höhe des von den Genossen zu zahlenden Butterpreises die Generalversammlung entscheiden zu lassen. Die Verbandsrevisoren verfehlen nicht, bei ihren Revisionen da, wo sie zu niedrige Butterpreise für die Genossenschaftsmitglieder vorfinden, den Vorstand auf die Unzweckmäßigkeit dieser Preisfestsetzung aufmerksam zu machen. Hier und da haben sich die Genossenschaftsvorstände durch die jedesmal wiederholten Bemängelungen des Revisors veranlaßt gefühlt, das Mißverhältnis zwischen Marktpreis und Vorzugspreis der Genossen doch in etwas zu mildern. Unsere Beamten werden jedoch in Zukunft noch eifriger als bisher bei den betreffenden Genossenschaften auf die Beseitigung zu niedriger Butterpreise dringen und dahin wirken, daß als Butterpreise für Genossen und Lieferanten nur noch der jeweiligen Marktlage entsprechende monatliche Durchschnittspreise in Anrechnung gebracht werden."

Ähnliche Ausführungen macht der Verband ländlicher Genossenschaften für Thüringen, Erfurt:

„Die Unsitte — so darf man es wohl bezeichnen — den Genossen der Molkereigenossenschaften zu einem Vorzugspreise die Butter abzugeben, ist in unserem Verbandsbezirk bei den Molkereigenossenschaften noch recht weit verbreitet. In diesen Genossenschaften hält es auch sehr schwer, eine Änderung dieses Punktes der Geschäftsordnung herbeizuführen, da den Genossen das direkte eigene Interesse näher liegt, als das Wohl der Genossenschaft. Die meisten Genossen sind ja leider immer noch viel zu kurzsichtig, um einzusehen, daß das Interesse der Genossenschaft über dem des Einzelgenossen stehen muß und daß dieser Standpunkt auch die Interessen der Einzelnen zum guten Ende voll und ganz berücksichtigt. Zu wirklichen Schädigungen führt allerdings das Verfahren nur dort, wo bei verhältnismäßig geringer Milchanlieferung von den Genossen viel Butter von der Molkerei bezogen wird und wenn vielleicht noch obendrein mehrere nicht liefernde Genossen starke Butterabnehmer sind und bezüglich der Butterabgabe zu Vorzugspreisen zu weite Grenzen gesteckt sind. In einer solchen Genossenschaft haben wir erst nach langen Kämpfen und nachdem die fortwährend ungünstigen Abschlüsse der Mehrheit der Genossen endlich die Augen geöffnet, eine Änderung erreicht.

Es wäre sehr zu wünschen, wenn von seiten des Reichsverbandes vor allem in der Presse auf die Beseitigung dieses Mißstandes mit hingewirkt würde. Leider ist wohl auch früher bei Gründung von Molkereigenossenschaften der Vorzugspreis für die Butter als Lockmittel verwendet worden, was zu verurteilen ist.

Entsprechende Bestimmungen bei Neugründungen und stetige Aufklärungsarbeit bei den bestehenden Genossenschaften dürften wohl mit der Zeit zum Ziele führen."

Der Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten zu Halle, weiß zu berichten, daß infolge seiner stetigen Anregungen eine sachgemäße Regelung der Verkaufspreise an die Mitglieder mehr und mehr zum Durchbruch kommt.

„Nicht nur bei Neugründungen, sondern auch bei alten Molkereien empfehlen wir, monatliche Durchschnittspreise für Butter oder Tagespreise für die an die Genossen gelieferte Butter zu berechnen. Von früher her hatten alle Molkereien die Abgabe von Butter zu Vorzugspreisen vorgesehen, mehr und mehr sind sie aber davon abgekommen, weil einzelne Genossen mit geringer Milchlieferung, aber großem Butterbedarf, beispielsweise Gastwirte, die Vorteile des Bezuges billiger Butter sehr ausnutzten. Vorzugspreise können unserer Ansicht nach nur da zugestanden werden, wo die Rücknahme der Butter in einem gewissen Verhältnis zur gelieferten Milchmenge steht."

Der Verband oldenburgischer landwirtschaftlicher Genossenschaften Oldenburg bestätigt, daß in neuerer Zeit vielfach dazu übergegangen wird, den Genossen für die erhaltene Butter den für die sonstige verkaufte Butter erzielten monatlichen Durchschnittspreis in Anrechnung zu bringen. Der Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften für die Provinz Posen, der Verband deutscher Genossenschaften in der Provinz Posen, der Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften für den Regierungsbezirk Kassel und angrenzender Gebiete, teilen mit, daß auch in ihren Verbandsbezirken die Abgabe zu ermäßigten Preisen üblich sei und die Bemühungen der Verbände zu einer sachgemäßen Abänderung auf starken Widerstand stoße.

Eine Reihe von Verbänden weist darauf hin, daß eine allgemeine Festsetzung der Verkaufspreise nach den Groß- oder Kleinhandelspreisen gewisse Bedenken habe, da mancherlei örtliche Verhältnisse zu berücksichtigen wären. So bemerkt der Verband der hessischen landwirtschaftlichen Genossenschaften, daß die Angelegenheit nicht so einfach läge, da man die Konkurrenz der Privatmolkereien berücksichtigen müsse. Es habe gar keinen Zweck, mit dem Butterpreis in die Höhe zu gehen, wenn die Nachbarprivatmolkerei billiger abgäbe. Bei dem Meiereiverband für Westfalen, Lippe und Waldeck in Münster ist die Butterabgabe zu ermäßigten Preisen, insbesondere in den Monaten Mai bis Juli üblich, wodurch eine nützliche Entlastung des überbürdeten Buttermarktes eintrete. Der Bayerische Landesverband landwirtschaftlicher Darlehnskassenvereine und sonstiger landwirtschaftlicher Genossenschaften zu München, weist darauf hin, daß eine billigere Abgabe an die Mitglieder der Genossenschaften bezw. Milchlieferanten vom Standpunkt der Volksernährung aus, eine zwingende Notwendigkeit sei, da sonst die ländliche Bevölkerung zu allen möglichen Ersatzmitteln greifen würde. In den meisten Molkereien Bayerns sei es indes durch Statut oder Dienstanweisung festgelegt, daß Butter zu billigerem Preise nur in dem Monat abgegeben werden dürfe, in welchem die Nachfrage nach Butter eine geringe ist.

Ein besonders umfangreiches Material liegt für den Verband der hannoverschen landwirtschaftlichen Genossenschaften vor, da sich auf einen vom genannten Verbande versandten Fragebogen 118 seiner Molkereigenossenschaften zu diesem Thema geäußert haben. Aus dem reichhaltigen Material ist zu entnehmen, daß etwa bei der Hälfte der Molkereigenossenschaften die Mitglieder die von ihnen entnommene Butter der Martklage entsprechend bezahlen muß. Es kommt hierbei bald der monatliche Durchschnittspreis im Großverkauf oder im Kleinverkauf, bald das Mittel aus beiden Verkaufspreisen zur Anrechnung. Bei der anderen Hälfte der Molkereigenossenschaften ist hingegen die Butterabgabe an die Genossen und Lieferanten unter diesen der Marktlage entsprechenden Preisen üblich. Die Differenz wechselt stark; in einer Reihe von Fällen beträgt sie nur 2—4 Pfg. für das Pfund Butter, in anderen 5—10 Pfg., 10, 15 bis zu 20 und 25 Pfg. pro Pfund. Bei vielen Molkereigenossenschaften findet sich indes die Einschränkung, daß zu diesen ermäßigten Preisen nur für je 30, 40, 50, 100 Liter Milcheinlieferung je 1 Pfund entnommen werden darf. Die Mehrentnahme ist entgegen zu den sonst beim Verkauf erzielten Preisen zu bezahlen. Wo diese Einschränkung nicht besteht oder nicht bestanden hatte, trat auch in Hannover vielfach eine unverhältnismäßig hohe Butterentnahme seitens einzelner Genossen zu Tage, die ihre Verwandten mit der zu Vorzugspreisen erworbenen Butter versorgten oder gar damit Handel trieben. So war es bei einer Genossenschaft zu verzeichnen, daß hier ein Mitglied schon auf je 19 Liter Milcheinlieferung ein Pfund Butter zum Vorzugspreise von 1 ℳ entnahm, hingegen ein anderes Mitglied erst auf 600 Liter Milcheinlieferung. Bei dem gegenwärtigen von der Molkerei erzielten Verkaufspreis von fast 1,40 ℳ pro Pfund Butter verschaffte sich mithin der erstgenannte Genosse durch seinen umfangreichen Butterbezug einen Sondervorteil von zirka 2 Pfg. pro Liter eingelieferter Milch gegenüber dem zweitgenannten Mitglied.

Infolge der umfangreichen Butterabgabe zu ermäßigten Preisen entstehen für die Molkereigenossenschaften nicht unerhebliche Mindereinnahmen. Sie werden auf 1100, 1200, 1500, 1700, 3500 ℳ angegeben; bei einer Molkereigenossenschaft wurden sogar mehr als 30 000 Pfund Butter seitens der Genossen zum Vorzugspreis von 1 ℳ entnommen und berechnet sich hieraus ein Einnahmeausfall von ca. 7000—8000 ℳ. Für Molkereigenossenschaften, die mit hohen Überschüssen arbeiten, und daher nach Jahresschluß Rückvergütung auf die eingelieferte Milchmenge gewähren, hat eine solche Mindereinnahme allerdings nur rechnerische Bedeutung. Anders liegt es freilich bei mit nur geringen Überschüssen arbeitenden oder gar Verluste aufweisenden Betrieben. Wenn z. B. im Jahre 1908 innerhalb des Reichsverbandes 172, davon in der Provinz Hannover 16 Molkereigenossenschaften einen Verlust zeigen, so dürfte es wert zu untersuchen sein, ob nicht die Butterabgabe zu ermäßigten Preisen an die Mitglieder zu diesem ungünstigen Ergebnis geführt hat.

Eine Reihe von Molkereigenossenschaften in Hannover verweist indes auf die Bedenken, die gegen eine der Marktlage entsprechende Festsetzung der Butterpreise sprächen. So wird mehrfach der Befürchtung Ausdruck verliehen, daß bei einer Heraufsetzung der Butterpreise viele Genossen wieder mit dem Verbuttern der Milch im eigenen Haushalt beginnen und die Milcheinlieferung an die Molkerei über Gebühr herabsetzen würden. Ferner wird geltend gemacht, daß durch die billigere Butterabgabe in den Monaten Juni, Juli eine nützliche Erleichterung des Buttermarktes eintrete, insofern die Genossen infolge dieser Ermäßigung größere Mengen auf Vorrat zum Gebrauch in der Herbst(Ernte)zeit entnehmen. Eine Erhöhung der Preise würde voraussichtlich zu einer Einschränkung des Bedarfs oder wiederum zur Verbutterung in der eigenen Wirtschaft führen

Als Ergebnis der Erhebungen ist festzustellen, daß die Butterabgabe an die Genossen und zumeist auch an die Lieferanten zu ermäßigten Preisen noch vielfach verbreitet ist. Es läßt sich indes feststellen, daß neuerdings infolge der Bemühungen der Verbände, der eigenen Initiative der Genossenschaften und auch infolge der gestiegenen Butterpreise sich hierin vielfach ein Wandel vollzieht und der Marktlage entsprechende Preise sich durchsetzen. Als Norm werden hierbei entweder die von der Molkerei monatlich oder im Jahresdurchschnitt erzielten Verkaufspreise im Großhandel bzw. Kleinhandel oder das Mittel zwischen beiden oder die ortsüblichen Kleinhandelspreise zugrunde gelegt. Für welche Preisgrundlage man sich entscheidet, das dürfte von örtlichen Verhältnissen abhängig sein, am naheliegendsten erscheint es, die ortsüblichen Kleinhandelspreise für Butter zur Anwendung zu bringen. Wo von einem solchen nicht gesprochen werden kann, weil vielleicht die Molkerei den ortsüblichen Preis bestimmt, da kann das Mittel zwischen Groß- und Kleinhandelspreis einen geeigneten Maßstab an die Hand geben. Es dürfte zu wünschen sein, daß dank der Mitwirkung der Verbände diese Grundsätze eine immer stärkere Verbreitung, insbesondere bei allen neu gegründeten Molkereigenossenschaften finden.

Freilich lassen die Erhebungen nicht verkennen, daß der allgemeinen Verwirklichung dieser Grundsätze noch mancherlei erhebliche Schwierigkeiten entgegenstehen. Einmal der Widerstand der Genossen, der dort sich ganz besonders stark fühlbar macht, wo die Generalversammlung das Recht der Festsetzung der Butterverkaufspreise an die Genossen ausübt. Es bedarf keiner näheren Erläuterung, daß eine solche statutarische Bestimmung un-

zweckmäßig ist und die Festsetzung der Butterverkaufspreise zu den berufenen Aufgaben von Vorstand und Aufsichtsrat gehört. Indes auch dort, wo diese zuständigen Organe der Genossenschaft das Recht der Preisfestsetzung besitzen, kann die Sorge vor einer Abnahme der Milcheinlieferung vor einem fühlbaren Rückgang des Butterkonsums in der Gemeinde oder die Rücksicht auf die etwaige Konkurrenz benachbarter Molkereien eine Erhöhung der Preise hintanhalten. Beläßt man es daher bei der Festsetzung von Vorzugspreisen für Mitglieder und Lieferanten, dann sind jedenfalls Vorkehrungen zu treffen, die eine mißbräuchliche Ausnutzung der Vorzugspreise verhüten. Mögen hinsichtlich der zweckmäßigen Höhe der Preise auch die Ansichten geteilt sein, darüber dürfte jedoch Übereinstimmung herrschen, daß die Festsetzung von Vorzugspreisen nicht zu einer ungerechtfertigten Bereicherung einzelner Genossen auf Kosten der Gesundheit führen darf. Das tritt aber bei einer übermäßig starken Butterabnahme seitens einzelner Genossen womöglich zum Zweck des gewerbsmäßigen Verkaufs nicht selten in sehr fühlbarer Weise ein. Zur Verhütung solcher Mißbräuche empfiehlt es sich daher, die Entnahme von Butter zu Vorzugspreisen in ein bestimmtes Verhältnis zur Milcheinlieferung zu setzen, also, wie es vielfältig bereits geschehen ist, zu bestimmen, daß nur auf je 50 oder 100 Liter Milcheinlieferung ein Pfund Butter zu Vorzugspreisen entnommen werden darf. Die ziffernmäßige Bestimmung dieses Quantums wird sich auch hier nach den örtlichen Verhältnissen zu richten haben; maßgebend kann dabei die Erwägung sein, durch eine auf die örtlichen Verhältnisse zugeschnittene Bemessung des Milchquantums den Bedarf der Genossen und Lieferanten an Butter für den Haushalt sicher zu stellen. Soweit eine Butterentnahme über diese Grenze hinaus stattfindet, haben alsdann die ortsüblichen Marktpreise oder eine andere der Marktlage entsprechende Berechnungsweise Platz zu greifen.

Es darf der Hoffnung Ausdruck gegeben werden, daß diese Grundsätze immer mehr Ausbreitung in den Reihen der Molkereigenossenschaften erlangen möchten. Namentlich sollte man bemüht bleiben, ihnen bei neubegründeten Molkereigenossenschaften Eingang zu verschaffen. Aber auch ältere Molkereigenossenschaften werden dort, wo die Abgabe von Butter zu Vorzugspreisen das finanzielle Ergebnis der Genossenschaft offensichtlich ungünstig beeinflußt und einzelne Mitglieder auf Kosten der Gesamtheit übermäßig begünstigt, zur Einführung einer gerechteren Bezahlungsweise zu schreiten haben. Die vorstehend mitgeteilten Erfahrungen anderer Verbandsbezirke vermögen dafür beachtenswerte Fingerzeige zu bieten, ohne daß hier eine schematische Regelung empfohlen sei. Gr.

(Deutsche landw. Genossenschaftspresse.)

Mitteilungen.

Untersuchungen von Kaseinen und Quark. Von Dr. Anton Burr. (Milchwirtsch. Zentralbl. 1910, 385.) Das Kasein der Milch findet eine ausgedehnte Verwendung, einerseits industrielle, zur Herstellung von Galalith, künstlichem Elfenbein und Bernstein, bei der Herstellung gewisser Papiersorten, zur Erzeugung von Farben, Leim und Appreturen; andrerseits zur Herstellung einer großen Anzahl von Nährmitteln, gelegentlich auch zur Nahrungsmittelfälschung. Je nachdem die Kaseine durch Lab oder durch Säure (Milch-, Essig-, Salz-, Schwefel-, Fluorwasserstoffsäure) gewonnen, je nachdem sie mehrfach gefällt, öfter und intensiver gewaschen, mehr oder weniger scharf getrocknet sind, sind sie auch nach Zusammensetzung und Eigenschaften für die einzelnen Industrien mehr oder weniger gut geeignet. Manche Industrien brauchen sogar ein fast reines Kasein. Der Handelswert eines Kaseins wird außer durch das Aussehen und die physikalische Beschaffenheit in erster Linie durch den Gehalt an reinem Kasein bedingt. Bei der chemischen Untersuchung hat man sein Augenmerk in erster Linie zu richten 1. auf den Wassergehalt, 2. auf den Fettgehalt, der am besten nach der von Ratzlaff verbesserten Schmidt-Bondzynskischen Methode bestimmt wird, 3. auf den Aschengehalt und eine etwaige Beschwerung durch Sand, 4. auf freie Säuren oder Milchzucker, die infolge mangelhaften Auswaschens zurückgeblieben sein können. Eine Anzahl vom Verfasser selbst hergestellter und nach Möglichkeit gereinigter Präparate von Kasein und Parakasein (durch Labfällung hergestellt) hatten folgende Zusammensetzung:

	Säure-Kasein	Parakasein
Feuchtigkeit	1,65 — 9,62 %	0,60—10,85 %
Fett	0,005— 0,09 „	0,08— 0,55 „
Asche	0,00 — 0,49 „	5,00— 8,55 „
Stickstoff in der fett- und aschefreien Trockenmasse	15,58—15,63 „	15,64—15,74 „

Sie unterscheiden sich also in erster Linie durch den Aschengehalt.

Speisequark, wie er in Konditoreien vielfach Verwendung findet und durch kombinierte Wirkung von Lab und Säure hergestellt wird, hatte folgende Zusammensetzung:

	Maximum	Minimum	Mittel
Wasser	80,03 %	73,08 %	76,70 %
Fett	1,10 „	0,36 „	0,66 „
Fettfreie Trockensubstanz	26,33 „	19,46 „	22,76 „
Asche	2,18 „	1,18 „	1,59 „
Aschengehalt der fettfreien Trockensubstanz	8,58 „	5,53 „	6,66 „

Von Wichtigkeit für die Entscheidung der Frage, ob ein Quark durch Säure- oder Labwirkung gewonnen ist, ist der Aschengehalt der fettfreien Trockensubstanz.

Aus Vollmilch oder Rahm durch kombinierte Säure- und Labwirkung hergestellter Fettquark, der noch milchsäurehaltig ist, enthält weniger Fett in der Trockensubstanz, als ein aus dem gleichen Ausgangsmaterial hergestellter reifer Käse, dessen Milchzucker bereits zersetzt ist. Es ist also falsch, an einen solchen frischen Fettquark dieselben Anforderungen zu stellen, wie an einen reifen Käse. S.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Vortragskursus für ältere Molkereifachleute, Molkerei-Vorsteher und -Besitzer zu Bonn. Auf Veranlassung der Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz fand am 24. und 25. November d. J. zu Bonn ein Vortragskursus mit Demonstration für Molkerei-Betriebsleiter, -Vorsteher, -Besitzer usw. statt.

In Vertretung des verhinderten Generalsekretärs der Landwirtschaftskammer eröffnete dessen Stellvertreter Professor Dr. Wygodzinski-Bonn am Donnerstag, den 24. November, nachmittags 2½ Uhr den von 30 Teilnehmern besuchten Kursus, indem er auf den Zweck und die Bedeutung dieser Vortragskurse für die Praxis hinwies und die erschienenen Teilnehmer herzlich begrüßte. Um möglichst allen Interessenten der Provinz die Teilnahme an diesen mit Demonstrationen und Besichtigungen verbundenen Vortragskursen zu ermöglichen, sei nach dem Beifall, den der im Vorjahre erstmalig in Cleve abgehaltene Kursus gefunden habe, in Aussicht genommen, solche Kurse alljährlich abwechselnd im nördlichen und südlichen Teile der Provinz zu veranstalten. Diese Mitteilung wurde von der Versammlung mit besonderem Interesse entgegengenommen.

Den ersten Vortrag hielt sodann Direktor Müller-Griethausen über Milchprüfung und Milchkontrolle, mit Vorführung der neueren Untersuchungsverfahren, wozu die Firmen Dr. N. Gerbers Co. in Leipzig und Paul Funke & Co. in Berlin bereitwilligst je eine vollständige Kollektion ihrer neueren Apparate zur Verfügung gestellt hatten.

Im Anschluß an diesen Vortrag fand eine Besichtigung der in der Nähe des Vortragslokales gelegenen Landwirtschaftlichen Versuchsstation statt, bei welcher den Besuchern durch die Herren Abteilungsvorsteher Dr. Kretschmann und Dr. Schneider namentlich die Einrichtungen der Versuchsstation zur Dünge- und Futtermittel-Kontrolle gezeigt und erklärt wurden.

Nach Rückkehr in das Vortagslokal hielt Zuchtdirektor Dettinger-Bonn einen Vortag über rationelle Milchwirtschaft und Aufzucht in Verbindung mit Molkereibetrieb.

An die Vorträge schloß sich eine rege und interessante Aussprache.

Am Vormittage des 25. November sprachen:

von 8½—9½ Uhr Molkereiinstruktor Schwarz-Bonn über die Bedeutung und Durchführung einer geregelten Betriebskontrolle in Molkereien;

von 9¾ bis 10½ Uhr Generalsekretär Kerp-Köln über die neueren Steuer- und Stempelgesetze in ihrer Bedeutung für Molkereien.

Von 11 bis gegen 11¾ Uhr fand eine Besichtigung des Instituts für Tierzucht und Molkereiwesen und der Lehrmolkerei der Landwirtschaftlichen Akademie Bonn-Poppelsdorf unter der liebenswürdigen Führung und Erklärung des Herrn Professor Dr. Richardsen statt, und von 11¾ bis 1 Uhr eine Besichtigung des Maschinenlaboratoriums und der Maschinen-Ausstellung der Landwirtschaftl. Akademie unter Führung des Herrn Geheimen Regierungsrats Professor Dr. Gieseler. Letzterer hielt dabei einen Experimentalvortrag über die Ermittelung und Messung des Kraftverbrauchs an Motoren und Zentrifugen, Geschwindigkeitsmessungen an Motoren und Zentrifugenachsen, sowie über Wesen und Messungen des elektrischen Stromes. Die interessanten Vorführungen erregten die besondere Aufmerksamkeit aller Teilnehmer.

Um 3 Uhr nachmittags fand dann eine Besichtigung des neu erbauten Bakteriologischen Instituts d. Landwirtschaftskammer statt. Hier wurden die Teilnehmer in zwei Gruppen geteilt und ihnen unter Führung des Institutsleiters Herrn Dr. Krautstrunk und des ersten Assistenten Herrn Dr. Sukrow alle Einrichtungen des Instituts zur Erforschung und Bekämpfung von Tierseuchen, insbesondere die Art und Weise der Durchführung des Ostertagschen Tuberkulose-Tilgungsverfahrens, gezeigt und erläutert.

Im Anschluß an die Besichtigung hielt der Institutsleiter Dr. Krautstrunk dann im Sitzungszimmer des Instituts einen Vortrag über die Bedeutung der Bekämpfung von Tierseuchen — namentlich der Tuberkulose — für Molkereien unter besonderer Berücksichtigung des neuen Viehseuchengesetzes.

Dem Vortrage folgte noch eine Aussprache, auch über die am Vormittag gehaltenen Vorträge.

Gegen 6 Uhr nachmittags wurde der Vortragskursus von dem Generalsekretär der Landwirtschaftskammer, Herrn Ökonomierat Dr. Reinhardt-Bonn mit Worten des Dankes an die Herren Vortragenden, insbesondere auch die Herren Professoren der Landwirtschaftl. Akademie Bonn-Poppelsdorf, die ihre Einrichtungen und Zeit so bereitwilligst in den Dienst der Sache gestellt hatten, sowie an alle Teilnehmer für das Interesse und die Aufmerksamkeit, womit sie allen Einzelheiten der Veranstaltung gefolgt seien, geschlossen. Er hoffe und wünsche, daß dieses Interesse auch ferner wach bleiben werde, damit die Landwirtschaftskammer diese Einrichtung zu einer dauernden und für das rheinische Molkereiwesen möglichst fruchtbringenden ausgestalten könne.

Alle Teilnehmer waren von dem Gebotenen in hohem Maße befriedigt und äußerten lebhaft den Wunsch auf regelmäßige Wiederholung solcher für die Praxis anregenden und fördernden Veranstaltungen. (625

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Molkerei-Bezirksverband für das südliche Mittelfranken. Der Molkerei-Bezirksverband für das südliche Mittelfranken hielt am 27. November in Gunzenhausen seine 2. Verbandsversammlung ab, zu welcher alle Verbandsmolkereien und auch verschiedene dem Verbande noch fernstehende Genossenschaftsmolkereien, der an sie ergangenen Einladung folgend, Vertreter gesandt hatten.

Nach Eröffnung der Versammlung durch den Verbandsvorsitzenden Bachmann-Westheim teilte derselbe mit, daß im Verbandsbezirk die Maul- und Klauenseuche in einer Gemeinde ausgebrochen sei, die, falls sie weiter um sich greifen würde, manchen Molkereien des Verbandes schwere Schädigungen zufügen würde. Übergehend zur Tagesordnung fanden in erster Linie die Ziele, die sich der Verband bei seiner Gründung gesteckt und die Wege, die zur Erreichung derselben einzuschlagen seien, eingehende Besprechung. Als besonders wichtig und vorteilhaft wurde geschlossenes Vorgehen, nicht nur gelegentlich des jährlichen Butterabschlusses, sondern auch

beim Bezug von Molkereibedarfsartikeln, wie Pergamentpapier u. dergl., empfohlen.

Einer Anregung des Bezirksverbandes Hersbruck zufolge wurde beschlossen, im Einvernehmen und gemeinsam mit den übrigen mittelfränkischen Bezirksverbänden an die Kgl. Kreisregierung bezw. an den Landrat die Bitte zu stellen, auch für den Regierungsbezirk Mittelfranken einen Molkerei-Instruktor aus Kreismitteln, wie es in Oberbayern und Schwaben bereits der Fall sei, anzustellen. Die Tätigkeit desselben soll sich insbesondere darauf erstrecken, in den Molkereien Betriebsrevisionen vorzunehmen, die Molkereien bei Milchfälschungen zu unterstützen und ihnen bei Betriebsstörungen, Produktionsmängeln und sonstigen Fachangelegenheiten mit Rat und Tat an die Hand zu gehen.

Um die Interessen des gesamten genossenschaftlichen Molkereiwesens im Verbandsbezirk wirksamer fördern und nach außen vertreten zu können, wurde folgender Anlehnungszusatz an den § 3 der Satzungen einstimmig zum Beschluß erhoben: „Es sollen nicht nur die dem Bayer. Landes- oder Mittelfränkischen Kreis-Verband landwirtschaftl. Darlehnskassenvereine usw. angeschlossenen Genossenschaftsmolkereien, sondern sämtliche im Verbandsbezirk bestehenden im Bezirksverband Aufnahme finden können. Die lebhafte Diskussion, die diesem Beschluß voranging, vertrat hauptsächlich die Anschauung und Überzeugung, daß nur ein allgemeiner Bezirksverband den einzelnen Molkereien Vorteile biete und daß es der fortgesetzten Aufklärung eines solchen vielleicht gelingen dürfte, die Umwandlung „wilder" in eingetragene Genossenschaften und nach und nach auch den Anschluß an einen der oben erwähnten Verbände zu erreichen.

Der angekündigte Vortrag „Genossenschaftlicher Eierabsatz" mußte infolge Verhinderung des Referenten für die nächste Verbandsversammlung, die im Frühjahr 1911 wieder in Gunzenhausen stattfinden soll, zurückgestellt werden. B.

Rundschau.

Butternotierung im Algäu. Zur Erreichung einer einheitlichen Butternotierung tagte am 30. November zum zweiten Male in Kempten eine größere Versammlung unter dem Vorsitze des Ökonomierates Hämmerle von Grönenbach. Vertreten waren die Handelskammern Augsburg, Ulm und Ravensburg, sowie die Handwerkskammer Augsburg; ferner war der Landesinspektor für Milchwirtschaft in Bayern, Landes-Ökonomierat Dr. Herz anwesend; weiter eine ganze Anzahl von Vertretern der Käse- und Molker-Fachvereinigungen und der Händler. Nach informierenden Ausführungen des Syndikus der Handelskammer Augsburg, Dr. Büttner, und einer Debatte wurde mit großer Mehrheit beschlossen, die Frage der Vereinheitlichung der Butternotierung im Algäu einer Kommission zu überweisen, die sich aus je zwei Vertretern der Käser- und Molker-Fachvereinigungen für Mittelschwaben in Kaufbeuren und Memmingen und 6 Vertretern des Handels in Kempten, sowie aus 4 Mitgliedern des Milchwirtschaftlichen Vereins für das württembergische Algäu (je 2 Produzenten und je 2 Händler) zusammensetzen soll. Den Vorsitz übernahm Ökonomierat Hämmerle.

Städtische Milchversorgung. Die städtischen Kollegien von Ulm haben bekanntlich kürzlich darüber verhandelt, die Milchversorgung von Ulm auf eigene Rechnung zu übernehmen und dabei als Bezugsgebiet hauptsächlich das bayerische Hinterland ins Auge zu fassen. Angesichts dieses Umstandes richtete die Vorstandsschaft des Bayerischen Städtetages an die bayerischen Stadtverwaltungen die Anfrage, ob ein gemeinsames Vorgehen der bayerischen Städte in der Frage der Milchversorgung angezeigt sei. Der Nürnberger Magistrat hat die Frage verneint. Der städtische Bezirkstierarzt Dr. Hellmuth erklärte die übernahme der Milchversorgung großer Städte auf eigene Rechnung für ausgeschlossen.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf den Schweinemärkten des Inlandes war die Tendenz in der Woche vom 27. November zum 4. Dezember weiter recht flau. Gestiegen sind die Preise nur in Köln; in Hannover, Elberfeld, Essen, Plauen und Stuttgart war die vorwöchentliche Notiz maßgebend. An allen übrigen Märkten mußten die Verkäufer Zugeständnisse machen.

Auf den ausländischen Schweinemärkten bewegte sich die Preisgestaltung in recht verschiedener Richtung. Während in Wien und Chikago die Preise stiegen, fielen sie in Kopenhagen und Rotterdam und blieben unverändert in Paris und Manchester.

Immer noch neue Margarinevergiftungen. In vier Familien in der Borhagenstraße in Berlin sind nach dem Genuß von Margarine, die sich eine dieser Familien in einem Zehnpfundpaket aus den Altonaer Margarinewerken Mohr & Co. hatte schicken lassen, Erkrankungen leichterer Natur vorgekommen, deren Ursache zur Zeit noch in dem Institut für Infektionskrankheiten genau ermittelt wird. Die Polizeibehörde hat Untersuchung eingeleitet. Nach Angabe der Firma Mohr & Co. wurde zur Fabrikation französisches Fett gebraucht, das im Urzustande ranzig war.

Auch in Breslau sind elf Personen nach dem Genusse von Margarine schwer erkrankt. Es handelt sich auch hier um „Backa". — Wie aus Neisse gemeldet wird, sind dort gleichfalls elf Personen nach dem Genuß von Margarine schwer erkrankt. Es handelt sich auch hierbei um „Backa"-Margarine.

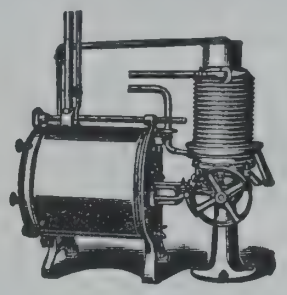
In der Stadt Coswig erkrankten ebenfalls zahlreiche Familien nach dem Genuß von Margarine unter Vergiftungserscheinungen.

Ungetreuer Milchkutscher. Der 26 Jahre alte Kutscher Alfr. Kienzler unterschlug zum Nachteil der Milchzentrale Stuttgart, bei der er beschäftigt war, 385 ℳ, die er bei Kunden eingenommen hatte, und verbrauchte das Geld für sich. Er wurde vom Schöffengericht zu 14 Tagen Gefängnis verurteilt. Dem Staatsanwalt war die Strafe zu niedrig, er legte deshalb Berufung ein. Die Strafkammer in Stuttgart hielt die ausgesprochene Strafe in Anbetracht der Höhe der unterschlagenen Summe auch für zu milde und erhöhte sie in der Verhandlung am 28. November auf fünf Wochen Gefängnis.

Bestrafter Milchpantscher. Wegen Milchpantscherei verurteilte das Schöffengericht zu Hannover vor einigen Tagen den Kötner Hartje aus Harkenbleck zu 300 ℳ Geldstrafe. Beim Milchhändler in Hannover, der die Milch vom Angeklagten bezieht, wurde Milch beschlagnahmt, die 15 % Wasserzusatz hatte. Der Angeklagte, der geständig war, machte zu seiner

Das beste Pasteurisierungsverfahren

Ist die **Magermilcherhitzung** bei gleichzeitiger **Vollmilchvorwärmung**



im

Rückkühlerhitzer U.L.

Keine besondere Pumpe — selbsthebend.
Geringer Platzbedarf — hohe Leistung.
Einfache Konstruktion — leicht zerlegbar.
Prakt. Durchbildung — wenig Rohrleitung.

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig, Lübeck, München.

Das beste und dankbarste Weihnachtsgeschenk

für das Personal ist meine

Molkereiberufskleidung

Schenken Sie Ihren Leuten. wo es angebracht erscheint, **statt Geld**, meine **Bekleidungsartikel**, die von Molkereipraktikern ꝛc. als praktisch, gut und dauerhaft anerkannt und empfohlen werden und die die Wäsche und Kleider vor Schmutz und den Körper vor Nässe und Erkältung schützen. Sie und Ihr Personal werden lange Zeit Freude daran haben.

Jacken, Blusen ꝛc. in verschiedener Schnittform und Farbe, für jede Beschäftigung passend,
Schürzen aus Leinen, Drillich, wasserdichte aus imprägnierten Stoffen,
Gamaschen aus wasserdichtem Segeltuch.
Holzpantoffeln und Holzschuhe, auch gefütterte, leicht und bequem,
Molkerei-Reformmütze, mit 3 auswechselb. Bezügen,
Leibwäsche, fast unverwüstlich
usw.

Verlangen Sie Preisliste über Molkereibekleidungs-Artikel.

P. P. Häußler, Neuteich, Wpr.

Spezial-Geschäft für Molkerei-Bedarfsartikel.

M. Sander, Hameln a. Weser

Molkereibekleidungs-Artikel

empfiehlt seine von vielen Seiten als sehr praktisch anerkannte

Molkereischürze Marke „Wasserdicht"

Preis Mk. 2,40 zuzüglich Porto für Nachnahme.

Man verlange Preisliste über **Blusen und Jacken.**

Molkereischule in Hameln

Institut der Landwirtschaftskammer für die Prov. Hannover.

Aufnahme von Schülern und Hospitanten. Nachweis von ausgebildetem Molkereipersonal. Auskunft und Anmeldungen bei dem **Direktor Professor Dr. P. Vieth.**

Verteidigung geltend, er habe beim Umgießen der Milch aus den Eimern in die Kannen jedes Mal den verbleibenden Schaumrest mit Wasser aus den Eimern gespült und diesen Mischmasch dann auch noch in die Milchkannen gegossen. Infolge der stattgehabten Wiesenüberschwemmungen habe er wenig Verdienst erzielt und seinen Schaden durch Wasserzusatz wieder wett zu machen versucht. Das Gericht kritisierte die Handlungsweise des Angeklagten in scharfer Form und bemerkte, daß nur mit Rücksicht auf die bisherige Unbestraftheit des Angeklagten nicht auf Gefängnis erkannt sei. (626

Bestohlen. Dem Milchkutscher der Rauschwitzer Genossenschaftsmolkerei stahl ein Dieb vom Milchwagen eine Geldkassette mit 2500 ℳ. Er entnahm ihr aber nur 165 ℳ und warf dann die Kassette mit dem Restbetrag in den Chausseegraben, wo sie später gefunden wurde. Die Diebe sind nicht immer so anständig und großmütig, wie der hier in Frage kommende. Dem betr. Milchkutscher kann die Lehre eigentlich nichts schaden. Er wird daraus hoffentlich den naheliegenden Schluß ziehen, daß man Geldkassetten, wenn man solche auf dem Milchwagen mit sich führt, möglichst sorgsam unterbringen und nicht aus den Augen lassen soll.

Milchzentrale in kommunaler Regie. Die am 28. November 1910 stattgefundene Generalversammlung der Repräsentanz der königl. Freistadt Temesvar in Ungarn hat die Errichtung einer Milchzentrale in kommunaler Regie beschlossen. Es wird dies in Europa die erste derartige städtische Institution sein und dürfte deren Gründung daher für die Milchkonsumenten aller Städte und auch für die Stadtverwaltungen selbst von großem Interesse sein.

In einer Rede, die der Bürgermeister der Stadt Temesvar in der genannten Versammlung zur Begründung des Vorgehens der Stadt hielt, führte er unter anderem aus, daß die Stadt bei der Verwirklichung dieser Frage hauptsächlich die Versorgung der Bevölkerung mit Milch von möglichst guter Qualität im Auge habe und ferner auch ermöglichen wolle, daß solche Milch den Konsumenten zu einem mäßigen Preise geliefert werde. Er vertrat die Ansicht, daß die Lösung der Milchfrage in den Städten am vorteilhaftesten durch die Errichtung von behördlichen Milchzentralen zu erreichen sei. Die Stadt betrachte die Milchversorgung nicht als Geschäft, sondern es sei ihr Ziel und ihr leitender Gedanke, daß sie die Milch womöglich zum Selbstkostenpreise in Verkehr bringe, während private Unternehmer, seien es kleine oder große, stets nur im allgemeinen Interesse vorgingen und möglichst hohe Milchpreise herauszuschlagen suchten. Zur Verwirklichung des Planes seien zwei Möglichkeiten gegeben. Die Errichtung der städtischen Milchzentrale könne entweder mit oder ohne Ankauf der in Temesvar schon bestehenden Csekonicsschen Molkerei erfolgen. Der Ankauf der Molkerei, welche zum Vertrieb von täglich 3000 Litern erstklassiger Milch bereits eingerichtet sei, wäre am vorteilhaftesten. Im übrigen sei er der Überzeugung, daß diese Lösung der Milchfrage für die Bevölkerung der ganzen Stadt segenbringend sein werde. — Dem Vorschlage des Bürgermeisters entsprechend, wurde der Beschluß gefaßt, daß die Csekonicssche Molkerei durch die Stadt erworben werden soll.

Die Roquefortkäse-Industrie. Der „Industrie Laitière sind folgende in einem Bericht des Kaiserl. Konsulats in Marseille enthaltenen Angaben über die Fabrikation der bekannten Roquefortkäse entnommen:

Die Käse-Fabrikation von Roquefort ist über 2000 Jahre alt. Schon der ältere Plinius erwähnt sie in seiner Naturgeschichte und erzählt, daß sich dieser Käse im alten Rom großer Beliebtheit erfreute. Das etwa 900 Einwohner zählende Dorf Roquefort liegt im Arrondissement St. Affrique, Departement Aveyron, am Fuße des etwa 4 Klm. langen und etwa 800 Meter hohen Combalou-Gebirges, in dem sich zum Teil unter dem Orte selbst zahlreiche kellerartige Grotten und Gänge befinden, durch die ein kühler und gleichzeitig feuchter Wind mit einer durchschnittlichen Geschwindigkeit von 5 Sekundenmetern streicht. Die durchschnittliche Temperatur beträgt 4—5 Grad Cels. Diese natürlichen, künstlich erweiterten und verbesserten unterirdischen Räume dienen zum Feinmachen und Reifen des Käses.

Zu Ende des 17. Jahrhunderts betrug die jährliche Erzeugung von Roquefortkäse 250 000 Kg. Sie war im Jahre 1866 auf 3 Millionen Kg. gestiegen und hat im Jahre 1908 9 Millionen Kg. betragen, wodurch ein Jahresumsatz von 30 Millionen Fr. erzielt worden ist. Diese 9 Millionen Kg. Käse wurden aus 28 Millionen Ltr. Milch gewonnen, die ihrerseits vom Dezember bis zum Juli von 450 000 Schafen geliefert werden. Selbstverständlich beschränkt sich die Erzeugung dieser sehr großen Menge von Käse nicht auf das Dorf Roquefort. Es bestehen vielmehr im Umkreise von 70—80 Klm. gegen 400 Käsereien, von denen eine jede die erforderlichen Milchmengen aus nächster Nähe im Umkreise von etwa 2—3 Klm. bezieht. In Roquefort allein findet dagegen das Feinmachen und Reifen des Käses statt, und nur dort wird er konserviert. Die Abkühlung der Kellerräume, und zwar bis auf —8 Grad Cels., erfolgt durch Kälte-Erzeugungs-Apparate, von denen acht nach dem System Linde und einer nach dem System Fixary eingerichtet sind. Ein Apparat zu 20 000 Kälteeinheiten vermag in der heißesten Sommerzeit einen Raum von 1500 Kbm. auf etwa 0 Grad zu erhalten, indem man ihn nur 5 bis 6 Stunden während 24 Stunden in Tätigkeit setzt. Ein solcher Raum beherbergt 200 000 Stück Käse im Gesamtgewicht von etwa 500 000 Kg. Die zur Zeit vorhandenen Konservierräume reichen aus, um die Gesamterzeugung eines Jahres aufzubewahren. Auf diese Weise kann der Absatz des Käses geregelt und eine gedeihliche Entwickelung dieses eigenartigen Industriezweiges gesichert werden.

Ausland.

Milchwirtschaft in Serbien. Im Hinblick auf den nicht unbedeutenden Viehstand Serbiens muß der Umfang der serbischen Milchwirtschaft geradezu bedeutungslos genannt werden. Der serbische Bauer züchtet das Hornvieh zu Zug- und Verkaufszwecken, in den seltensten Fällen pflegt er das Rind zur Produktion von Milch und Milchprodukten. Die Stallpflege ist nur wenig eingebürgert und daher das Vieh das ganze Jahr über auf die allerdings reichen Weiden des Landes angewiesen. Bei dieser Sachlage fehlt der wichtigste Faktor für das Gedeihen einer Milchwirtschaft: das erforderliche Quantum von Milch selbst.

Selbst die im Innern des Landes gegründeten Milchgenossenschaften haben bisher keine Fortschritte erzielt, denn sie leiden an Mangel an Kapital und an ausreichenden Milchquantitäten. Der in der serbischen Exportstatistik ausgewiesene Käseexport betrifft ausschließlich Schafkäse. Das im Lande (Belgrad) benötigte Quantum von besserer Butter und Tafelkäse wird aus dem Auslande eingeführt.

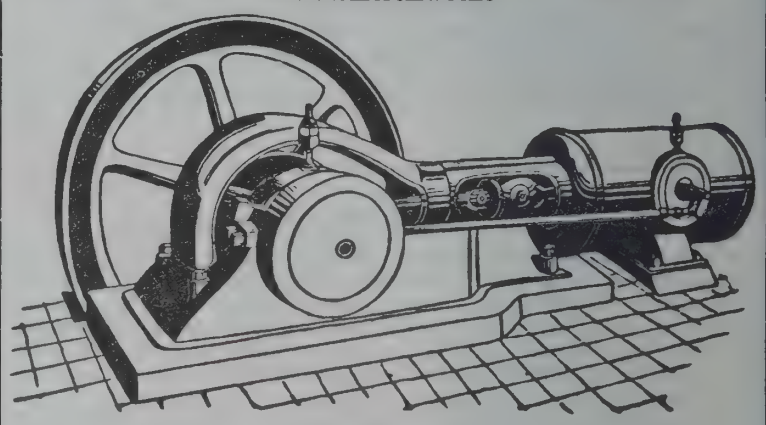
Ohne Unterbrechung Ihrer Tätigkeit eignen Sie sich gründliche Kenntnisse in **Molkerei-Buchführung** durch die in ihrer Art einzig dastehenden hervorragend beurteilten C. Blanks Unterrichtsbriefe zur Selbsterlern. der Molkereibuchführung an. **Monatlich nur 5 Mk.** Verlangen Sie unbeeinflußte Urteile und Prospekte kostenlos durch **C. Blanks Lehrinstitut, Berlin-Gr. Lichterfelde-West 20.**

Aufsehen

erregte auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. in Hamburg u. a. meine neue im Betriebe vorgeführte

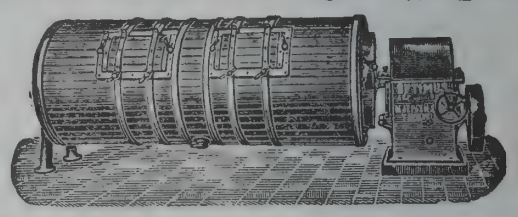
Heißdampfventilmaschine D. R. P.

für Molkereizwecke



sowie mein

neuester Butterfertiger „Optimus“



Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Eisengießerei und Maschinenfabrik.

Milchbezahlungs-Tabellen

zum direkten Ablesen der Beträge bei Bezahlung nach Menge und Fettgehalt.

A	Bezahlung von 6—12 Pfg. (um 1/10 Pfg. steigend)										Mk. 4,50
A	„ „ 12—15 „ „ „ „ „										„ 2,50
B	„ „ 5—11¼ „ „ ¼ „ „										„ 4,50
C	pro % Fett 2 Pfg. Mk. 4,50	G	pro % Fett 2,4 Pfg. Mk. 4,50	L	pro % Fett 2,8 Pfg. Mk. 4,50
D	„ „ „ 2,1 „ „ 4,50	H	„ „ „ 2,5 „ „ 4,50	M	„ „ „ 2,9 „ „ 4,50
E	„ „ „ 2,2 „ „ 4,50	J	„ „ „ 2,6 „ „ 4,50	N	„ „ „ 3 „ „ 4,50
F	„ „ „ 2,3 „ „ 4,50	K	„ „ „ 2,7 „ „ 4,50		

Wilh. Brader, Hildesheim i. Hann.

Versuchsstation für Molkereiwesen Kiel.

Versand von

Reinkulturen für die Ansäuerung des Rahmes.

Ausbildung von Molkerei-Personal.

Professor Dr. H. Weigmann.

Pergamentpapier

empfehlen

Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

Sprechsaal.

Reingewinn bei Molkereigenossenschaften. In dem diesbezüglichen Artikel in Nr. 91 dieser Zeitung empfiehlt Herr Riedhoff, in jedem Monat nach Abzug der entstandenen Unkosten und vorzunehmenden Abschreibungen, an Hand der erzielten Einnahmen für Molkereiprodukte genau zu berechnen, wieviel für 1 Kg. Milch bezahlt werden kann. Herr R. gibt aber nicht an, wie die Abschreibungen und diejenigen Unkosten, welche in jedem Monat gleich hoch sind, hierbei angerechnet werden sollen. Ich bin der Ansicht, daß es grundfalsch ist, diese Art Unkosten mit den übrigen auf jeden Monat gleichmäßig zu verteilen. In den Sommermonaten ist z. B. an manchen Orten dreimal so viel Milch wie im Winter, und viele kleine Lieferanten liefern im Winter zeitweise gar nicht. Hiernach würden die im Winter liefernden Genossen beträchtlich benachteiligt. Im Sommer würden sich die betr. Unkosten auf eine große Zahl von Kg. verteilen und somit der auf ein Kg. entfallende Unkostenanteil gering sein, dagegen würde im Winter direkt das Gegenteil zutreffen.

Es erscheint mir viel richtiger und auch gerechter und einfacher, wenn man den Milchpreis nach dem in dem betr. Monat erzielten Durchschnittspreis berechnet und einen bestimmten Betrag, z. B. 1 oder 0,75 Pfg. pro Kg. als Unkostenbeitrag in Abzug bringt. Dieser Abzug kann im Anfang schätzungsweise angenommen werden und, falls Betriebsergebnisse von Vorjahren bereits vorliegen, kann die Höhe des Abzuges genau genug getroffen werden, um größere Reingewinne zu vermeiden.

Die Verwendung des Reingewinns verursacht schließlich auch kein sehr großes Kopfzerbrechen und ist den Mitgliedern immer leichter beizubringen, als die Deckung einer größeren Unterbilanz.

Ob es sich empfiehlt, größere Reingewinne resp. Überschüsse anzusammeln oder zu erzielen, muß m. E. immer die Leitung der betr. Genossenschaft selbst erwägen und hiernach handeln; denn hierin sprechen die örtlichen Verhältnisse zu sehr mit. Ein tüchtiger Geschäftsleiter muß aus dem Für und Wider das Beste herauszufinden wissen. Wer längere und womöglich vielseitige Praxis hinter sich hat, der weiß, daß das, was an einer Stelle richtig ist, an einer anderen direkt verderbenbringend sein kann.

Ist am Jahresschluß ein größerer Überschuß vorhanden, so kann es sich nur darum handeln, daß dieser den Genossen im Verhältnis zu deren Leistungen wieder zugute kommt. Wird z. B. zuerst ein angemessener Teil dem Reservefonds zugewiesen, dann dem Leiter des Geschäfts eine angemessene, nicht zu karge Gratifikation gewährt (die meistens gerne vergessen wird) und der Rest im Verhältnis zu den eingelieferten Fetteinheiten an die Genossen ausbezahlt, so dürfte der Reingewinn zur Zufriedenheit der Beteiligten aus der Welt geschafft sein.

Die Bildung von Reservefonds wird leider vielerorts sehr wenig beachtet und man öffnet erst die Augen, wenn es anfängt, zu hapern.

W. Rafinski, Liebenau.

Fettgehalt der Buttermilch. Das Bergedorfer Eisenwerk veröffentlicht in Nr. 94 vom 2. d. Mts. ein Zeugnis der Molkerei Triebsees in Pommern über einen Buttermilchfettgehalt von 0,03 bis 0,05 %. Ich kann mir nun nicht erklären, auf welche Art und Weise ein derart niedriger Buttermilchfettgehalt zu erzielen ist. Ich selbst habe einen Butterfertiger in Gebrauch. Die Ausbeute ist besser als mit meinen früheren Holsteiner Butterfässern, doch bin ich trotz sorgfältigster Rahmbehandlung nicht in der Lage, ein solch günstiges Resultat zu erzielen. Ich möchte daher meine verehrten Fachkollegen, besonders Herrn Schwarz, Triebsees, ersuchen, doch mitzuteilen, auf welche Weise die wohl einzig dastehende scharfe Ausbeute zu erreichen ist.

Sch. in H.

Berliner Kuhkäse. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 88.)

I.

Berliner Kuhkäse wird bekanntlich nicht nach einer Methode hergestellt, sondern es bestehen deren mehrere, die bis auf kleine Abweichungen im Zusatze von saurer Milch und im Auskäsen wieder ineinandergreifen. Die Fabrikation des von mir in früheren Jahren in unmittelbarer Nähe Berlins hergestellten und sehr gerne gekauften Kuhkäses ist folgende: Ein Drittel des Käsekessels füllte ich mit saurer Magermilch, die ich vom Tage zuvor besaß, und ließ zu diesem Quantum zwei Drittel guter, einwandfreier Magermilch vom selbigen Tage. Diese beiden Milchen rührte ich gut durch, und zwar mit zwei Käsekellen vom Boden aus gehoben, damit die Mischung eine gründliche wurde und die saure Milch sich ganz fein verteilte. Später ging ich, um noch eine intensivere Mischung der sauren mit der süßen Magermilch herbeizuführen, dazu über, die saure Magermilch erst im Käsekessel mit dem Quirl zu quirlen und alsdann erst die süße Magermilch hineinzulassen.

Nachdem die Füllung des Käsekessels vollständig war, wärmte ich unter Berücksichtigung der Außentemperatur an und labte ein. Die Anwärmung kam eigentlich nur im Winter in Frage, und zwar auf 18—22 Gr. Celsius, im Sommer käste ich stets kalt.

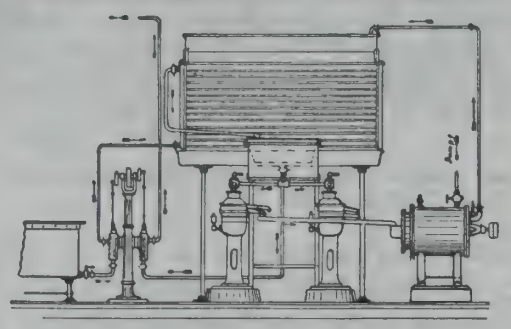
Beim Einlaben dieser Mischmilch ist nun besondere Vorsicht geboten. Bei Füllung eines Kessels von 1000 Ltr. Inhalt nimmt man, wie schon oben erwähnt, 300—500 Ltr. saure Magermilch und nimmt bei diesem Verhältnis auf je 100 Ltr. 30—35 Gr. Pulverlab. Dann läßt man den Kessel bis zur Dickung, welche in zirka 22—25 Minuten vor sich geht, stehen und schneidet darauf den Inhalt mit dem Käsesäbel. Kurz darauf zieht man mit zwei Kellen um und füllt die Molken ab. Es ist zu beachten, daß bei dem Umrühren mit den Kellen niemals größere Stücke Bruch, sogenannte Klumpen, zusammen haften bleiben. Kurz bevor man auskäst, ist mit dem Quirl der Bruch kräftig zu quirlen, bis er die Festigkeit und die Größe des Bruches von Tilsiterkäse hat. Man käst nun so rasch wie möglich aus, und zwar in einen □-Käsetisch, schneidet den Käse nach dem Ablaufen genau in □-Käsestücke, wendet ihn noch mindestens 4 mal am Produktionstage und läßt ihn bis zum anderen Morgen in dem Tische gespannt. Dann schneidet man die □Stücke noch einmal durch, so daß sie die Form von Romatourkäse erhalten, salzt sie zwei Tage hintereinander leicht und bringt sie alsdann in den Reifungsraum.

Der Preis für die Käse stellte sich pro Stück auf 15 Pfg., wirklich ein schöner Preis und eine schöne Verwertung der Magermilch, besonders der sauren, die doch sonst für Käsereizwecke, außer zu Quark, schwer verwendbar ist.

J. Roth, Großfelda.

II.

Ich habe in verschiedenen Molkereien der Provinz Posen Berliner Kuhkäse auf folgende Weise hergestellt. Auf 1000 Liter Magermilch nahm ich 100 Liter frische Buttermilch und setzte der Mischmilch soviel Lab zu,



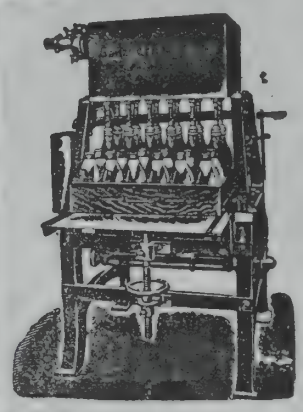
Näheres siehe unser Preisbuch 1910.

Magermilcherhitzer „Bavaria“

mit Reinigung und Vorwärmung der Vollmilch.

Gebr. Bayer, Molkereimaschinen-Fabrik, Augsburg.

la Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

Ganzhorn & Kling

Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Nulli Secundus Rahmreifer

besteht aus veredelten Milchsäure-Batterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.

Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

Buttertonnen ca. 100 Pfd. Inh. u. ca. 50 Pfd. Inh.

desgleichen **Kübel** zu ca. 50 u. 30 Pfd. Inh.

einmal gebraucht, sauber gereinigt, gut verböttchert, liefert stets prompt in

ausgesucht bester Ware

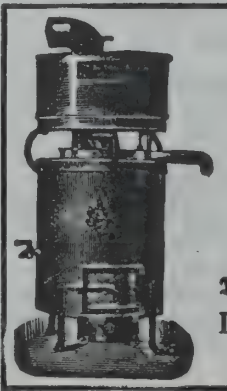
O. Thonack, Berlin 36 H

Amt 4 9147

Kistenteile

aller Art, in saubersten und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität

Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.



Epochemachende Neuheit!

Durch Einsetzen eines Milchfilters in den

Hildebrands Patent-Milchvorwärmer

erzielt man gleichzeitig die

Milchreinigung

nach sanitärer Vorschrift!

Goldene Medaille. Ehrenpreis.

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.

Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.

Vertreter gesucht.

daß sie in 40—45 Minuten dick war. Nachdem dann der Bruch verzogen und möglichst viel Molke abgeschöpft war, wurde er auf den Käsetisch gebracht und einige Male gedreht. Am andern Morgen wurde er in Stücke geschnitten im Gewichte von 150—200 Gramm, zirka 10 Ztm. lang, 5 Ztm. breit und 3 Ztm. hoch. Diese Stücke wurden zweimal gesalzen und dann auf Stellagen gestellt, bis sie Schimmel ansetzten, worauf mit Salzwasser gestrichen wurde, bis die Käse die goldgelbe Farbe bekamen.

J. Wachs, Mistelgau.

Herstellung von Käse aus erhitzter Milch. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 90.)

I.

Die Erfahrungen, die man mit der Bereitung von Käse aus erhitzter Milch gemacht hat, sind recht ungünstig. Auch in hiesiger Molkerei versuchten wir vor längerer Zeit das Verkäsen erhitzter Milch. Wir waren aber bald soweit, daß kein Kunde die Käse mehr abnehmen wollte und wir sie zu niedrigen Preisen verkaufen mußten. Ich bemerke, daß es sich ausschließlich um Milch, die auf 85—90 Grad Cels. erhitzt war, handelte. Sobald man tiefere Temperaturen anwendet, erhält man bedeutend bessere und annähernd verkaufsfähige Ware. Immerhin wurden unsere Käse wegen des Auftretens eines bitteren Geschmackes und fehlerhafter Reifung niemals gern gekauft. Außerdem war die ganze Herstellung der Käse sehr schwierig. Temperaturunterschiede von 10 Grad beim Erhitzen spielen schon beim Verkäsen eine große Rolle. Wir fertigten Limburger und Romatour an unter Zusatz von Chlorkalziumlösung, geriebenem Käse und auch beim Magerkäse saurer Milch. Wir labten die Milch bei 39 Grad Cels. ein, die Gerinnung trat ganz verschieden ein. Der Bruch mußte sehr sorgfältig bearbeitet werden, da er nie die Festigkeit des Bruches aus roher Milch besaß. Die Ausscheidung erfolgte langsam und trotz aller Vorsicht war der Bruch stets grieselig und kurz. Der fertige Käse setzte in einigen Tagen sehr viel Schmiere ab und behielt stellenweise ein kreidiges Aussehen. Im Gefüge wurde er mit der Zeit porös, er schmeckte frisch gut, im älteren Zustande jedoch bitter. Ähnlich erging es uns mit Romatourkäse. Außer diesen Sorten fertigten wir Magerkäse in großen Quantitäten an und auch hier trat ein Schmierigwerden des Käses dermaßen auf, daß Käse von 10 Ztm. im Quadrnt auf 6—8 Ztm. zusammen gingen. Die Herstellung von Quark aus erhitzter Milch mußten wir ebenfalls einstellen, da unsere Abnehmer darauf verzichteten. Wenn ab und zu ein guter Käse entstand, so war das darauf zurückzuführen, daß die hohe Temperatur nicht eingehalten worden war oder daß zufällig rohe Milch unter die erhitzte gekommen war.

F. St. (627

II.

Alle Versuche, aus erhitzter Milch gute Käse zu fabrizieren, haben bisher nur ungünstige Resultate hinterlassen. Wir selbst haben hier Versuche angestellt und zwar mit vollfetter Milch, welche zu Käse nach holländischer Art verarbeitet wurde. Wir erhitzten die Milch bis auf 70 Grad Celsius. Nachdem sie auf dieser Temperatur 5 Minuten gehalten worden war, kühlten wir sie herunter bis auf 30 Grad Cels. und labten alsdann ein.

Während des Arbeitens und Bruchmachens konnte man keine wesentlichen Veränderungen bemerken, nur daß eine längere Labzeit in Anspruch genommen wurde. Ebenfalls dauerte die Reifung um ⅓ länger. Die Qualität jedoch war mit halbfetten Käsen zu vergleichen, total trocken und kurz im Schnitt. Dann trat noch eine sehr unangenehme Erscheinung zutage, nämlich die Blähung. Bei nicht ganz einwandfreier Milch wird bestimmt die Blähung durch das Erhitzen beschleunigt.

Es dürften daher wohl kaum Molkereien imstande sein, dauernd Käse aus erhitzter Milch zu fabrizieren. Kleinere Molkereien oder Käsereien sind schon gar nicht dazu imstande, da das Erhitzen Zeit, Apparate und Dampf beansprucht und daher ein rentables Arbeiten sehr erschwert.

W. in W. (628

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Neue Dampfmaschine. Wir sind gezwungen, eine neue Dampfmaschine von etwa 20—25 Pferdestärken anzuschaffen. Vorhanden ist ein Flammrohrkessel von 25 Quadratmeter Heizfläche, 8 Atm. Überdruck ohne Überhitzer. Empfiehlt es sich, einen Überhitzer einzubauen? Kann mit Erfolg eine Hochdruckdampfmaschine mit Expansions-Schiebersteuerung hierzu verwendet werden, oder ist eine Heißdampf-Ventilmaschine zu empfehlen? Wie haben sich beide Systeme für überhitzten Dampf bewährt? Bietet überhitzter Dampf gegenüber Sattdampf wirkliche Ersparnisse?

B. M. (2699

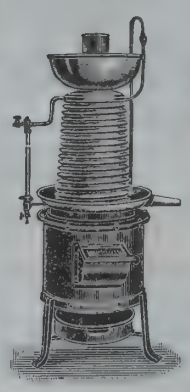
Briefkasten.

B. in P. Eine Notwendigkeit zur handelsgerichtlichen Eintragung Ihrer neuen Firma besteht für Sie erst dann, wenn Ihr Jahresumsatz mehr als 25 000 ℳ beträgt und nachdem Ihnen eine diesbezügliche Aufforderung zur Firmeneintragung vom dortigen Amtsgericht zugegangen ist. So lange Ihre Firma nicht eingetragen ist, müssen die für Sie eingehenden Postsachen in der Adresse Ihren Namen enthalten. Zum mindesten würde die Post die Aushändigung von Paketen und Wertsendungen, welche nur an „Dampfmolkerei P." ohne Hinzufügung Ihres Namens adressiert sind, verweigern. — Für jeden im Handelsregister eingetragenen Geschäftsmann besteht gesetzlich die Verpflichtung, am Schluße eines jeden Jahres Inventur und Bilanz aufzustellen. Praktisch Bedeutung bekommt diese Vorschrift aber nur im Falle eines Konkurses. (2666

A. in G. Nach den von Ihnen angedeuteten Tatsachen, die Sie im Falle einer Klage aber näher darlegen und auch beweisen müssen, können Sie Ihre Scheidungsklage auf § 1568 B. G.-B. (schwere Verletzung der durch die Ehe begründeten Pflichten, ehrloses und unsittliches Verhalten) stützen. Klagen müssen Sie beim Landgericht, in dessen Bezirk Sie wohnen. Vorher müssen Sie beim Amtsgericht Ihres Bezirks einen Sühneversuch mit Ihrer Frau beantragen. Da Sie Kosten nicht zahlen können, so verschaffen Sie sich ein Armutszeugnis, das Ihnen unter Vermittelung des dortigen Gemeindevorstehers der Landrat ausstellt. Dieses Zeugnis reichen Sie dem Landgericht ein und beantragen gleichzeitig die Bewilligung des Armenrechts. Die Bewilligung hat zur Folge, daß Ihnen ein Anwalt zur unentgeltlichen Vertretung beigeordnet wird und Sie Gerichtskosten nicht zu zahlen brauchen. (2680

Bei Ausbruch von Maul- und Klauenseuche

empfehle meine



Dampf-Milcherhitzer.

Erhitzung der Milch auf 90 Gr. C.

Kein Anbrennen.
Kein Kochgeschmack.

Ebenso dieselben Apparate mit direkter Feuerung.

Garantierte Leistung. Sehr billiger Preis.

Internationale Metallwerke, Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit
2 grossen bronzenen Denkmünzen
ausgezeichnet.
Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene
Hauptliste 100
mit vielen wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten und in Faltenmilchsieben (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.
G. m. b. H.
Berlin N. 4
Chausseestr. 19.

Landwirte
achtet beim Einkauf von
Maisfutter
auf die Marke
„Homco"
wird seit Jahren
stets gleichmäßig, total rein, ohne fremde Beimischung in neuen Säcken geliefert.

Etiketten in Massenauflagen fertigt zu billigen Preisen
Julius Bagel, Mülheim-Ruhr, Buch- und Steindruckerei.

F. K. in W. Die nächste Molkereischule für Sie ist diejenige in Hameln. Wann dort wieder ein Kursus beginnt, wie lange er dauert usw., teilt man Ihnen auf Anfrage von der Schule aus gern kostenlos mit. (2656

300

Molkerei-Kühlanlagen!

Die vielen Nachahmungen unserer Maschinen und der von uns erfundenen **Milch-Berieselungs-kühler** für direkte Verdampfung **beweisen,** daß unsere Anlagen **vorbildlich** und **erstklassig** sind!

Schlüter & Gsell, G. m. b. H.
Düsseldorf.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat Dezember 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

7. Dezember. Ia 122—123/25 ℳ, IIa 118—123 ℳ, IIIa 114—120 ℳ, abfallende 96 —112 ℳ. Tendenz: ruhig.

3. Dezbr. Ia 122—123/25 Mk., IIa 118—123 Mk., IIIa 114—120 Mk., abfallende 98—112 Mk. Tendenz: stetig.

Kopenhagen, 8. Dezbr. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 99 Kronen (ca. 111,50 Mk.). Tendenz: ruhig.

Kempten, 7. Dezbr. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 110 Mk., Süßrahmbutter 105 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 120—122 Mk. Tendenz: ruhig.

Wangen, 8. Dezember. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 122 Mk., Vorbruchbutter 113 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 7. Dezbr. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
1 Drittel 129,50 Mk., 16 Drittel 129 Mk., 39 Drittel 128,50 Mk., 48 Drittel 128 Mk., 19 Drittel 127,50 Mk., 83 Drittel 127 Mk., 8 Drittel 126,50 Mk., 32 Drittel 126 Mk., 15 Drittel 125,50 Mk., 4 Drittel 125 Mk., 3 Drittel 124,50 Mk., 20 Drittel 124 Mk., 3 Drittel 123,50 Mk., 4 Drittel 122,50 Mk., 1 Drittel 122 Mk., 2 Drittel 121,50 Mk., 1 Drittel 121 Mk., 15 Drittel 120 Mark.

1. Klasse: 314 Drittel zu 126,56 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 28 Drittel zu 114,77 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 8. Dezember. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Nachfrage zeigt für allerfeinste Qualitäten eine Zunahme und lassen sich die Zufuhren räumen. Es bleiben dagegen Sekunda-Qualitäten wie abfallende Sorten dringend angeboten und erschweren das Geschäft.

Berlin, 8. Dez. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 123—125 Mk., IIa 118—123 Mk., IIIa 114—120 Mk., abfallende 96 bis 112 Mk.

Berlin, 7. Dezember. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Im Geschäft ist noch keine Änderung eingetreten, die Stimmung ist ruhig und der Absatz recht schwach.

Hamburg, 8. Dez. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der Markt nahm diese Woche leider einen recht unerfreulichen Verlauf. Die vorwöchigen Preise waren nur mit Mühe zu behaupten, und teilweise mußten Konzessionen gemacht werden. Die gleiche Tendenz ist für sibirische Butter vorherrschend. Die Lage des Handels war selten so ungesund, wie sie augenblicklich erscheint.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 9. Dezbr. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 127—130 ℳ, IIa 115 bis 122 ℳ. Tendenz: ruhig.

Berlin, 7. Dezbr. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter war das Geschäft ruhig und herrschte nur Nachfrage nach allerfeinsten frischen Qualitäten. In der vorigen Woche gelangten zur Verschiffung:

	von Windau:	von Riga:	von St. Petersburg:
nach London	1216 Faß	82 Faß	— Faß
„ Kopenhagen	2239 „	— „	— „
„ Hamburg	2501 „	74 „	— „
„ Stettin	3841 „	16 „	— „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 110—116 Mk., IIa 102—110 Mk.

Hamburg, 8. Dezember. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Dem Verlaufe des Marktes entsprechend, blieb die Notierung in der Vorwoche unverändert auf 130 ℳ bestehen. Der Schlußmarkt verlief recht ruhig; die Vorräte konnten aber begeben werden. Auch die neue Woche brachte uns einen wenig anregenden Handel. Die Produktion bleibt aber noch sehr klein und eben daher können auch die frischen Zufuhren feinster Qualitäten geräumt werden. Das Inland beorderte teilweise zufriedenstellend, nur einige Plätze verhalten sich sehr reserviert und scheinen zu den momentanen Preisen kein Vertrauen zu haben. Es ist auch heute schwer zu beurteilen, ob die jetzigen Preise sich bis zum Feste halten werden oder nicht. Jedenfalls hat die Produktion ihren niedrigsten Stand überwunden; die Einlieferungen der nächsten Wochen werden ohne Frage größer sein. Der englische Markt kann sich gar nicht erholen; die Witterung ist dort, ebenso wie hier, sehr unbeständig und die momentane Wärme trägt keinesfalls zur Belebung des Geschäftes bei. Die dänischen Offerten hielten sich auf gleicher Höhe, die Notierung wird in Kopenhagen keine Änderung erfahren. Im hiesigen Engroshandel wurden 125 bis 127 ℳ erzielt; eine Ermäßigung der Notierung wäre wohl gerechtfertigt. Trotzdem ist kaum anzunehmen, daß unsere Kommission sich zu diesem Schritt entschließen wird. Die neuen Zufuhren sibirischer Butter waren 2511 Tonnen. Leider bestand ein großer Teil aus Lagerware, worin die Nachfrage immer noch schleppend ist. Die ausgesucht hochfeinsten frischen Marken wurden mit 114—115 ℳ und andere Sachen je nach Güte von 100—110 ℳ verzollt bezahlt. Die Nachfrage in sibirischer Butter bleibt trotz des ruhigeren Marktes in deutscher Ware anhaltend sehr lebhaft. Leider können wir aber nur noch mit kleinen Zufuhren der nächsten Wochen rechnen, so daß hierin bald eine Knappheit zutage treten wird. Kopenhagen meldet heute eine unveränderte Notierung (notiert 99 Kr. = 111½ ℳ zirka).

Hildesheim, 9. Dezember. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Nachfrage nach gesalzener Butter ist schwach und nur Räumung unter Konzessionen möglich. Dagegen wird ungesalzene Butter lebhaft gefragt und sämtliche Eingänge zu festen Preisen schlank geräumt. Für prima Molkereibutter zahlen wir 115—118 Mk., netto frei hier. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 8. Dezember. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Der Festbedarf setzt hoffentlich demnächst kräftig ein und es bleiben dem Handel größere Enttäuschungen in dieser Beziehung erspart. Die Produktion und damit die Einlieferungen scheinen größer zu werden.

Preise für feinste Tafelbutter 123—125 Mk., II. Sorten 112—122 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 7. Dezbr. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Eine Belebung des Marktes ist auch diese Woche nicht zu konstatieren. In allerfeinster Butter ist die Nachfrage gleich Null; die Zufuhren bleiben jedoch recht reichlich, so daß dieselben nur mit Mühe geräumt werden können. Die letzte Preiserhöhung hat wieder gezeigt, daß sie nur den Markt verschlechtert hat und wäre es richtiger gewesen, wenn diese letzte Erhöhung von 2 Mk. unterblieben wäre, dadurch wäre der Markt gesund geblieben.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 128—130 Mk., feinste 125—127 Mk., II. Qualität 119—124 Mk., III. Qualität 110 bis 116 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 8. Dezember. Bericht von Gebr. Rößler. Die Marktlage hat sich auch in dieser Woche nicht geändert.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 122—125 Mk., Ia 118 bis 121 Mk., IIa 113—117 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Königsberg, 8. Dez. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Wirklich reinschmeckende feinste Qualitäten waren auch diese Woche gefragt und ließen sich räumen. Dagegen blieben irgendwie fehlerhafte Marken stark vernachlässigt und zu ganz irregulären Preisen angeboten. Es wäre wirklich an der Zeit, wenn die Meiereien diesem Umstande Rechnung tragen wollten, da man es dem Handel nicht zumuten kann, daß er dauernd Verluste erleidet.

Wir zahlen für feinstes Produkt 110 bis 116 Mark pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 7 Dezember. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Seit voriger Woche ist hier eine ganz enorme Kälte eingetreten, so daß die Zufuhren dadurch etwas zurückgeblieben sind und betrugen nur 500 Faß, so daß die kleinen vorliegenden Orders nicht ausgeführt werden konnten. Auch waren die Preise infolge des kleinen Quantums etwas höher und zwar wurden für feinste Qualitäten Rbl. 13,40 bis 13,90 bezahlt.

b) Omsk. Die dieswöchentlichen kleinen Zufuhren, welche aus ca. 400 Faß bestanden, genügten nicht, die kleinen vorliegenden Orders zu decken. Die Preise stiegen dadurch abermals wieder und wurden je nach Qualität Rbl 13,90—14,30 bezahlt.

Budapest, 7. Dezember. Bericht von M. Düsing jr. Das regnerische Wetter bewirkte, daß trotz geringerer Anlieferungen die Preise unverändert blieben.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,50—3,60 Kr., Blockpackung 3,20—3,30 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 3,10—3,15 Kr., Blockpackung 3,00—3,10 Kr., Kochbutter je nach Qualität 2,10—2,30 Kr. Tendenz: ruhig.

Käse.

Berlin, 8. Dezember. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 8. Dezember. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro 1/2 kg 0,85 Mk.

Kempten, 7. Dezember. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 40—00 Mk., Limburger prima 36—00 Mk., Limburger IIa 34—00 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) 3/4 fett 45—46 Mk. Tendenz: flau.

Wangen, 8. Dezember. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.
„ „ 30 „ „ „ „ 42 „
„ „ 35 „ „ „ „ 47 „
„ „ 40 „ „ „ „ 51 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 7. Dezbr. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):
mit 40 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 52,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 47,— „ „ „
„ 30 „ „ „ „ 43,— „ „ „
„ 25 „ „ „ „ 39,— „ „ „
„ 20 „ „ „ „ 35,— „ „ „
„ 15 „ „ „ „ 31,— „ „ „
Käse mit weniger als 20 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) gelten als Magerkäse.

Schweine.

Hannover, 8. Dezember. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 914 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 64—67 Mk., Klasse V 57—62 Mk., Klasse VI 57—63 Mk., pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: schlecht.

Hamburg, 8. Dezember. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1867 Stück. Preise: Schwere 63,50—00,00 Mk., leichte 62,00 bis 63,00 Mk., Sauen 52,00—58,00 Mk., Ferkel 60,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Dezbr.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	7.	15027	66	bis 56		Schlachtgew.	langsam
			53	bis 45		Lebendgewicht	
Hamburg	8.	1867	64	bis 62		20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	8.	1380	67	bis 59		Schlachtgew.	—
Hannover	8.	914	67	bis 64		„	schlecht
Leipzig	8.	2225	67	bis 64		„	langsam
Dresden	8.	1837	70	bis 64		„	schlecht
Chemnitz	8.	389	72	bis 70		„	—
Dortmund	8.	115	65	bis 60		„	langsam
Köln a. Rhein	7.	1290	68	bis 65		„	ruhig
Mannheim	8.	899	71	bis 69		„	—
Stuttgart	8.	610	72	bis 70		„	lebhaft
Breslau	7.	1880	70	bis 65		„	mittel
Stettin	8.	1343	63	bis 59		„	schlepp.
Posen	7.	409	50	bis 46		Lebendgewicht	lebhaft
Kiel	8.	1162	50	bis 48		„	ruhig
Mülhausen i. E.	7.	571	73	bis 71		Schlachtgew.	—
München	7.	2888	70	bis 57		„	—

Futtermittel.

Hamburg, 8. Dezbr. Mixed-Mais cif Dezember-März 97,50 Mark, La Plata-Mais cif Dezember 97,50 Mark, russ. Gerste cif Dezember 99,50 Mark.

(Zoll auf Gerste 13 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

	9204	92 Br.	XLD	9340	49 Br.		9082	4 Br.	MK	9297	1 Br.
MS	9232	2 „		9353	3 „		9086	1 „	GlSch	1717	1 „
	9130	6 „		9323	2 „		8976	2 „		9386	1 „
HP	8914	2 „	RO	9358	1 „		8979	3 „		9295	1 „
	8945	2 „		9361	2 „	Pacht	9239	4 „	H	9321	3 „
AB	9181	17 „		9410	2 „		8609	3 „	AZ	9292	2 „
	9132	1 „		9433	3 „	Schles.	8986	1 „		8727	5 „
	9271	1 „		9391	4 „	HK	9148	12 „		9288	8 „
W	9279	2 „		9392	1 „		8981	1 „		9359	9 „
	9190	1 „		9388	5 „	MH	8906	2 „	AB	9394	22 „
	9020	1 „	SB	9305	4 „	ZH	8523	1 „	U	9385	23 „
K	9241	3 „	DF	9313	4 „		8793	1 „	JJ	9396	12 „
EM	9174	2 „		9304	6 „	Schl.	9189	10 „	MA	9401	12 „
R	9172	2 „	AR	9291	4 „	MT	8813	8 „	Schles.	9301	10 „
	9149	10 „	M	9296	8 „		4279	1 „		9286	3 „
	9165	12 „	AP	9006	3 „	LMR	8418	4 „		9285	3 „
	9153	4 „		9046	1 „	DK	9141	20 „	RE	9307	2 „
	9208	2 „		9375	1 „	MA	9214	6 „		8557	12 „
	9160	23 „	AB	9293	3 „	WL	4866	5 „		8994	15 „
	9218	51 „		9342	3 „	WT	2921	4 „		9324	1 „
NR	8815	3 „		9294	1 „						

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 9590 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Ein tüchtiger Fachmann, mit Ia. Zeugnissen, der sich mit 15000 Mk. an einer Molkereigenossenschaft beteiligen will, kann hier zu sofort oder später als
Verwalter
eintreten, andernfalls die Molkerei auch käuflich übernehmen. Offerten unter **A. 9516** an diese Zeitung.

Gesucht zum 15. Dez. ein treuer, ehrlicher, gewandter
Expedient.
Zeugnisabschriften und Gehaltsford. bei freier Station beten. (9414
Molkerei **Germania, Mölln i. Lbg.**

Suche zum 15. Dezbr. einen tücht.
Gehülfen
für Kessel, Maschine, Butterei, sonst vorkommende Molkerei-Arbeiten. Gehalt 30—35 ℳ. (9695
Central-Molkerei Grave,
Station Holzminden.

Junger, tüchtiger Gehülfe
16—18 Jahre alt, wird gesucht per sofort. (9710
Dampfmolkerei Fritz Lösch, Nürnberg-Ingolstadt.

Suche zum 1. Januar jungen, willigen, fleißigen
Gehülfen
für kleineren Dampfbetrieb, welcher mit Pferd umgehen kann und evtl. auch andere Arbeiten mit verrichtet. Gehalt 30 ℳ, fr. Station und Wäsche. Gefl. Offert. erb. (9707
R. Grahl, Hirschbach b. Dippoldiswalde, S.

Molkerei Haynau, Schles.
sucht zum baldigen Antritt einen ordentlichen, fleißigen u. kräftigen
Gehülfen
welcher gute □-Käse und Quark zu machen versteht und sich vor keiner Molkerei-Arbeit scheut. Gehalt nach Übereinkommen. Offert. mit Zeugnisabschriften u. Altersangabe erbeten. (9702

Zum 15. Dezember ein tüchtiger
Gehülfe
für Kessel und Maschinen gesucht. Gehalt 30 ℳ. (9709
Molk.-Gen. Hebron-Damnitz, Pom.

Suche auf sofort od. später einen soliden, strebsamen
Gehülfen
für Butterei, Kessel und Maschinen. Offerten mit Gehaltsforderung und Zeugnisabschriften erbeten (9715
Carl Osterloh, Burhave i. Oldbg.

Zum baldigen Antritt suchen wir einen tüchtigen, fleißigen, soliden
Gehülfen
für Käserei. Derselbe muß in der Tilsiter-Käserei durchaus firm und an selbständiges Arbeiten gewöhnt sein, auch etwas Erfahrung in der Weichkäserei besitzen. Es wird nur auf eine **tüchtige, zuverlässige Kraft** reflektiert. Gehalt bei freier Stat. 40 ℳ pro Monat. Bewerbungen, denen Zeugnisabschriften beizufügen sind, erbittet (9711
Neue Molkerei-Genoss. Stralsund,
E. G. m. u. H.

Suche z. sofortigen Antritt einen jungen, kräftigen
Gehülfen
für alle Arbeiten, welcher auch mit im Schweinestall hilft, bei Brauchbarkeit kann derselbe baldigst den Obermeierposten übernehmen. Gehalt 30 ℳ. (9724
Göttsche, Molkerei Weddendorf
bei Oebisfelde.

Kräftiger fleißiger Gehülfe
der mit Schweinemast und Pferden umgehen kann, bei 30 ℳ Anfangsgehalt in dauernde Stellg. gesucht
Molk. Dietrichsdorf, Kr. Gerdauen.

Suche zum 1. Januar 1911 einen tüchtigen
Gehülfen.
Gehalt 25 ℳ. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet (9726
H. Mittendorf.
Molkerei **Vaßtorf** bei Lüneburg.

Junger, williger Gehülfe
kann sofort eintreten. Gehalt 30 ℳ monatlich, freie Station. Off. an
Dampfmolkerei Obra bei Wollstein, Posen. (9723

Suche zu sogleich einen jungen
Gehülfen
der eben seine Lehrzeit beendet hat. Gehalt 30 ℳ bei freier Station und fr. Kassen. (9722
G. Macke, Molkerei **Hermannsburg** bei Celle.

Tüchtigen, jüngeren, sauberen
Gehülfen
suche z. 1. Januar 1911 für Molk.-Gen. Rabuhn, Kr. Kolberg. Gefl. Offert. nebst Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung erb. (9718
P. Niklaus, Molkerei-Verwalter, z. Zt. Molkerei **Garrin b. Kolberg** in Pommern.

Suche zum baldig. Antritt einen jungen
fleißigen Gehülfen.
Derselbe kann sich im Kontor ausbilden. Gehalt 30 ℳ und Kassen frei. Lebenslauf erbittet (9728
Zentral-Molkerei Fallersleben
(Hann.)

Suche zum 20. Dezember willigen, in □-Käserei erfahrenen
Gehülfen
für kleineren Betrieb. Anfangsgehalt 25—30 ℳ. Offert. an (9632
J. Schneider, Gr. Aßnaggern, Ostpr.

Gesucht zum bald. Antritt tücht.
Gehülfe
für beschränkten Betrieb. Derselbe muß auch vermittels Handverkaufswagen Milch im Orte verkaufen. Zeugnis-Abschriften und Alter erwünscht. (9596
Engelhard, Bodenfelde a. W.

Suche zum 15. Dezember, evtl. etwas später, einen tüchtigen, ersten
Gehülfen
welcher sicherer Rechner sein muß, für Butterei und Kontor. Anfangsgehalt 30 ℳ monatlich, Kassen frei. Gefl. Offerten nebst Zeugnis-Abschriften erbittet (9670
F. Leschonski, Verwalter, **Hankensbüttel** (Hannover).

Suche zu sofort oder zum 20. Dezember einen kräftigen, fleißigen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 25—30 ℳ monatl. (9642
Mürset, Dampfmolk., **Gr. Weckow Pommern.**

Suche für erste Butjadinger Molkerei-Genossensch. z. 1. Januar 1911 einen tüchtigen, zuverlässigen
Gehülfen
nicht unter 19 Jahren. Gehalt monatlich 40 ℳ nebst freien Kassen. Gefl. Offerten nebst Zeugnisabschr. und Altersangabe erbittet (9643
Ed. Strey, Ruhwarden i. Oldenb.

Wir suchen zum 28. d. M. einen sauberen, zuverlässigen
Gehülfen
für Butterei und Kontor. Gehalt 30 ℳ monatlich. (9649
H. Eggert, Molk.-Gen. **Chottschow,** Kr. Lauenburg, Pom.

Zum 15. oder 20. d. M. kann ein tüchtiger, kräftiger
Gehülfe
der keine Arbeit scheut, eintreten. Gehalt 40 ℳ, freie Kassen. (9651
Molkerei Blender b. Verden, Aller.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Zersendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 97. Hildesheim, den 14. Dezember 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

e Lebensdauer der Molkereimaschinen und ihre Bewertung in der Praxis. Von Ingenieur Ed. Antz-Berlin.
itteilungen. Schnellmastfutter „Schweineglück".
ndschau. Die Margarinevergiftungen. — Die Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche im Deutschen Reiche. — Vorzügliche Magermilch. — Geschäftliche Nachrichten. — Raffinierter Butterschwindler. — Magermilchfälschung.
rechsaal. Die Bezahlung der Milch in den Genossenschaftsmolkereien mit beschränktem Betrieb. — Der Einfluß der Butterpreise für die Genossen, der Fuhrlöhne und des jährlichen Überschusses auf die monatliche Milchbezahlung. — Entrahmungsschärfe der Separatoren.
iefkasten.

Die Lebensdauer der Molkereimaschinen und ihre Bewertung in der Praxis.

Von Ed. Antz, Ingenieur, Berlin.

Ein Punkt, der im Molkereibetriebe manchmal nicht genügend erücksichtigung findet, ist die Bewertung und Abschreibung der aschinellen Einrichtungen. Speziell an den Techniker treten hier oft ragen heran, die erkennen lassen, daß man sich in dieser Sache recht n Unklaren befindet.

Ich unterscheide 3 Formen der Bewertung: erstens die Bewerng beim Weiterverkaufe, zweitens bei der Brandschaden-Regulieng und zuletzt zum Zwecke der Abschreibung. Von der Bewertung brauchter Maschinen zum Weiterverkaufe sehe ich ab, da diese erte nur schwer regulierbar sind. Als unbedingt notwendige nterlage für die 3 Punkte dient ein sorgfältig geführtes Maschinenventar, das einmal an Hand der Rechnungen angelegt, so gut wie ine Arbeit erfordert. Mit Hülfe dieses ist es beim Verkaufe mögh, den vollen Wert nachzuweisen, ebenso bei der Schaden-Regulieng einwandfrei, ohne Defizit, den vollen Bestand klar zu legen. ur zu diesem Zwecke dient dem Taxator wie dem Besitzer selbst das erzeichnis. Die evtl. im Inventar aufgenommenen Bilanzzahlen rühren die Taxe keineswegs, wie vielfach angenommen wird. Nach ufnahme des tatsächlich nachweisbaren Bestandes ist hier lediglich aßgebend: Neuwert — Wert vor — Wert nach dem Brande. Freih darf man nicht erwarten, im Brandfalle den vollen Inventarert ersetzt zu bekommen. Die Versicherung will ja nicht den Abgeannten bereichern, sondern lediglich den derzeitigen effektiven haden ersetzen. Hier ist also der genaue Nachweis der Gesamtsten ein nicht zu unterschätzender Faktor, da zu leicht bei der nachäglichen Aufnahme etwa übersehene oder nicht auffindbare Teile cht in Berechnung gezogen werden. Beifolgende Tabelle I gibt ein hema dieses Verzeichnisses. Unter „Gegenstand" erfolgt Einagung der betr. Maschine unter genauer Kennzeichnung. Unter Lieferant" der Fabrikant nebst dem Rechnungsbelag. Es folgen kaufpreis, Montagekosten"; hier bucht man zweckmäßig alle Kosten s Frachten, Reisen etc. zu, soweit solche zur Beschaffung nötig aren. Darauf Kosten der Fundamente, sie gehören zur Maschine id fallen mit dieser, können sie weiter verwendet werden, so ist es eckmäßig, den Einzelpreis zu haben. Das Gewicht ist beim Altverf, ebenso im Brandfalle nötig, will man nicht Schaden leiden. Die ndsumme der Geldbeträge ergibt den eff. Wert der Maschine. Unter Bemerkungen" wird eingetragen, wann die Maschinen ausgemerzt rden, oder wann Verbesserungen getroffen sind. Je genauer ese Notizen gemacht werden — ich erwähne neben der Trommel Nr. ir bei den Transmissionen die Durchmesser der Wellen und deren ourenzahl — desto mehr Vorteil wird man im Laufe der Zeit aus esem Verzeichnisse ziehen und manche unliebsame Arbeit sich eraren.

Tabelle I:

Inventar an Maschinen, Geräten und Werkzeugen							
Gegenstand	Lieferant	Kaufpreis	Montagekosten	Fundament	Gewicht kg	Endsumme	Bemerkungen
1 Dampfmaschine 225×350×130 Fabrik-Nr. 479	A. Schönemann & Co. i. Schöningen lt. Rechn. vom 22. Aug. 1898 Fol. Nr. 479	2300	250	210	2500	2760	
2 Afa-Separatoren A I 1200 Liter Stundenleist. Fabrik-Nr. 1027, 1344	Bergedorfer Eisenwerk i. Bergedorf lt. Rechn. vom 25. Aug. 1898 Fol. No. 485	2320	120	60	800	2500	2 Trommeln getauscht geg. erhöhte Leistung lt. Fol. Nr. 697 Rechn. v. 12. 3. 1905 Trommel-Nr. 12340 „ 12560

Leicht läßt sich die Inventaraufstellung noch erweitern, indem man zugleich die andere Seite des Heftes benutzt und die Abschreibungen der einzelnen Jahre nebst eventl. Ab- und Zugängen in Zahlen einträgt, z. B. bei der Dampfmaschine den eventl. später anmontierten Schmierapparat. Also nur Teile, die einen Mehrwert darstellen, keinesfalls Ersatzteile, die durch Abnutzung nötig wurden und keine Verbesserung ergeben. Auf diese Weise hat man jederzeit den Wert der Anlage vor Augen.

Wie sollen wir abschreiben? Gewöhnlich nimmt man 10 Prozent vom Neuwert an. Ich habe versucht, auf Grund anderweitiger Erfahrungen, eine Tabelle II speziell für Molkereien aufzustellen. Die

Tabelle II:

	Abschreibungen vom Hundert	Lebensdauer der Maschinen Jahre
Dampfmaschinen, Pumpen, Heizanlagen Eismaschinen, Transmissionen	4—10	15
Dampfkessel, Rohrleitungen für Wasser und Dampf, Speisewasser-Vorwärmer-Reiniger Wasserbassins	5—10	12—15
Motoren	8—12	10—12
Schrotmühlen, Müllereimaschinen Holzbearbeitung	5—10	15
Zentrifugen	8—12	10
Milch-Vorwärmer, Pasteure, Milchleitungen Milchbassins, Kühler	8—15	8—10
Elektrische Beleuchtungsanlage	8—12	10—12
Elektrische Batterie	10—15	8
Butterei-Maschinen	8—12	9—10
Käserei-Maschinen, Kupfer-Bottiche	8—10	12
Trocknungsanlage	5—8	15
Brunnen, Göpel	4—8	15—20
Geräte aller Art, Untersuchungsapparate	10—25	—
Werkzeuge, Glassachen	33⅓	—

gegebenen Zahlen stellen Grenzwerte dar. Je nach der Arbeitsweise des Betriebes wird der Fachmann finden, welche Mittelwerte er einsetzen kann. Eine möglichst hohe Abschreibung liegt bei dem heutigen

Stande unserer Maschinen-Industrie nur im Interesse der Molkerei selbst, da die Technik uns ständig Verbesserungen und Neuerungen bringt, deren Anschaffung oft im eigensten Interesse liegt. Wie oft sind mangelhafte Abschreibungen und ungenügende Rücklage der Grund, daß der Besitzer oder Betriebsführer von nötigen Verbesserungen absehen und zusehen muß, wie sein Nachbarkollege mit zeitgemäßen Maschinen arbeitet, während er von Jahr zu Jahr an seiner alten Maschine herumflickt und sich wundert, daß das jährliche Resultat zurückgeht. — Kurz nur ist die Dauer der Molkereimaschine, auch das beste Fabrikat wird bei den forcierten Ansprüchen bald krank und ersatzbedürftig, oft werden kaum die angegebenen Jahreszahlen erreicht, wie ich vielfach in der Praxis gefunden habe. Es kommen zwar auch Ausnahmen vor; doch liegen dann meist besondere Umstände vor, die für die Allgemeinheit nicht bindend sein können. Bei dieser Gelegenheit sei erwähnt, daß das Gesetz keine bestimmte Höhe der Abschreibung verlangt; es heißt lediglich, dieselbe soll in der Höhe der Abnutzung erfolgen. Immerhin ist es zweckmäßig, dies nicht als eine dehnbare Unterlage zu benutzen, denn diese Bestimmung ist recht weitgehend und bei eventl. Taxe immerhin ein erheblicher Spielraum gelassen, zumal bei den rasch alternden Typen auch der Zeitwert der durch neue Modelle überholten Maschine mitspricht.

Aus diesem Grunde sollten in guten Jahren, besonders dann wenn größere Milchmengen als normal verarbeitet werden, höhere Abschreibungen vorgenommen werden, entsprechend der höheren Beanspruchung des Materials. Angenommen, eine Molkerei verarbeitet entsprechend der Einrichtung 2 Millionen Kg. pro Jahr im Durchschnitt, im folgenden Jahre aber 2 500 000 Kg. In diesem Falle ist den Maschinen eine um 500 000 Kg. höhere Beanspruchung zugemutet. Es ist daher nicht mehr wie recht, dieser höheren Arbeit entsprechend, mehr von den Maschinen abzuschreiben. Beträgt der Amortisationssatz 10 Proz., so ergibt dies z. B. bei der angeführten Dampfmaschine 276 ℳ, man würde jedoch zweckmäßig den Betrag um ¼ erhöhen, gemäß der mehr verarbeiteten Milch. Umgekehrt, geht der Betrag um 400 000 Kg. zurück = $^1/_5$, so wäre entsprechend weniger zu belasten oder 276 × $^4/_5$ (0,8) = 220,40 ℳ. Dadurch würde man immerhin erreichen, daß das weniger günstige Jahr nicht unverhältnismäßige Abschreibungen zugunsten der guten Jahre trägt, wie die weitere Ausrechnung dieses Hinweises ergeben wird. Eine derartige Verteilung der Amortisation wird zweifelsohne richtigere Jahres-Resultate ergeben, als der ein für alle Mal festgesetzte Satz, der sich mit 10 Proz. oder dem Lebensalter der Maschine allein, das ja immerhin stets die Grundlage bildet, begnügt.

Weiter komme ich zur Frage der Betriebsrücklagen überhaupt, sowie dem Ersatz- und Reparatur-Konto. Vielfach wird hier nicht genügend vorgesorgt, so daß man in der Folge auf manche wertvolle Neuerwerbung verzichtet. Wie viel richtiger ist es da, ein stets disponibles Ersatzkonto zu schaffen und vor allem in guten Jahren für die Zukunft zu sorgen. Oft muß sich der Besitzer oder Betriebsleiter mit billig und schlecht durchgeführten Reparaturen und Ersatzlieferungen begnügen, nur um nicht das Unkostenkonto zu hoch zu belasten und dadurch den Gewinn zu beeinträchtigen. Für derartige Lieferungen, die gar nicht ins Unkostenkonto gehören, sollte ein eigenes Konto angelegt werden, um stets einen Fond bei dringenden Reparaturen und nötigem Ersatz zur Hand zu haben. Auch da, wo ein Reservefond vorhanden ist, sollte das Ersatzkonto davon abgezweigt sein. Über die Höhe dieses Kontos, sowie dessen Verwendung, wären besondere Bestimmungen zu treffen, so daß in dringenden Fällen bei Genossenschafts-Molkereien dem Vorstande und Aufsichtsrate die Verfügung überlassen bliebe und nicht der erst einzuberufenden Generalversammlung, wie ich dies vielfach nicht gerade zum Vorteile der betroffenen Molkereien gefunden habe. Die erforderlichen Rücklagen sollten im Verhältnisse zur Lebensdauer der Maschine gemacht werden; als äußerste Grenze wäre dazu die größte Dauer der betr. Maschine zu wählen. Man könnte dabei unter Berücksichtigung der guten und schlechten Jahre analog der Amortisation vorgehen. Man würde dann erreichen, daß bei Ablauf der festgesetzten Zeit für die Maschine gleich die nötige Ersatzsumme bereit liegt. Lebt die Maschine dann länger, umso besser. Hat dieser Fond eine gewisse Höhe erreicht, die je nach dem Verhältnisse zu bestimmen ist, so müßten davon neue Anschaffungen gemacht werden, evtl. auch Rückzahlungen auf die Anteile erfolgen.

Ein Vorgehen in dieser Art, vor allem Bestimmung der Altswerte der maschinellen Anlagen mit Hülfe des Technikers, würde mancherlei Unzuträglichkeiten, die sich bei notwendig werdenden Neuanschaffungen ergeben, vermeiden lassen. Das Haupt-Augenmerk ist dabei, wie eingangs bereits gesagt, auf ein gut angelegtes Maschinen-Inventar zu richten, das, einmal sorgfältig angelegt, für viele Zwecke ein wertvolles Nachschlagebuch und Hülfsmittel darstellt; wird dasselbe noch durch eine Zeichnungs-Sammlung, gut geheftet, unterstützt, die vom Bauplan an alle Zeichen-Unterlagen zur maschinellen Anlage, sowie die im Laufe der Zeit ausgeführten Neubauten enthält, so wird dasselbe manche Arbeit und manches Stück Geld sparen, das sonst unnötig verausgabt wird.

Zum Schlusse sei noch besonders bemerkt: Im Interesse des Betriebes liegt es, die Abschreibungen so hoch als irgend möglich vorzunehmen, die niedrigen Zahlen sollen nur andeuten, wie weit man unter besonderen Umständen gehen kann, keinesfalls soll ihre Bekanntgabe veranlassen, niedrigere Werte einzusetzen. Im Gegenteil wird man aus der Tabelle ersehen, daß es geratener ist, möglichst über 10 Proz. zu gehen, da die Zahlen das Risiko, das jeder Maschinenbesitzer trägt, nicht zum Ausdrucke bringen können.

Mitteilungen.

Schnellmastfutter „Schweineglück". Der Vorsteher der Kontrol-abteilung der Landwirtschaftlichen Versuchsstation für die Prov Brandenburg veröffentlicht im „Landboten" folgende Warnung:

„Schweineglück" ist eine Futtermischung, welche von der Fir Carl Herm. Boldt in Stettin in den Handel gebracht wird und Handel früher den Namen „Meteor-Rapid" führte.

Die Firma gibt als Bestandteile dieses Futtermittels A fleischmehl, Lebertran und Maiskeimmehl an. Eine Garantie w nicht gegeben.

Die hier und von anderen Versuchsstationen untersuchten P ben dieser Futtermischung bestanden aus einer — wie es scheint f stehenden — Grundmischung von Fischmehl und Maisrückständ welche wechselnde Beimengungen von Reismehl, Roggenkleie, A zenkleie, Gerstenrückständen, Erdnußmehl und Sojabohnenm enthielt.

Mischungen von Fischmehl mit Maisabfällen, Reismehl u. sind als Schweinefutter längst bekannt und geschätzt. Es wird Landwirtschaft mit dem „Schweineglück" somit nichts Neues gebot Auch von Walfleischmehl und Lebertran sind spezifische Wirkun nicht zu erwarten.

Gegen die Verfütterung dieser Futtermischung ist prinzip nichts einzuwenden; aber zu deren Ankauf kann aus folgenden Gr den nicht geraten werden:

1. Es wird keine Gehaltsgarantie gegeben.
2. Die Zusammensetzung ist nachgewiesenermaßen eine schw kontrollierbare, wechselnde, und daher der Wert ein schwa kender.
3. Der nach Quantitäten zwischen 28 und 30 ℳ für 100 liegende Preis ist viel zu hoch; denn der reelle Wert dür je nach dem Mischungsverhältnis der Ware 15 bis höchste 18 ℳ für 100 Kg. betragen.

Rundschau.

Die Margarinevergiftungen. Über die Ursache der Erkrankungen n dem Genuß der aus Hamburg-Altona bezogenen Margarine „Backa" li noch immer keine einwandfreie Erklärung vor, obgleich die Untersuchung schon vor 14 Tagen begonnen haben. Inzwischen sind an verschiede Orten noch neue Erkrankungen vorgekommen, die darauf schließen las daß von der bemängelten Ware größere Mengen in den Konsum gela sind. Die Altonaer Margarine-Fabrik Mohr u. Co., G. m. b. H. (J. Mohr) in Altona hat eine Erklärung veröffentlicht, in der sie sich ge jedes Verschulden verwahrt und darauf hinweist, daß sie seit Jahren Pfl zenfett zur Herstellung ihrer Margarine Backa verwendet, ohne daß bisher eine Schädlichkeit herausgestellt hat. Sie läßt aber die Möglich offen, daß ein Versehen bei der Fabrikation einer bestimmten Menge vor kommen sein könnte, weil an einem Tage (23. November) kein genügen oder geeignetes Aufsichtspersonal in der Fabrik anwesend war. Ergibt aus diesem Eingeständnis schon ein Anhalt für die Verantwortlichkeit Fabrikleitung, so wird die Angelegenheit noch weiter zu untersuchen s weil nach einer anderen Seite hin ihr auch der Vorwurf mangelha Sorgfalt nicht erspart werden kann. Die Fabrik stützt sich in einer von veröffentlichten Erklärung darauf, daß die Zollbehörde die bezoge Pflanzenfette, die Fettsäure enthalten, nach Geruch und Geschmack für Verwendung zu Speisezwecken nach geeigneter Raffination als möglich scheinen lasse. Damit kann aber nicht auch gesagt werden, daß das Öl Margarine-Fabrikation verwendet werden darf. Sie sucht also die Vera wortung auf die ganz unbeteiligte Zollbehörde abzuwälzen, obgleich es d ihre Pflicht gewesen wäre, sich vor der Verwendung des Pflanzenöls du gewissenhafte physiologische Untersuchung zu überzeugen, ob das betreffe Fett als ein durchaus gesundes und in jeder Beziehung einwandfreies R material für die Margarine-Fabrikation dienen konnte. Man wird der brik nach alledem den Vorwurf nicht ersparen können, daß sie durch mangelnde Sorgfalt die Erkrankung von Hunderten von Konsumenten schuldet hat.

In der „Amtlichen Zeitung des Deutschen Fleischerverbandes" bri C. L. Zerwes-Frankfurt a. M. unter der Überschrift „Pflanzenbutter-V giftungen" eine Abhandlung, der wir folgendes entnehmen: „Die in letzten 14 Tagen vorgekommenen zahlreichen Erkrankungen nach dem nuße von Pflanzen-Margarine haben das Augenmerk der ganzen Bevö rung zwingend auf die Herstellung der Margarine gelenkt — und es die höchste Zeit dazu. Uns hat es schon lange gewundert, daß alles so gl ging, obgleich gerade in dieser Industrie Umwälzungen vorgegangen s die nicht nur zu schweren Bedenken, sondern zu scharfer Kritik Anlaß biet

Schon vor Jahresfrist wiesen wir darauf hin, daß die Margarine-I dustrie — die ohnehin nicht über ein Übermaß von gutem Leumund verf — eine Reihe von neuen Rohstoffen in die Fabrikation eingeführt ha die nach strenger Auffassung eine Verfälschung des Fabrikats bedingen. sind das die Pflanzenfette.

Zunächst muß festgestellt werden, daß die Palmfette wohl stets Rohmaterialien für die Seifenfabrikation bekannt war daß es indes niemand einfiel, diese auch zu Speisefetten zu benutzen. fehlt ihnen hierzu auch von Hause aus beinahe alles, was man billigerw fordern muß.

Da ist zunächst das Palmöl. Die Bereitung desselben durch die Ne muß man als „ekelhaft" bezeichnen. Wie Dr. Fickendey in Nr. 11 „Tropenpflanzers" ausführt, kommen hierbei Früchte von sehr verschie nem Alter zur Verwendung, unreife und bereits in Fäulnis befindli Natürlich ist das Fruchtfett alsdann auch schon in weitgehendem Maße z setzt. Während der Ölbereitung siedeln sich Bakterien auf dem breig Fruchtfleisch an, die die Fette spalten, wodurch ein böser Gestank entst Bei der Scheidung von Fruchtfleisch und Öl tritt alsbald eine sich empfi lich bemerkbar machende Fäulnis ein, Insektenlarven schwimmen in Brühe herum und deshalb ist es wohl nicht verwunderlich, wenn Palmöl in hohem Grade zersetzt auf den Markt kommt und mit ei Säurezahl bis zu 150!

Jetzt zur Kopra. Wenn man aus ganz frischer reifer Kokosnuß im Vegetationsgebiet selbst Öl in sauberer Weise gewinnt und in gut verschlossenen Flaschen aufbewahrt, ist es die ersten paar Tage von angenehmem Geschmack, aber schon nach drei Tagen geht der Geschmack zurück und nach einem Monat ist es vollständig ranzig und ungenießbar. Für den Export aber wird die Kopra nur zerschlagen und im Freien, bei Sonne, Wind und Wetter zum Trocknen ausgebreitet, wobei sie verdreckt, fault und verrottet. Bald ist sie mit Schimmel und anderen Pilzen bedeckt, und wenn eine solche Ladung dann in Europa ankommt, kann man einen Gestank erleben, wie er nicht alltäglich ist.

Diese Kopra kommt nun nach Europa, wird in den Ölmühlen gemahlen, auf zirka 70 Grad erhitzt und das Öl dann in der auch für anderes Eilgut üblichen Weise abgepreßt. Das so gewonnene „Rohöl" ist stark ranzig und für den menschlichen Genuß unbrauchbar, weshalb es „raffiniert" werden muß. Dies geschieht in der Weise, daß die Raffinerien das Öl verseifen und durch Schwefelsäure das Produkt spalten. Das so gewonnene Produkt wird dann ausgewaschen, um die Schwefelsäure zu entfernen und das so massenhaft verwendete „neutrale Kokosfett" ist fertig und kommt entweder zur Margarine- und Speisefett-Fabrikation oder als „Palmin" usw. in Blöcken zum Konsum in die Haushaltungen.

Es ist nun zweifellos, daß die Schwefelsäure, die bei der Raffinierung der frischen „Fettöle" verwendet wird, niemals ganz aus dem Fett herausgewaschen werden kann, daß also mindestens Spuren der Schwefelsäure zurückbleiben, wenn nicht mehr davon.

Und diese Fette hat man in den letzten Jahren in Deutschland eingebürgert, teils in Gestalt reiner Pflanzenfette oder Kunstspeisefette, teils in Gestalt von Margarine, bei der man dafür einen großen Teil der tierischen Fette in Fortfall kommen ließ. Die Pflanzenfett- und Margarine-Fabrikanten haben dabei eine derart anmaßende Reklame entfaltet, daß selbst einst ganz vernünftige Leute auf den Leim gingen."

Die Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche im Deutschen Reiche. Nie aus den letzten Nachweisungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes hervorgeht, herrschte die Maul- und Klauenseuche am 1. Dezember in Ostpreußen in 195 Gemeinden 309 Gehöften, Westpreußen 163 Gemeinden 335 Gehöften, Brandenburg 70 Gemeinden 185 Gehöften, Pommern 59 Gemeinden 214 Gehöften, Posen 944 Gemeinden 1980 Gehöften, Schlesien 89 Gemeinden 226 Gehöften, Provinz Sachsen 58 Gemeinden 190 Gehöften, Hannover 11 Gemeinden 27 Gehöften, Westfalen 1 Gemeinde 1 Gehöfte, Hessen-Nassau 2 Gemeinden 2 Gehöften, Rheinprovinz 1 Gemeinde 1 Gehöfte, Bayern 75 Gemeinden 417 Gehöften, Königreich Sachsen 82 Gemeinden 212 Gehöften, Württemberg 3 Gemeinden 16 Gehöften, Baden 6 Gemeinden 13 Gehöften, Hessen 1 Gemeinde 15 Gehöften, Sachsen-Meing. 3 Gemeinden 26 Gehöften, Sachsen-Altenb. 5 Gemeinden 7 Gehöften, Sachsen-Koburg 11 Gemeinden 49 Gehöften, Anhalt 13 Gemeinden 41 Gehöften, Schw. Rudolst. 1 Gemeinde 4 Gehöften, Reuß ä. L. 2 Gemeinden 2 Gehöften, Reuß j. L. 3 Gemeinden 15 Gehöften, Lippe 2 Gemeinden 2 Gehöften, Elsaß-Lothring. 3 Gemeinden 4 Gehöften, zusammen in 1803 Gemeinden und 4300 Gehöften, während am 15. November erst 1503 Gemeinden und 3534 Gehöfte betroffen waren. Die Seuche hat also während der letzten 2—3 Wochen noch ganz erheblich an Ausdehnung gewonnen.

Vorzügliche Magermilch. Vor einiger Zeit kam anläßlich eines Ausfluges eine Hamburger Damengesellschaft nach dem idyllisch gelegenen Badeorte X. und beschloß, in der dortigen großen Meierei eine kleine Kostprobe abzuhalten, um städtische und ländliche Milch zu vergleichen. Der Leiter der Meierei kam dadurch in große Bedrängnis, denn er hatte alle Vollmilch ausverkauft bezw. verarbeitet. Kurz entschlossen setzte er seinen Gästen tiefgekühlte Magermilch vor, die ungeteilten Beifall fand: „Ja, wenn wir solche Milch in Hamburg hätten, dann wären wir glücklich."

Geschäftliche Nachrichten. Die städtische Dampfmolkerei in Gilgenburg (Ostpr.) ging von dem bisherigen Besitzer Schumacher durch Kauf an Ernst Werner aus Königsberg über. — Die Molkerei in Alfhausen (Hannover), bisher im Besitz von Menke in Ankum, ist an Herrn Hiding aus Horstmar verkauft worden. — In Leipzig hat sich kürzlich eine Milchhändlergenossenschaft gebildet. — Mit 20 000 ℳ Stammkapital bildete sich in Hoetmar (Westf.) die Firma Molkerei Hoetmar, G. m. b. H. — Die von Herrn Levermann-Hannover in Schwagstorf (Hann.) errichtete Molkerei soll in nächster Zeit ihren Betrieb eröffnen. — Die Käserei Meyersvorderkampe (Westpr.) ist auch wieder für das Jahr 1911 an den bisherigen Pächter Jos. Krieg verpachtet worden. — In Dogern (Württ.) wurde eine Milchabsatzgenossenschaft gegründet. — Die Käsereigenossenschaft in Bohnsackerweide (Westpr.) hat sich aufgelöst und die Käsereigebäude nebst Einrichtung für 45 000 ℳ an den bisherigen Pächter Ingold verkauft. — In Cöpenick hat Fr. Winzer in der Kaiser Wilhelmstraße eine Molkerei eröffnet. — Die Landwirte von Bollingstedt (Holst.) und Umgegend haben eine Meiereigenossenschaft gegründet, der auch der Meierei ist schon begonnen. Der Posten des Meiereiverwalters ist bereits vergeben. — Wie verlautet, soll am Wasserwerk bei Geilshausen (Hessen) eine mit Wasserkraft zu treibende Molkerei errichtet werden. —

Raffinierter Butterschwindler. Einen eigenartigen Butterhandel betrieb seit einiger Zeit der 28 Jahre alte, aus Wronke gebürtige, Paul Kauffmann, der jetzt von der Berliner Kriminalpolizei festgenommen wurde. Er bestellte durch den Fernsprecher auf einen beliebigen Namen Butter, die gegen Nachnahme nach einem bestimmten Orte geschickt werden sollte. Nachdem die Verkäufer die bestellte Ware als Eilgut hatten abgehen lassen, erbat sich Kauffmann durch einen Boten von ihnen ein Duplikat des Frachtbriefes. Dieses versah er dann mit dem Vermerk, daß die Sendung ohne Nachnahme herauszugeben sei. Auf den so gefälschten Frachtbrief hin wurde dann auch von der Eisenbahnverwaltung oder vom Spediteur die Butter immer ohne Zahlung ausgehändigt. Dieser Schwindel ist in mehreren Fällen verübt worden.

Magermilchfälschung. Unter der Anklage der Nahrungsmittelfälschung hatte sich vor einigen Tagen der Gutsbesitzer Heinrich B. aus Corbach (Waldeck) vor der Kasseler Strafkammer zu verantworten. Die sehr umfangreiche Beweisaufnahme ergab, daß der Angeklagte, der in den Sommermonaten 80- bis 90 000 Liter Magermilch zu verkaufen pflegt, in mehreren Fällen erhebliche Mengen Wasser der für den menschlichen Genuß bestimmten Magermilch zusetzte. Die Hauptbelastungszeugen hatten gesagt, daß der Angeklagte mehrfach, ehe die Fuhrleute kamen, um die Magermilch abzuholen, den Wasserleitungsschlauch anlegte und längere Zeit Wasser in den großen Milchbottich laufen ließ, der die zum Verkauf bestimmte Magermilch enthielt. Der Angeklagte leugnete jede Schuld energisch ab, wurde aber durch mehrere Zeugen überführt. Er gab an, daß die Leute sich täuschen müßten, da er sehr oft große Mengen Magermilch verwässert habe, um seinem bis zu 1000 Stück zählenden Schweinebestande die nötigen Mengen Milch zu beschaffen. Der Staatsanwalt beantragte gegen den Angeklagten mit Rücksicht auf die aus Motiven der Habgier entsprungene Handlungsweise eine Gefängnisstrafe von einem Monat. Das Urteil lautete auf 500 ℳ Geldstrafe.

Sprechsaal.

Die Bezahlung der Milch in Genossenschaftsmolkereien mit beschränktem Betrieb. Die erste Anregung zur Gründung von Genossenschaftsmolkereien gab wohl neben der Aussicht auf Arbeitsersparnis die Aussicht auf eine bessere Verwertung der in der Wirtschaft des Einzelnen erzeugten und an die Molkerei eingelieferten Milch. Während bei einer Selbstverarbeitung der Milch jeder Besitzer ohne weiteres den Wert erzielt, den seine Milch wirklich darstellt, ergeben sich bei der Lieferung an eine Molkerei hier die ersten Schwierigkeiten. Durch die Selbstverarbeitung der Milch zu Butter waren sich die Landwirte schon darüber klar geworden, daß zwischen Milch und Milch ein weiter Unterschied in Bezug auf Ausbeute besteht. Wenn trotzdem die ersten Genossenschaftsmolkereien, ebenso wie die Besitzer und Pächter von Molkereien, die Milch ohne Unterschied fast alle nach Kg. ohne Berücksichtigung des verschiedenen Fettgehaltes bezahlten, so hatte dies wohl zum großen Teile seinen Grund darin, daß in den ersten Jahren der Molkereien wirklich zuverlässige Verfahren zur Fettbestimmung in der Milch, welche sich für Massenuntersuchung eigneten, nicht vorhanden waren. Durch Einführung der neuen Massenfettbestimmungsverfahren wurde jedoch den Molkereien die Möglichkeit gegeben, die Milch jedes einzelnen Genossen resp. Lieferanten auf Fettgehalt zu untersuchen und danach zu bezahlen. Wenn heute trotzdem noch eine ganze Anzahl von Genossenschaftsmolkereien die Milch nach Gewicht ohne Rücksicht auf den Fettgehalt bezahlt, so hat das zum größten Teil seinen Grund darin, daß die Landwirte im allgemeinen der Fettgehaltsbestimmung der Milch ziemlich mißtrauisch gegenüberstehen. Begünstigt wird dies Mißtrauen resp. Vorurteil besonders dadurch, daß in dem Fettgehaltsdurchschnitt eines einzelnen Gemelkes häufig große Unterschiede von einem Tage zum andern auftreten, während der Landwirt in der Regel der Meinung ist, der Fettgehalt seiner Milch müsse stets annähernd gleich sein und könne sich höchstens ändern, wenn eine Änderung in der Fütterung der Kühe eingetreten sei. Über die Ursachen der Schwankungen ist in der Fachpresse bereits genug geschrieben, so daß es sich erübrigt, an dieser Stelle näher darauf einzugehen und es dürfte Sache der Molkereien sein, ihre Genossen hierüber aufzuklären und dahin zu wirken, daß die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt immer mehr zur Einführung gelangt.

Manche Molkereien sind, da eine Auszahlung nach Fettgehalt nicht zu erreichen war, dazu übergegangen, einen Mindestfettgehalt festzusetzen und alle Milch, die diese Grenze nicht erreicht, niedriger zu bewerten. In der Regel dürfte hier als Grenze 2,70 % festgesetzt sein. Für Milch mit niedrigerem Fettgehalt wird vielleicht ½ Pfg. weniger bezahlt, während für Milch, die unter 2,50 % hat, vielleicht ein ganzer Pfg. abgezogen wird. Bei dieser Bezahlungsweise entsteht jedoch eine gewisse Ungerechtigkeit den einzelnen Genossen gegenüber. Wenn z. B. ein Genosse, dessen Milch im Monatsdurchschnitt gerade die Mindestgrenze von 2,70 % erreicht, noch den vollen Preis für seine Milch erhält, während ein anderer, dessen Milch vielleicht 2,69 % enthält, ½ Pfg. weniger bekommt, so ist dies auf keinen Fall genossenschaftlich gehandelt. Die letzte Milch hat doch höchstens einen Minderwert von vielleicht 0,03—0,05 Pfg., während für sie 0,5 Pfg. weniger bezahlt wird. Außerdem besteht bei dieser Zahlungsweise die Gefahr, daß die Genossen anstatt danach zu streben, den Fettgehalt der Milch mit der Zeit durch Zucht auf Leistung zu erhöhen, danach trachten, möglichst viel Milch auf Kosten des Fettgehalts zu erzielen, wenn dieser nur über der festgesetzten niedrigsten Grenze liegt. Ja, besonders helle Köpfe könnten in die Versuchung kommen, den Fettgehalt ihrer Milch durch Zusatz von Wasser resp. teilweises Entrahmen auf die Mindestgrenze einzustellen. Wenn auch dieser Fall seitens der Landwirte vielleicht nur selten eingetreten ist (anders ist dies in den Städten, welche einen Mindestfettgehalt für die Verkaufsmilch festgesetzt haben. Wie durch eine Reihe von Gerichtsverhandlungen erwiesen ist, hat hier mancher Schlauer es verstanden, durch Einstellen der Milch auf den Mindestfettgehalt sich der Überführung der Milchfälschung auf lange Zeit zu entziehen), so ist immerhin die Versuchung sehr groß und es ist besser, der Milchfälschung vorzubeugen, als die Fälscher bestrafen zu müssen, denn in einer Genossenschaft erregt eine Bestrafung in der Regel nur böses Blut.

Um die teilweise hohen Unterschiede, welche bei der strikten Bezahlung nach Fettgehalt nun einmal entstehen (Unterschiede von 3—4 Pfg. sind gar nicht selten), abzuschwächen, ist eine Reihe von Molkereien dazu übergegangen, einen gewissen Grundpreis für die gesamte Milch zu zahlen und nur den übrig bleibenden Teil nach Fettgehalt zu verrechnen. Wo sich eine vollständige Bezahlung nach Fettgehalt infolge Widerstandes der Genossen nicht erreichen läßt, dürfte diese Bezahlungsart der Mittelweg sein, da auf diese Weise die Genossen doch zum mindesten dazu angespornt werden, möglichst fettreiche Milch zu liefern und sich allmählich an die Schwankungen des Fettgehaltes gewöhnen. Immerhin dürfte eine derartige Bezahlungsweise nur als Übergang zu betrachten sein, denn das einzig richtige für eine Molkerei mit beschränktem Betrieb ist nur die Bezahlung nach Fettgehalt. Die Molkerei entnimmt aus der von den Genossen eingelieferten Milch nur das Fett, während die übrigen Bestandteile der Milch mit der Magermilch wieder zurückgegeben werden, und es kann infolgedessen auch nur das Fett bezahlt werden. Sch. (638

Der Einfluß der Butterpreise für die Genossen, der Fuhrlöhne und des jährlichen Überschusses auf die monatliche Milchbezahlung. Von bedeutendem Einfluß auf die Auszahlungsergebnisse einer Genossenschaftsmolkerei ist der Preis, zu welchem die angeschlossenen Genossen die für ihren Bedarf nötige Butter erhalten. Bei Molkereien mit durchweg größeren Genossen fällt allerdings dieses nicht so sehr ins Gewicht, wie in Gegenden mit viel Kleinbesitz. Ist es doch nichts Seltenes, daß in letzteren die Genossen, besonders in den Herbstmonaten, den dritten Teil bis zur Hälfte der Produktion für ihren eigenen Haushalt wieder zurücknehmen und es ist

klar, daß es in solchen Molkereien von größter Bedeutung ist, in welcher Höhe diese Genossenbutter bezahlt werden muß. Die Genossen haben in den meisten Fällen das Bestreben, die Butter möglichst billig zu erhalten, sei es aus Berechnung seitens solcher Landwirte, welche im Verhältnis zu dem Durchschnitt der Genossen viel Butter entnehmen und wenig Milch liefern, oder sei es aus Kurzsichtigkeit seitens solcher Genossen, welche nicht bedenken, daß, wenn die Butter auf der einen Seite billig verrechnet werden muß, sie andererseits auch für die gelieferte Milch nur einen verhältnismäßig niedrigen Preis erhalten können. Das für eine Genossenschaft einzig Gerechte allen Beteiligten gegenüber dürfte wohl sein, die Genossenbutter zu dem Preise zu berechnen, welcher im Monatsdurchschnitt von den Molkereien im Detail-Verkauf erzielt wird, denn auch die Genossen als solche sind schließlich der Genossenschaft gegenüber Detailabnehmer, welche nur ihren jeweiligen Bedarf entnehmen. Ein Vorzugspreis, wie er leider bei den meisten Genossenschaften noch zu finden ist, übervorteilt, wie bereits erwähnt, stets einen Teil der Genossen, welche viel Milch liefern und wenig Butter entnehmen, zugunsten der übrigen Genossen, welche wenig Milch liefern, dafür aber desto mehr Butter für ihren Bedarf entnehmen.

Auch die Berechnung des Fuhrlohnes ist von einschneidender Bedeutung für die Auszahlungsergebnisse einer Molkerei. Sind doch Fälle, wo allein der Fuhrlohn mehr beträgt wie die übrigen Gesamtbetriebskosten einer Genossenschaft, nicht selten und es ist deshalb ohne weiteres klar, daß es für den einzelnen Genossen nicht gleichgültig sein kann, in welcher Weise die Verteilung, resp. Einziehung der für den Transport der Milch aufzuwendenden Kosten vorgenommen wird. Wenn es in den ersten Jahren der Molkereigründungen in der Regel den einzelnen Gemeinden auferlegt wurde, den Milchtransport zum Verarbeitungsort selbst zu übernehmen, so hatte dies zum Teil seinen Grund darin, daß die Landwirte den Molkereien im allgemeinen noch ziemlich reserviert gegenüberstanden und es deshalb für gewagt hielten, dem gemeinsamen Unternehmen außer den Betriebskosten auch noch die Fuhrkosten aufzuladen.

Im Laufe der Zeit gelangten jedoch die meisten Genossenschaften zu der Überzeugung, daß bei diesem Verfahren der Verteilung des Fuhrlohnes die weiter von der Molkerei wohnenden Genossen übervorteilt wurden zugunsten der näher wohnenden. Auch die mit der Zeit sich einstellende Konkurrenzgefahr sorgte häufig dafür, daß man in den letzten Jahren fast allgemein dazu übergegangen ist, die gesamten Fuhrkosten auf das Konto der Genossenschaft zu übernehmen, und dies mit Recht, denn in einer Genossenschaft müssen alle Beteiligten gleich behandelt werden. Wenn Ortschaften ausnahmsweise sehr ungünstig liegen, sollte man solche gleich bei der Gründung der Molkerei nicht mit aufnehmen und etwaige Ausnahmebestimmungen nur treffen, wenn dies nach Lage der Sache nicht zu umgehen ist.

Wenn in manchen Molkereien allmonatlich ein Teil der eingegangenen Gelder, welche für die Auszahlung an die Genossen für eingelieferte Milch zur Verfügung stehen, aufgespart wird, um am Jahresschlusse einen Überschuß resp. eine Dividende verteilen zu können, so wird dies häufig von den angeschlossenen Genossen als günstiges Betriebsergebnis angesehen. Die Genossen sind sich eben nicht klar darüber, daß es in einer Genossenschaftsmolkerei einen eigentlichen Überschuß nicht geben kann, da nicht ein Unternehmergewinn der Zweck der Genossenschaft ist, sondern diese ist lediglich dazu gegründet, die von den Genossen eingelieferte Milch möglichst hoch zu verwerten. Außerdem liegt bei einem Überschuß die Gefahr nahe, daß in Monaten mit hohen Butterpreisen, wo vielleicht von einigen Genossen verhältnismäßig viel Milch geliefert wird, während andere wenig oder gar nicht liefern, eine außergewöhnlich große Summe zurückgelegt wird, um dadurch andere Monate mit niedrigen Preisen zu entlasten. Wenn nun am Jahresschluß die Dividende verteilt wird, so nehmen alle Genossen mit ihrer ganzen Milchlieferung teil, ganz gleich, ob sie zu dem Überschuß viel oder wenig beigetragen haben, das ist doch gewiß nicht genossenschaftlich gehandelt. Wenn einmal ein Überschuß erzielt werden soll, so dürfte es das Richtigste sein, wenn allmonatlich für jedes eingelieferte Kg. Milch ein bestimmter Betrag zurückgelegt und am Jahresschluß wieder verteilt wird. Im übrigen sollten sich alle Genossenschaften darüber klar sein, daß eine derartige Ansammlung von Geldern nur unnütze Arbeit bringt und es deshalb empfehlenswert ist, allmonatlich das für die verkauften Produkte erlöste Geld nach Abzug der Betriebsunkosten und etwaiger Zuschüsse zum Reserve- und sonstigen -Fonds, sowie etwa erforderlicher Abzahlungen auf vorhandene Schulden, auch zur Auszahlung zu bringen. E. Sch. in B. (639

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Entrahmungsschärfe der Separatoren. Es gibt jetzt Separatorenkonstruktionen, von denen seitens der Fabrikanten behauptet wird, sie entrahmten die Milch bis auf 0,02 Proz. Da ich derartigen Behauptungen etwas skeptisch gegenüberstehe, bitte ich meine verehrten Fachkollegen, mir an dieser Stelle ihre Erfahrungen und Wahrnehmungen in dieser Angelegenheit mitzuteilen. Ich glaube mit dieser Anregung eine Frage zur Diskussion zu stellen, die für weite Kreise der Molkereifachleute von größtem Interesse ist; denn, wenn es tatsächlich der Fall sein sollte, daß man eine derartige durchschnittliche Entrahmungsschärfe auf die Dauer erzielen kann, so würde wohl manche Molkerei bei der dann unzweifelhaft vorhandenen wesentlich höheren Butterausbeute schon früher zu einem Separatorenwechsel schreiten, als es durch den Verschleiß erforderlich wäre. Wann erfolgt die Entrahmung der Milch bis auf 0,02 Proz.; im Anfange, nach einer halben oder nach einer vollen Stunde des Entrahmungsbetriebes? Auch diese Frage erscheint mir nicht bedeutungslos, da ja bei den bisherigen Zentrifugenkonstruktionen mit der Länge der Betriebszeit regelmäßig eine Abnahme des Grades der Entrahmungsschärfe beobachtet wurde und dieser Punkt wohl auch bei den neuen Konstruktionen in Rechnung gezogen werden muß. Was sagt die Wissenschaft zu der Behauptung einer Entrahmung bis auf 0,02 Proz.? Wie stellen sich insbesondere die Versuchsstationen zu dieser Frage? Ich bitte um recht eingehende und genaue Beantwortungen, die sicherlich für eine große Menge von Fachkollegen wertvolle Winke enthalten werden.

Kleindienst, Molkereidirektor, Bevensen.

Briefkasten.

Th. in M. Im § 4 des Margarinegesetzes vom 15. Juni 1897 ist bestimmt, daß die Aufbewahrung, Verpackung oder das Feilhalten von Margarine oder Kunstspeisefett in Räumen, in denen gewerbsmäßig Butter oder Butterschmalz hergestellt, aufbewahrt, verpackt oder feilgehalten wird, verboten ist. Von den Räumen der genannten Art müssen also die Fabrikationsräume für Margarine, wenn Sie solche herstellen, vollständig getrennt gehalten werden. Ihre Ansicht, diese Vorschrift sei kürzlich abgeändert, beruht auf Irrtum. (2703

D. M. Daß das langbeinige und grobknöchige Landschwein sich zur Molkereimast nicht eignet, darf wohl auch bei Ihnen als bekannt vorausgesetzt werden. Eine bestimmte Rasse oder ein bestimmtes Bezugsgebiet als bestgeeignete für Molkereimast zu empfehlen, ist unmöglich. In der Hauptsache ist jeder Mäster auf die in seiner Nähe liegenden Zuchtgebiete oder Märkte angewiesen, so daß er dort persönlich seine Einkäufe besorgen kann. Wer sich auf Bestellung Ferkel zusenden läßt, übernimmt immer ein mehr oder weniger großes Risiko. Im übrigen heißt es, die Augen aufmachen und Erfahrungen sammeln. (2640

B. in K. Der ohne Datum versehene schriftliche Vertrag gibt einzeln in kalendermäßiger Reihenfolge 14 Monate an, in denen ein bestimmtes Quantum Butter zu liefern ist. Als erster Lieferungsmonat ist der November festgesetzt. Der Vertrag ist seinem Wortlaut nach somit dahin aufzufassen, daß Sie mit dem ersten Monat, der nach Abschluß des Vertrages als Liefermonat folgt, hier also mit November, mit den Lieferungen anzufangen und diese für die darauf folgende 13 Monate, bis zum Ablauf der Vertragsperiode, fortzusetzen haben. Die vor oder bei Vertragsabschluß geführten Verhandlungen sind für die Auslegung des Vertrages mit maßgebend, werden aber kaum eine andere Deutung zulassen. (2701

H. in F. Über die Dauer des Milchlieferungsvertrages ist nichts vereinbart worden; es konnte daher der Lieferant jederzeit mit der Lieferung aufhören, ohne noch eine bestimmte Zeit vorher zu kündigen. (2707

E. F. in T. Ihre Klage auf Schadenersatz in Höhe von 1 Pfg. pro Liter gelieferter Milch gegen einen Genossen, welcher die Mittagsmilch stets für seinen Haushaltsbedarf zurückbehalten und an die Molkerei immer nur die Morgen- und Abendmilch geliefert hat, ist mit Recht abgewiesen, denn erstens besteht keine Vorschrift darüber, von welchem Gemelk ein Genosse seinen Haushaltsbedarf zurückzubehalten hat und zweitens war Ihre Schadenersatzforderung viel zu hoch. Durch Zurückbehaltung der Mittagsmilch ist der Durchschnittsfettgehalt der Tageslieferung vielleicht um $^1/_{10}$ % oder etwas darüber herabgedrückt, keinesfalls aber so viel, daß ein Schaden von 1 Pfg. pro Liter sich als berechtigt nachweisen ließe. Wenn der betr. Genosse immer nur Milch von 1½—2 % Fettgehalt geliefert hat, so ist die Erklärung ganz einfach darin zu suchen, daß er mit seiner Handzentrifuge auch einen Teil der an die Molkerei gelieferten Milch abgerahmt haben wird, was sich heute allerdings kaum noch beweisen läßt. — Dagegen sind Sie ohne Zweifel berechtigt, den betr. Genossen auf Grund von § 9 Ziff. 6 und § 5 Ziff. 2 Ihres Statutes aus der Genossenschaft auszuschließen. In der jetzt abgewiesenen Klage hat der Genosse zugegeben, eine Handzentrifuge entgegen dem klaren Verbot des Statuts benutzt zu haben. Verletzung des Statuts ist aber nach § 5 Ziff. 2 desselben ein Ausschließungsgrund. Sollte der Genosse gegen seine Ausschließung klagbar werden, so würde er nach unserer Überzeugung mit seiner Klage abgewiesen werden. (2697

A. C. in S. Ihre Lieferanten stützen die Lieferungsweigerung auf die Vertragsbestimmung, daß nur die nicht in eigener Wirtschaft verbrauchte Milch an Sie zu liefern ist. Da die Wirtschaftsführung der Lieferanten auch die Viehhaltung umfaßt, so wird man die Lieferanten im Sinne der erwähnten Vertragsbestimmung für berechtigt halten müssen, die zur Aufzucht der Kälber und Ferkel nötige Milch zurückzubehalten. Zweifel könnten nur entstehen, wenn die zum eigenen Haushalt nötige Milch vom Verkauf ausgeschlossen ist; denn die Aufzucht von Jungvieh kann man, wenn man sich an den Wortlaut der Abmachung halten will, nicht als zum „Haushalt" gehörig ansehen. Hier aber ist gerade die in eigener Wirtschaft nötige Milch von der Lieferung ausgeschlossen. Wenn also die von dem Lieferanten zurückbehaltene Milch tatsächlich zu dem angegebenen Zwecke verwendet wird, so würden Sie mit einer Klage abgewiesen werden. (2712

M. 100. Ihre Käsefabrik gehört, seitdem Sie mit einem Elektromotor arbeiten, der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie an. Lassen Sie sich umgehend von der zuständigen Sektion IV dieser Genossenschaft (Geschäftsstelle in Hamburg, Hasselbrookstr. 17) 2 Anmeldeformulare kommen und reichen Sie dieselben ausgefüllt dem Landratsamte ein. (2711

F. in J. Es kommt darauf an, ob bei Vertragsabschluß ein besonderes Interesse der beiden in Frage kommenden Lieferanten vorgelegen hat, daß die Molkerei in K. errichtet wird oder ob das ausdrücklich schriftlich oder mündlich zur Vertragsbedingung gemacht worden ist. In jedem dieser beiden Fälle wären die Lieferanten berechtigt, die Milchlieferung zu verweigern, wenn die Molkerei an einem andern Ort kommt. Ein besonderes Interesse der Lieferanten, daß gerade die Molkerei in **K.** errichtet wird, wird dann nicht vorliegen, wenn Sie keine Magermilch zurückgeben müssen und mit der Lieferung der Milch, wenn die Molkerei anderswo als in K. errichtet wird, keine besonderen Wirtschaftserschwernisse für die Lieferanten verbunden sind. — Brauchen die Lieferanten nach dem Angeführten nur nach einer Molkerei in **K.** zu liefern, so würde Ihr angedeutetes Vorhaben eine Vertragsumgehung darstellen, so daß die Lieferanten auch in diesem Falle zur Lieferung nicht verpflichtet sind. (2717

O. in R. Nachdem Sie den Gehülfen, der am 19. November infolge Kündigung aus dem Dienst scheiden sollte, bis zum 26. November weiter behalten haben, ohne bis dahin jemals die Kündigung erwähnt oder auf sein Ausscheiden bestanden zu haben, muß man annehmen, daß Sie stillschweigend auf Ihre Rechte aus der Kündigung verzichtet haben. Die am 26. November erfolgte Entlassung konnte also auf die frühere Kündigung nicht mehr gestützt werden. Die wiederholte Arbeitsweigerung des Gehülfen bildete einen Entlassungsgrund im Sinne des § 123 Ziff. 3 Gew.-Ordn.; die Entlassung mußte aber spätestens innerhalb einer Woche, nachdem Sie von der Arbeitsweigerung erfahren hatten, ausgesprochen werden. Über die Tatsache, daß der Gehülfe die Arbeit verweigert hat, müssen Sie ihm den Eid zuschieben, wenn Sie Zeugen nicht haben. Uns scheint eine vergleichsweise Beilegung der Sache am geratensten. (2694

A. Sch. in B. Zum Formen von Berliner Goldleisten mit der Hand bedient man sich meistens eines Holzrahmens von beliebiger Länge, den jeder Tischler in der gewünschten Größe herstellen kann. Andere besondere Handformen für Goldleisten sind uns nicht bekannt. Jedenfalls sind aber solche zu haben bei den einschlägigen Molkerei- und Käsereigeschäften. (2679

K. in S. Da Sie in Ihrem Gewerbebetriebe die Milch mit den nötigen Einrichtungen verarbeiten, so ist Ihr Betrieb als Molkereibetrieb anzusehen und Sie können die Bezeichnung „Molkerei" in Ihrer Firma mit Recht führen und auch unter der Bezeichnung „Eigene Molkerei" inserieren. (2695

L. N. in B. Wir raten Ihnen, sich an die Lehrsennerei für Weichkäserei und Butterbereitung zu Boos im bayerischen Algäu zu wenden. Die Schachschen Wendetische für Weichkäserei haben sich im allgemeinen in der Praxis gut bewährt. (2683

J. S. in T. Über die Stempelpflicht des Vertrages können wir Ihnen nichts sagen, da der Vertrag in Österreich geschlossen ist und uns die österreichische Stempelsteuergesetzgebung nicht bekannt ist. Offenbar werden, wie dies auch unter deutschem Recht der Fall ist, durch eine unterbliebene vorgeschriebene Stempelung eines Vertrages die Rechte und Pflichten der Vertragschließenden nicht berührt, so daß also, wenn die Lieferanten ihren Vertragspflichten nicht nachkommen, Sie die Lieferanten gerichtlich zur Erfüllung ihrer Verbindlichkeiten zwingen können. Sie besprechen die Sache am besten mit einem in Ihrer Nähe wohnhaften Advokaten. (2698

Molk. N. Durch Ankauf von Milch von Nichtgenossen ist Ihre Genossenschaft steuerpflichtig, jedoch findet nach Anweisung des Finanzministers (Molk.-Kal. S. 33) bei Berechnung des steuerpflichtigen Einkommens eine Unterscheidung zwischen dem durch den Verkehr mit Mitgliedern und dem durch den Verkehr mit Nichtmitgliedern erzielten Gewinn nicht statt. Die von der Steuerbehörde aufgestellte Gewinnberechnung ist ganz unberechtigt und willkürlich. Nicht der Unterschied des Kaufpreises der Milch, den Sie an Genossen und an Nichtgenossen zahlen, bildet als angeblicher Gewinn das steuerpflichtige Einkommen, sondern der Überschuß, der sich am Jahresschluß auf Grund der Bilanz aus dem gesamten Geschäftsbetriebe ergibt. Jede steuerpflichtige Molkerei-Genossenschaft hat es, wie von uns schon wiederholt betont ist, vollkommen in der Hand, durch entsprechend hohe Auszahlung des monatlichen Milchgeldes den Überschuß am Jahresschluß soweit zu ermäßigen, daß nur ein ganz geringer Steuerbetrag herauskommt. — Im vorliegenden Falle können Sie mit Erfolg Einspruch gegen Ihre Veranlagung zur Staatseinkommensteuer erheben, wenn noch nicht 4 Wochen seit der Zustellung der Benachrichtigung Ihrer Veranlagung verstrichen sind. Haben Sie diese Frist aber, wie wir vermuten, verstreichen lassen, so ist eine Berufung gegen die nachträglich veranlagte Kommunaleinkommensteuer unzulässig, weil diese lediglich auf Grund der Veranlagung zur Staatssteuer erhoben wird. — Die Verpflichtung zur Zahlung der Nachsteuer erstreckt sich auf 3 Rechnungsjahre zurück; eine Verjährung ist daher noch nicht eingetreten. (2657

M. S. in R. Maschinen zum Verschließen von Blechdosen können Sie beziehen von J. A. Schmalbauch, Blechwarenfabrik, Braunschweig und von Fr. Schrenk, Braunschweig, Helmstedterstr. 79. Der Preis derartiger Maschinen beträgt 60—100 ℳ und mehr. Sterilisierter Rahm in Dosen wird in Deutschland in zahlreichen Molkereien hergestellt. Wie hoch sich die Milch dabei verwertet, ist natürlich von mancherlei Faktoren abhängig und läßt sich nicht allgemein genau angeben. Wenn man 30prozentige Sahne für 1,50 ℳ das Liter verkauft, auf 1 Liter 30 Pfg. Herstellungs- und Vertriebskosten rechnet und annimmt, daß die Sahne aus 3prozentiger Milch hergestellt ist, so verwertet sich diese Milch zu ungefähr 11,5 bis 12 Pfg., wozu noch die Magermilch zu zählen ist. Je nachdem sich der Verkaufspreis der Sahne und die Herstellungskosten verschieben, ist auch die Verwertung der Milch höher oder niedriger. Bei der Sterilisation von Rahm in Dosen kommt es zunächst darauf an, daß nur tadellos süßer Rahm Verwendung findet. Wenn es sich um Schlagsahne handelt, beträgt der Fettgehalt am besten 28—30 Proz. Nach dem Verlassen der Zentrifuge wird der Rahm zweckmäßig auf 80 bis 85 Grad C. erhitzt und dann entweder sofort in die Dosen gefüllt und sterilisiert oder vorerst tief abgekühlt und bis zur Füllung der Dosen kühl aufbewahrt. Unbedingt notwendig ist das Erhitzen des Rahms nach dem Zentrifugieren nicht, sondern er kann auch sofort abgekühlt werden. Für die Haltbarkeit ist ein zweimaliges Erhitzen natürlich nur vorteilhaft. Die sauber gereinigten Dosen werden bis zum Rande gefüllt und dann mit der Falzmaschine verschlossen. Die Erhitzung im Sterilisierapparat muß ½—1 Stunde bei einer Temperatur von 103—105 Grad Cels. dauern. Nachher müssen die Dosen sofort möglichst tief abgekühlt und bis zum Versand so aufbewahrt werden. Es ist besonders darauf zu achten, daß die Dosen wirklich luftdicht verschlossen sind. Abnehmer für Dosenrahm sind Konditoreien und besonders auch Schiffahrtsgesellschaften. Ob es Ihnen bei Aufnahme der Fabrikation gelingen würde, lohnenden Absatz zu finden, können wir natürlich nicht sagen. (2681

E. B. in K. Die von Ihnen genannten Haftpflicht-Versicherungsgesellschaften sind, soweit wir unterrichtet sind, beide ziemlich gleichwertig. (2708

A. K. in B. Wenden Sie sich an den Verlag von C. Regenhardt, Berlin-Schöneberg, Bahnstr. 19/20. (2696

E. B. in M. Wie Sie in Amerika oder Rußland eine gutbezahlte Stelle in einer Molkerei bekommen können? Das dürfte wohl recht schwer für Sie halten, denn in beiden Ländern ist heute durchaus kein Mangel mehr an gut ausgebildetem Molkereipersonal. In den betr. Ländern erscheinende Fachblätter sind u. a. in Amerika Hoard's Dairyman, Fort Atkinson, Wisc. und in Rußland Molotschnoje Chosiaistno, Moskau, Dolgorukowskaja 100. Sie können ein entsprechendes Inserat in deutscher Sprache an die betr. Blätter senden, diese übersetzen es dann selbst in die betr. Landessprache. Ob Sie mit einem Inserat Erfolg haben werden, ist allerdings fraglich. Unsere Zeitung hat in Amerika und Rußland zwar auch Abonnenten, für den Erfolg einer entsprechenden Annonce in derselben können wir Ihnen natürlich nicht garantieren. Besonders schwer dürfte die Erlangung einer ausländischen Stelle für Sie sein, wenn Sie die betr. Landessprache nicht beherrschen. (2705

K. in C. Scheinbar ist die Klärgrube gebaut worden, nachdem Sie die Molkerei gekauft hatten. In diesem Falle muß Ihnen der Käufer die Kosten für die Klärgrubenanlage dann erstatten, wenn er sich ausdrücklich hierzu oder zur Anlage der Klärgrube verpflichtet hat. Ob er Ihnen eine Käsewanne liefern muß, hängt von dem mit ihm geschlossenen Vertage ab. Ohne Kenntnis der Vertragsabmachungen können wir Ihnen nicht sagen, ob er zur Lieferung der Käsewanne verpflichtet ist. (2642

W. B. Milchlieferungsverträge sind stempelfrei. Nur wenn im Vertrage eine Kautionsstellung ausbedungen ist, ist ein geringer Stempel nötig. Der Vertrag muß dann binnen 14 Tagen dem Steueramt zur Entwertung des Stempels vorgelegt werden. Im übrigen würde der Vertrag, selbst wenn er stempelflichtig wäre, auch ohne Stempelung gültig sein. Es genügt schon der mündliche Vertragsschluß. (2604

W. in J. Aussehen und Bearbeitung der Butter sind gut. Der Geschmack ist schwach bitter, was auf die Fütterung der Kühe zurückzuführen sein dürfte. Wir bezeichnen die Butter als 2. Qualität. (2635

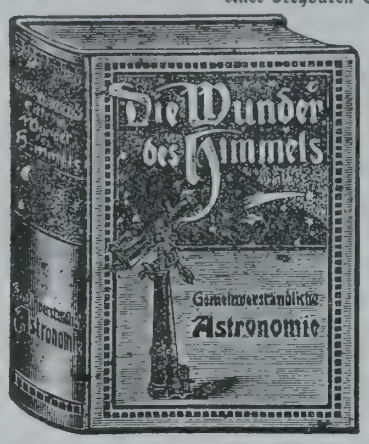
G. L. Olmützer Käschen können Sie beziehen von C. Albert, Beuthen in Oberschlesien und von Julius Schramm, Breslau 2. (2612

Ausnahme-Angebot.

J. J. von Littrow:

Die Wunder des Himmels

Gemeinverständliche Darstellung des Weltsystems. Gemäß dem jetzigen Stande der Wissenschaft neubearbeitet von Dr. Paul Guthnick, Observator der Königlichen Sternwarte zu Berlin. 784 S. Mit vielen Illustrationen und Kunstbeilagen, sowie einer drehbaren Sternkarte.



In der Einleitung gewinnen wir einen interessanten Einblick in die schon mehrere Jahrtausende vor Christ. nachweisbare Kultur der Sumerer, der Babylonier und Assyrer.

Die erste und dritte Abteilung dieses Buches befaßt sich mit den allgemeinen Erscheinungen des Himmels, ihrer Erklärung und ihrer inneren Ursache. Die zweite Abteilung beschäftigt sich hauptsächlich mit der neueren Astronomie und der physischen Beschaffenheit der Gestirne. Neben der Sonne, dem Schauplatz wildester Naturgewalten, nimmt Mars mit seinen rätselhaften „Kanälen", das Reich des Riesenplaneten Jupiter, Saturn mit seinem Ring und der Mond mit seinen wilden Gebirgslandschaften einen breiten Raum in der Darstellung ein. Ebenso bietet der Einblick in die an Wundern so reiche Welt der Fixsterne und Nebelflecken viel Anregung und hohen Genuß. Das Verständnis der Schilderungen wird durch zahlreiche Illustrationen unterstützt.

Als Anhang ist eine Sternkarte, mit drehbarem Horizont, die den Anblick des Himmels zu jeder beliebigen Zeit darstellt, beigefügt. **Preis 3 Mk.**

Der Ratgeber für den Guten Ton in jeder Lebenslage

von Dr Franz Albrecht.

Der gute Ton in Haus und Familie, das tadellose Benehmen in der Gesellschaft und in der Öffentlichkeit, in der Stadt und auf dem Lande, ist der Gegenstand dieses Prachtbuches; nicht zu vergessen auch die entsprechenden Hinweise für den schriftlichen Verkehr. In fesselnder Darstellung ergibt jeder hierher gehörende Gegenstand ein abgerundetes Bild, aus dem dieses und jenes unvermerkt haften bleibt.

Das Werk „Der gute Ton", welches sich in einem höchst vornehmen Gewande präsentiert, ist also in jeder Beziehung ein sehr nützliches Prachtwerk, das als praktisches Nachschlagebuch jedermann, insbesondere der heranwachsenden Jugend, hochwillkommen sein wird. Es darf in keiner Familie fehlen. **Preis 3 Mk.**

Deutscher Haus-Advokat

Zuverlässiger Ratgeber in Rechtsfragen. Nachschlage- und Formularbuch zur Anfertigung von Klagen, Bittschriften, Kontrakten, Leih- u. Kaufverträgen, Testamenten, Schriftstücken in Erbschaftsregulierungen, Ehescheidungen, Konkurssachen usw.

Zum praktischen Gebrauch für jedermann.

3 Teile in einem Band, elegant gebunden, Lexikonformat. **Preis 3 Mk.**

Die natürliche Heilweise

Ratgeber für gesunde und kranke Menschen. Von Dr. med. C. Sturm, prakt. Arzt. Mit vielen schwarzen und mehrfarbigen Abbildungen und 30 Kunstbeilagen, sowie zerlegbaren Modellen des männlichen und weiblichen Körpers und einer Ergänzung von Dr. med. G. Lehnert. 2 Bände in einem Band, elegant geb. **Preis 3 Mk.**

Deutscher Humor

Heitere Geschichten und lustige Streiche, Schwänke u. Ränke, Possen u. Schnurren, sowie humoristisches Allerlei aus dem Leben bekannter Persönlichkeiten.

Aus der deutschen Literatur vom 13. Jahrhundert bis zur Gegenwart gesammelt und für alle Freunde des Humors erzählt von Gustav A. Ritter.
Mit vielen Illustrationen, elegant gebunden. **Preis 3 Mk.**

Praktische Menschenkenntnis

Eine leicht faßliche Anweisung, die Menschen aus ihrer Handschrift zu erkennen. Zugleich ein Autographen-Album bedeutender und interessanter Persönlichkeiten von Wilhelm Langenbruch, Gerichtlich vereidigter Sachverständiger.

In klarer Darstellung wird das Wesen der Schrift als unbewußter und notwendiger Ausdruck des Charakters jedes Menschen aufgezeigt, daß der Leser Schritt um Schritt in dieser ganz neuen unbekannten Welt Erkenntnisse und Erfahrungen sammelt, die seine Kenntnis vom Menschen und vom Leben bereichern werden. Die außerordentlich reichhaltigen Schriftproben rühren von bekannten Künstlern, Gelehrten, Industriellen, Kaufleuten, von Leuten der Bühne, Verbrechern und Kranken usw. her. Es ist das beste und reichhaltigste graphologische Werk. **Preis 3 Mk.**

Das goldene Buch der Lieder

700 Volks- und volkstümliche Lieder, eingeteilt in folgende Gruppen: Natur. Vaterland und Heimat. Kindheit und Jugend. Liebeslust und Leid. Soldaten-, Kriegs- und Heldenlieder. Seemannslieder. Jägerlieder. Gesellschafts-, Trink- und Studentenlieder. Scheiden und Wandern. Geistliche Lieder. Festzeiten. Balladen und Romanzen. Operngesänge. Scherz und Humor. Lieder aus den Alpen. Vermischte Lieder. **Für eine Singstimme und Klavier oder für Klavier allein.**

Herausgegeben von Robert Klaak. **Preis 3 Mk.**

Klassiker

Goethes Meisterwerke	zwei	Prachtbände	3 Mk.
Hebbels und Freiligraths Werke	„	„	3 „
Heines Werke	„	„	3 „
Lenaus und Stifters Werke	„	„	3 „
Reuters Werke	„	„	3 „
Schillers Werke	„	„	3 „
Ottilie Wildermuths Ges. Werke	„	„	3 „

Gesammelte Werke von Ernst Moritz Arndt, Hoffmann von Fallersleben, Max von Schenkendorf, Wolfg. Müller v. Königswinter, de la Motte Fouqé, Joh. Hch. Voß, zwei Prachtbände. 3 Mk.

Wir bieten obige Bücher unsern Lesern zu den ungewöhnlich niedrigen Preisen als

Weihnachts-Prämie

an. Verpackung wird nicht berechnet, dagegen müssen die Portokosten mit eingesandt werden. Auf ein Postpaket gehen Bücher im Werte von 6 Mk. — Die Lieferung der Bücher kann ausnahmslos nur gegen **vorherige Betrags-Einsendung** und nur solange erfolgen, als der **Vorrat reicht.**

Bestellungen werden deshalb sofort erbeten.

Molkerei-Zeitung • Hildesheim.

H. Z. Bezüglich der am 29. Oktober gesandten 3 Faß Sennbutter liegt eine ordnungsmäßige Mängelanzeige nicht vor, da die Mängelanzeige nicht mit Bestimmtheit zum Ausdruck gibt, welcher Mangel gerügt wird. Die Mitteilung, „die Butter ist noch geringer als wie die vorletzte", läßt nicht erkennen, welcher Mangel angezeigt wird. Mithin gilt, da eine ordnungsmäßige Mängelanzeige unterblieben ist, die Ware als genehmigt. Die Bemängelung der Süßrahmbutter würde dann unberechtigt sein, wenn Sie genau nach Probe geliefert hätten. Dies wäre von Ihnen zu beweisen. Trifft die Behauptung des Käufers zu, daß diese Butter bei der Ankunft stark und schlechtschmeckend war, so wird wohl nicht nach Probe geliefert worden sein und Sie tun dann gut, die Butter zurückzunehmen. Um ein weiteres Verderben der Sennbutter zu vermeiden, tun Sie gut, die Ware unter Beobachtung der Vorschriften des § 373 H. G.-B. öffentlich versteigern zu lassen. — Von einer Klage wegen der mehrgetürzten 15 ℳ für die erste Sendung versprechen wir uns keinen Erfolg. Der Käufer hatte die Zurverfügungsstellung aufrecht erhalten für den Fall, daß Sie ihm nicht 10 ℳ pro Tonne nachließen und hat im Falle des Ablehnens dieses Nachlasses telegraphische Nachricht von Ihnen verlangt. Sie haben weder telegraphisch noch in anderer Weise ihm Ihren entgegenstehenden Willen kundgetan, somit durch Stillschweigen Ihre Zustimmung zum Nachlaß von 10 ℳ pro Tonne gegeben. (2586

Molk. L. Nach dem geschlossenen Vertrage zahlt Ihnen der Butterabnehmer den vereinbarten Preis unter Anerkennung der Qualität „wie sie fällt." Auf Grund dieser Abmachung ist er also nicht berechtigt, Ihnen einen Abzug vom Kaufpreise deswegen zu machen, weil die Butter einen Wruckengeschmack gehabt hat. Etwas anderes wäre es, wenn Sie etwa absichtlich oder durch Fahrlässigkeit minderwertige Ware geliefert hätten; dann wäre der Käufer zu einer entsprechenden Minderung des Kaufpreises berechtigt. Im vorliegenden Falle muß aber der Käufer, weil ein von Ihnen zu vertretendes Verschulden nicht vorliegt, Ihnen dem Sinne und Wortlaut der erwähnten Abmachung entsprechend den vollen ausbedungenen Kaufpreis zahlen. (2570

A. H. in K. Farbe, Aussehen und Konsistenz Ihrer Butter sind gut, der Geschmack ist ziemlich stark unrein und kratzend. Da Ihre Arbeitsweise im großen und ganzen einwandfrei ist, kann man nur annehmen, daß der Fehler durch die Milch hervorgerufen wird, indem die Lieferanten es an der nötigen Reinlichkeit fehlen lassen. Saubere Milchgewinnung und Reinhaltung der Kannen sind um so notwendiger, da der größte Teil Ihrer Milch nur alle zwei Tage angeliefert wird. Legen Sie ebenfalls große Sorgfalt auf die Rahmsäuerung. Die dazu benutzte Milch muß möglichst fehlerfrei sein, auch ist die Verwendung von Reinkulturen empfehlenswert. (2046

Molkerei L. Ohne nähere Kenntnis der Zeitdauer Ihrer Geschäftsverbindung, des Zeitpunktes des Vertragsabschlusses und der sonstigen näheren Umstände müssen wir bei der Vertragsbestimmung: „Auf Nachlieferung des pflichtmäßigen Lieferungen wird von seiten des Käufers verzichtet, sofern solches für diesen und nächsten Monat nicht unter das Mindestquantum von 10 Tonnen kommt" annehmen, daß Sie schon vor Abschluß dieses schriftlichen Vertrages mit diesem Butterabnehmer in Geschäftsverbindung gestanden haben und daß aus dieser früheren Zeit Sie mit Lieferungen rückständig geblieben sind, auf die verzichtet werden sollte, falls Sie in dem Monate, in dem dieser schriftliche Vertrag geschlossen war, und in dem darauf folgenden Monate das Mindestquantum von je 10 Tonnen liefern würden. Haben Sie also in diesen Monaten das genannte Quantum geliefert, so kann für eine frühere Zeit ein Anspruch auf Nachlieferung nicht geltend gemacht werden. Sollte aber Ihre Vertragsabmachung dahin gegangen sein, daß der Verzicht auf die Nachlieferungen sich auf die Zukunft, also auf die Dauer des gegenwärtigen Vertrages, bezieht, und haben Sie in den genannten beiden Monaten nicht mindestens je 10 To. geliefert, so müssen Sie die während der jetzigen Vertragsperiode rückständig gebliebenen und bleibenden Buttermengen, soweit das Mindestquantum von 10 Tonnen monatlich nicht erreicht ist, nachliefern. Soweit dies nicht geschieht, kann der Käufer sich anderweitig eindecken und den Mehrbetrag, den er hierbei bezahlen muß, von Ihnen als Schaden fordern. (2601

L. R. in Sch. In dem Verhalten des Kutschers, das zur Entlassung geführt hat, lag ein beharrlicher Ungehorsam und Sie waren zur Entlassung berechtigt, nachdem die wiederholten Ermahnungen unter Entlassungsandrohung fruchtlos geblieben waren. Schon die Unterschlagung, die er Ihnen gegenüber begangen hat, berechtigte Sie zur Entlassung (§ 123 Nr. 2 und 3 G.O.). Sie müssen aber in der Lage sein, diese Verfehlungen des Kutschers nachzuweisen, wenn dessen Klage abgewiesen werden soll. (2621

E. S. in W. Zu einer sofortigen Auflösung des Mietverhältnisses halten wir Sie nicht für berechtigt. Den defekten Zustand der Schweineställe haben Sie gekannt, als Sie den Vertrag abschlossen. Sie haben also die Beschaffenheit der Räume genehmigt, falls Sie nicht etwa beim Vertragsabschluß erklärt haben, daß Sie Ausbesserung verlangen oder der Vermieter Ihnen die Ausbesserung zugesagt hat. In jedem der beiden letzten Fälle steht Ihnen das Recht zu, vom Vermieter Beseitigung des Mangels zu verlangen. Tut er dies trotz Aufforderung nicht, so können Sie ihn auf Ausbesserung der Ställe verklagen, oder Sie können die Ausbesserungen selbst vornehmen lassen und Ersatz dessen, was Sie dafür bezahlt haben, von ihm fordern. Durch die Wegnahme der Hauseingangstür sind Sie, weil dadurch übermäßig viel Kälte in Ihre Wohnung dringt, in der ungestörten Benutzung Ihrer Wohnung beeinträchtigt. Auch ist es unzulässig, daß ohne Vorliegen von Frostgefahr der Vermieter die Wasserleitung abends um 6 Uhr absperrt und erst am andern Morgen um 8 Uhr wieder öffnet. Sie können ihn, wenn eine Aufforderung zur Abhülfe nichts nützt, auf Wiederanbringung der Haustür und auf Unterlassung der Wasserabsperrung verklagen. (2620

N. in W. Nach der uns vorliegenden Probe zu urteilen, ist die Klage Ihres Abnehmers, daß die Butter direkt schlecht und unbrauchbar sei, stark übertrieben. Die untersuchte Probe ist in Aussehen und Bearbeitung gut. Der Geschmack ist allerdings etwas futterbitter, was auf starke Fütterung von Rüben und Rübenabfällen zurückzuführen sein dürfte. Man kann die Butter als 2. Qualität taxieren. (2008

R. G. Das neue Reichs-Viehseuchengesetz, das wahrscheinlich im Laufe des nächsten Jahres in Kraft tritt, wird voraussichtlich eine Erhitzung der Milch bis auf 85 Grad C. vorschreiben, während nach dem alten Gesetz, das jetzt noch Gültigkeit hat, die Milch vorübergehend auf eine Temperatur von 100 Grad C. gebracht werden oder eine Viertelstunde lang einer Temperatur von mindestens 90 Grad C. ausgesetzt werden soll. (2638

F. W. H. Für Ihre kleine Anlage dürfte sich die Beschaffung eines Elektromotors von 2 PS empfehlen, welcher ausreicht, wenn keine große Wellenleitung zum Antrieb der Arbeitsmaschinen vorhanden ist. Einen noch schwächeren Motor zu nehmen, ist nicht ratsam, denn obwohl Separator und Buttermaschine, wenn Sie allein betrieben werden, nicht sehr viel Kraft erfordern, ist die Inbetriebsetzung derselben jedoch mit mit einem erhöhten Kraftaufwand verknüpft, der einen schwachen Motor unzulässig überlastet. An Energie werden Sie etwa täglich 2 Kilowatt verbrauchen. Die von Ihnen bisher für Ihren jungen Mann geklebten 14 Pfennig-Marken sind ausreichend. R. (2567

Sch. in H. Aus eigenem Ermessen, ohne vom Landrat dazu beauftragt zu sein, kann der Gemeindevorsteher Ihnen keine Vorschriften betreffs des Milcherhitzens machen. Ist die Anordnung aber vom Landrat ausgegangen und damit begründet, daß für Ihren Kreis die Gefahr der Ausdehnung der Maul- und Klauenseuche besteht, so sind Sie gezwungen, der Anordnung Folge zu leisten. (2616

H. Z. K. Weil in einigen Gehöften einer Ortschaft, aus der Sie Milch bekommen, die Maul- und Klauenseuche herrscht, sind Ihre kontraktlich verpflichteten Lieferanten doch noch nicht berechtigt, die Milchlieferung einzustellen. Sämtliche Magermilch und Molken, die Sie aus der Molkerei abgeben, müssen aber vorher erhitzt werden. Die Vollmilch brauchen Sie in dem Falle nicht zu erhitzen. Auch haben Sie nicht die Verpflichtung, die Magermilch, die Sie zur Quark- und Käsebereitung verwenden, zu erhitzen, wohl aber sämtliche Molken. Erhitzt gewesene Magermilch ist für die Quark- und Käsefabrikation wenig brauchbar. Auf Ausbeute und Qualität der Butter wirkt das Erhitzen der Vollmilch nicht nachteilig. (2615

L. L. Ob der Besuch einer Handelsschule für einen Molkereigehülfen empfehlenswert ist, kann man dahin gestellt sein lassen. In Hinsicht auf die wertvollen kaufmännischen Kenntnisse, die man sich an einer solchen Schule aneignen kann und die auch für den Leiter einer größeren Molkerei nützlich sind, ist der Besuch ja gewiß vorteilhaft. Die für das Molkereifach nötigen kaufmännischen Kenntnisse kann sich der betr. Gehülfe aber auch aneignen, wenn er noch während einiger Jahre Stellung in gutgeleiteten größeren Betrieben annimmt, wo er mit im Kontor beschäftigt wird und die Buchführung erlernt. Später muß er dann noch einen Kursus an einer Molkereischule mitmachen. Als die nächsten Städte mit Handelsschulen kommen für den dortigen Bezirk Düsseldorf und Krefeld in Betracht. Wann die Aufnahme stattfindet und wie hoch sich das Schulgeld beläuft, erfahren Sie auf Nachfrage bei den betr. Anstalten. (2682

H. B. in P. Da in Ihrem Kreise die Maul- und Klauenseuche herrscht, ist die Verfügung des Landrats, wonach Sie nur Milch in gekochtem Zustande aus Ihrer Molkerei abgeben dürfen, berechtigt, auch wenn auf dem Dominium selbst, von dem Sie die Milch bekommen, noch keine Seuche herrscht. Auch die Verfügung, daß Sie Molken und Magermilch nur nach vorheriger Erhitzung an die Schweine füttern dürfen, besteht zu Recht. Eine Beschwerde beim Regierungspräsidenten hat also keinen Zweck. Daß Ihnen durch diese Verfügungen große Unannehmlichkeiten und Scherereien bereitet werden, ist ja sehr bedauerlich. Es befinden sich aber heute bei der gewaltigen Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche im Deutschen Reiche, zahlreiche Molkereien in derselben Lage wie Sie, ohne dagegen etwas tun zu können. (2626

J. H. B. in E. Falls Sie keinen Pasteurisierapparat in Ihrer Molkerei haben, können Sie die Magermilch vielleicht durch Einleiten von direktem Dampf in dieselbe auf die erforderliche Temperatur von 90 Grad C. während einer Viertelstunde erhitzen. In Ihrem Vorwärmer werden Sie die Milch wohl schwerlich so hoch erhitzen können, selbst wenn Sie schon zweimal durchlaufen lassen. Sie müssen sowohl die erste Bestimmung des Landrats, betr. Erhitzung der Rückstände, befolgen, als auch die zweite, nach der Sie die Rückstände nur nach erfolgter Abkochung an Ihre eigenen Schweine füttern dürfen. Die Bestimmungen sind unanfechtbar, da für Ihren Kreis die Gefahr der Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche besteht. (2625

Das empfehlenswerteste

Weihnachts-Geschenk

für alle **Molkerei-Fachleute**

insbesondere für alle **Molkerei-Gehülfen und -Lehrlinge**

ist der

Molkerei-Kalender für 1911

Taschen-, Notiz- und Nachschlagebuch für Molkereifachleute.

Inhalt.

I. Termin- und Notiz-Kalender.

II. Gesetzliche Bestimmungen. Auszug aus der Gewerbeordnung über die Verhältnisse der Betriebsleiter, Gehülfen und Lehrlinge, betr. Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbücher, Sonntagsarbeit 2c. — Kranken-, Invaliden- und Unfall-Versicherungsgesetze. — Gewerbe- und Einkommensteuergesetze. — Genossenschaftsgesetz. — Viehseuchengesetz. — Gewährfristen beim Viehverkauf 2c. — Nahrungsmittel- und Margarinegesetze.

III. Maschinelles. Genehmigung, Untersuchung und Inbetriebsetzung der Dampfkessel. — Dienstordnung für Kesselwärter. — Wartung und Betrieb der Molkerei-Maschinen und -Geräte. — Aufhebung des Kehrzwanges für freistehende Molkereischornsteine. — Kühlanlagen. — Transmission.

IV. Milchwirtschaftliches. Zusammensetzung der Kuhmilch. — Melkregeln. — Milchfehler. — Tabelle zur Berechnung der Butterausbeute. — Chemische Zusammensetzung der Milchprodukte 2c.

V. Allgemeines. Statistische Mitteilungen über Ein- und Ausfuhr von Molkereiprodukten, sowie über die Berliner und Hamburger Butternotierungen. — Geschäftsordnung der Berliner Butternotierungs-Kommission. — Geschäftsbedingungen für den Berliner Butter- und Käsehandel. — Bedingungen für Eisenbahnbeförderung von Milch. — Dienstordnung für Vorstand und Aufsichtsrat von Molkereigenossenschaften. — Entwürfe für Milchlieferungs- und Betriebsleiter-Verträge. — Literaturverzeichnis über Molkereiwesen, Rindvieh- und Schweinehaltung. — Verzeichnis ausländischer milchwirtschaftlicher Fachzeitungen. — Verzeichnis aller in Deutschland bestehenden milchwirtschaftlichen Vereine, Lehranstalten, Instruktoren 2c. — Eisenbahnübersichtskarte von Norddeutschland. — Plakate und Formulare für Molkereien 2c. — Sprüche für Molkereien.

Gegen Einsendung von 1 Mark 50 Pfg. oder gegen Nachnahme zu beziehen von der

Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Nach dem Auslande wird nur gegen vorherige Betragseinsendung geliefert.

M. L. in L. Besondere Fehler konnten wir an der eingesandten Butterprobe nicht feststellen, Sie könnte wohl etwas besser bearbeitet sein. Geruch und Geschmack sind gut. Wir bezeichnen die Butter als feine Ware. (2648

B. E. in A. Zwecks Versicherung Ihrer Schweine wenden Sie sich an den Schweine-Versicherungsverein, Hannover, Geschäftsstelle: Magdeburg, Lüneburgerstraße 40. (2617

Z. in D. Milchflaschen können Sie beziehen von der Glasmanufaktur in Altlünen bei Lünen i. Westf. und von Wisthoff & Comp., Königsteele bei Essen. Blechbüchsen in der von Ihnen gewünschten Ausführung liefern z. B. Schmalbauch, Braunschweig 7 und Bremer & Brückmann, Braunschweig. Zwecks Bezuges der gewünschten Futtermittel wollen Sie sich an die Futtermittelhandlung von Gustav Dahmer in Danzig wenden. (2693

J. F. in Sch. Die meisten Schiffsdampfkessel lassen sich ihres geringen Wasserraumes wegen in den Molkereien schlecht verwenden. (2686

Fr. R. in Sch. Zwecks Aufnahme eines Darlehns wenden Sie sich wohl am besten an einen Hypothekenagenten oder geben ein entsprechendes Inserat in einer gelesenen Zeitung auf. (2690

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat Dezember 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

10. Dezbr. Ia **122—123/25 Mk.**, IIa **118—123 Mk.**, IIIa **112—120 Mk.**, abfallende **98—114 Mk.** Tendenz: ruhig.

Berlin, 13. Dezbr. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butterauktion erzielten für Ia Qualität 10 Faß 125 Mk., 15 Faß 124 Mk., 1 Faß 123 Mk., 35 Faß 122 Mk., 23 Faß 121 Mk., 12 Faß 120 Mk., 1 Faß 119 Mk., 3 Faß 118 Mk., abzüglich Fracht und $2^1/_2$ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 122,— Mk. Zugeführt 150 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 13. Dezbr. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Trotz der heranrückenden Weihnachtsfeiertage liegt der Markt hier sehr ruhig und lassen sich die Eingänge kaum räumen.

Berlin, 13. Dez. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg a 123—125 Mk., IIa 118—123 Mk., IIIa 114—120 Mk., abfallende 98 bis 14 Mk.

Berlin, 10. Dezbr. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Die Produktion hat weiter zugenommen und waren die Zufuhren in Hofbutter größer. Leider besteht ein Teil derselben aus abschmeckenden Qualitäten, welche dringend zu unregelmäßigen Preisen angeboten bleiben; wogegen feinste, reinschmeckende Sorten zu unveränderten Preisen geräumt werden konnten. Die vielen abfallenden Qualitäten, welche immer noch geliefert werden, wirken recht nachteilig auf den Konsum und Absatz ein und halten jede Besserung im Geschäft zurück. Von sibirischer Butter trafen größere Sendungen ein; feinste Qualitäten waren gut gefragt, dagegen zeigte sich nach geringeren Sorten nur wenig Kauflust.

Hamburg, 13. Dez. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der vorwöchige Markt verkehrte recht lustlos und wenn man sich der Hoffnung hingab, daß wir in dieser Woche ein etwas besseres Weihnachtsgeschäft haben würden, so scheinen sich auch diese Hoffnungen nur in sehr geringem Maße zu erfüllen. Die Preise werden wahrscheinlich diese Woche unverändert bleiben.

Leipzig, 12. Dezbr. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Eine Belebung des Geschäftes ist trotz des herannahenden Weihnachtsfestes nicht zu spüren. Die Einlieferungen decken vollauf die Nachfrage und irgendwie abweichende Qualitäten sind nur mit Mühe zu räumen. Eine Preisveränderung trat nicht ein.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 126—129 Mk., für geringere Ware 110—120 Mk. pro Zentner.

London, 10. Dez. Die Lage des hiesigen Buttermarktes will sich noch immer nicht bessern, was nach wie vor dem ausnehmend starken Angebot von Kolonialbutter sowie den bedeutenden Lägern in den hiesigen Gerierhäusern zuzuschreiben ist. Dänische Butter entwickelte Schwäche, und auch schwedische und irische neigten nach unten. Die Nachfrage nach australischer und neuseeländischer ließ sich dagegen leidlich gut an. Beste Quali-

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, Sonnabend vermutlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

14. Dezbr. Ia **123—125** ℳ, IIa **118—123** ℳ, IIIa **114—120** ℳ, abfallende **98—112** ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 14. Dezbr. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meiereiverbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:

I. Klasse 311 Drittel zu 120,00 bis 130,00 ℳ, im Durchschnitt 126,67 ℳ,
II. Klasse 32 Drittel zu 114,00 bis 119,50 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 314 Drittel, im Durchschnitt 126,56 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 14. Dezember 11748 Stück. a) **64** ℳ, b) **62—64** ℳ, c) **61—63** ℳ, d) **60—62** ℳ, e) **57—59** ℳ, f) **57—59** ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

tät ersterer erzielte 104—106 Schill. und letztere 108—110 Schill. Neue sibirische Butter wurde zu 100 Schill. umgesetzt. In Manchester war ein ruhiger, aber stetiger Ton zu verzeichnen. Die Eingänge von dänischer und schwedischer Ware erreichten in der Vorwoche 3283 Faß oder 183 Faß mehr als acht Tage zuvor. Feinste, dänische galt daselbst 117—120 Schill. und irische 109—112 Schill. In Liverpool begünstigten die Preise die Käufer. Auch in Glasgow fand eine kleine Preisabschwächung um 1—2 Schill. statt.

Käse.

Berlin, 13. Dezember. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 13. Dezember. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 13. Dezember. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 114 Partien Käse, welche wiederum flott verkauft worden sind. Obschon Winterkäse bleibt die Nachfrage, besonders für schnittreife Ware, sehr stark, und bezahlten wir heute für 8—10 kg bis 12—15 kg 33—35 fl., 2. Qualität 31—33 fl., Ia Edamer 36—37 fl., Lunch- und Geheimratskäschen 37 fl., Brotkäse 32,50 fl., 2. Qualität 28,— fl., Kantertkäse 8 bis 10 kg 32 fl. Gute September-Ware 7—8 kg 35—36 fl., Ia 38—41 fl. Billigere Preise sind wohl für wirklich schöne Ware nicht zu erwarten.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 10. Dezember 13 476 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 62—00 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 60—62 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu $2^1/_2$ Ztr. Lebendgewicht, 58—61 Mk., d) fleischige 55—58 Mk., e) gering entwickelte 53—56 Mk., f) Sauen 55—66 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: Überstand.

Hannover, 12. Dezember. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 948 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 63—66 Mk., Klasse V 57—61 Mk., Klasse VI 57—62 Mk., pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: sehr schlecht.

Hamburg, 13. Dezember. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 6500 Stück. Preise: Schwere 62,00—63,00 Mk., leichte 61,00 bis 62,00 Mk., Sauen 52,00—57,00 Mk., Ferkel 58,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flau.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Dezbr.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	10.	13476	62 bis 53 50 bis 42			Schlachtgew. Lebendgewicht	schlepp.
Hamburg	13.	5600	63	bis	61	20—24 % Tara	flau
Hannover	12.	948	66	bis	63	Schlachtgew.	sehr schl.
Magdeburg	13.	1822	66	bis	62	„	langsam
Leipzig	12.	2692	65	bis	61	„	langsam
Dresden	12.	2052	70	bis	67	„	langsam
Dortmund	12.	2370	69	bis	67	„	—
Düsseldorf	9.	2114	67	bis	64	„	mittel
Essen	12.	3761	66	bis	61	„	mittel
Barmen	12.	879	67	bis	63	„	—
Köln a. Rhein	12.	4750	66	bis	63	„	langsam
Mainz	13.	280	70	bis	68	„	mittel
Frankfurt a. M.	12.	1935	70	bis	66	„	rege
Mannheim	12.	1516	70	bis	68	„	—
Stuttgart	13.	840	72	bis	70	„	lebhaft
Augsburg	9.	894	72	bis	69	„	flau
Nürnberg	9.	697	69	bis	67	„	ruhig
Breslau	12.	1527	69	bis	63	„	—
Danzig	13.	872	49	bis	46	Lebendgewicht	schlepp.
Posen	12.	288	50	bis	44	„	flau
Mülhausen i. E.	12.	1697	69	bis	67	Schlachtgew.	ruhig
München	12.	1541	66	bis	56	„	—

Futtermittel.

Hannover, 13. Dezbr. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Obwohl die Nachfrage nicht mehr so groß ist wie in den abgelaufenen Monaten, liegt der Artikel trotzdem sehr fest, da die Abladungen von Südrußland erheblich kleiner geworden sind. Wir notieren: prompt 104,— Mk., Dezember 1910 104,— Mk., Januar 1911 103,50 Mk., Januar bis August 1911 104,50 Mk., parität ab Unterweser. Mixed-Mais aus Ende dieses Monats fälligem Dampfer 103,— Mk., Januar bis April 1911 100,— Mk. Rund-Mais aus Ende dieses Monats fälligem Dampfer 103,— Mk., Januar, Februar, März 1911 103,— Mk., parität ab Bremen Freibezirk. Kartoffelflocken: prompt 8,10 Mk., Januar bis Juli 1911 8,20 Mk. franko hiesigen Stationen. Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mark 8,40 ab hier ab. Weizenkleie-Melasse: Mark 5,50 per Brutto-Zentner inkl. Sack ab hier.

Eier.

Hamburg, 12. Dezember. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,75 Mk. netto.

Empfehlenswerte Bücher:

Milchhandel.

Asmis, Dr., W. Die Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe. 1898. Preis 1 Mk.
Bernstein, A., Die Milch, ihre Eigenschaften, Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch. 1904. 1,40 Mk.
Clewisch, Dr., A., Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 3 Mk.
Helm, Wilh., Die Versorgung großer Städte mit Milch und ihre Bedeutung für die gesamte Landwirtschaft. 60 Pfg.
— Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchversorgung. 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2,50 Mk.
Knoch, Dr., C., Die städtische Milchzentrale. Mit 49 Abb. und 1 Tafel. 1906. Gebund. 5 Mark.
Seiffert, Dr., M., Die Versorgung der großen Städte mit Kindermilch. Mit 4 Kartentafeln. 1904. 6 Mk.
Suckow, E., Leitfaden zur Errichtung von Kindermilchanstalten. 1906. Geb. 2 Mk.

Kontorwissenschaft.

Haus-Advokat. Nachschlage- und Formularbuch für Klagen, Bittschriften, Kontrakte, Verträge, Testamente, Erbschaftsangelegenheiten, Konkurssachen 2c. 1000 Seiten. Gebunden 3 Mk.
Offers Geschäfts-Handbuch, Die Kaufmännische Praxis. 14. Auflage, 111.—130. Tausend. 384 S., gebunden 3 Mk.
Otto, Der Hausekretär, enthaltend über 1000 Muster zu allen möglichen Briefen und Schriftsätzen (Glückwunsch, Einladungen, Polizei, Militär, Gericht), Wechsel, Vereinsangelegenheiten, Wörter- und Fremdwörterbuch usw. 672 S., geb. 3 Mk.
Siedel, Milchwirtschaftlicher Ratgeber. Anleitung zur richtigen Lösung milchwirtsch. Berechnungen und zur Abfassung der diesbezüglichen Korresp. 92 S. 1,60 Mk.

Tierheilkunde.

Haubners Landw. Tierheilkunde. 14. Auflage. 766 S. m. 163 Abb. Geb. 12 Mk.
Merk-Hoffmann, Haustierheilkunde für Landwirte. 10. Auflage. Mit 167 Abb. 1906. Geb. 4 Mk.
Steuert, Prof. Dr., L., Das Buch vom gesunden und kranken Haustier. 471 S. mit 357 Abbilddungen. 4. Auflage. 1907. Geb. 5 Mk.
— Keine Seuchen im Dorfe mehr! oder wie man Viehseuchen verhüten und tilgen kann. 144 S. mit 50 Abbildungen. 1900. Geb. 2,50 Mk.
— Nachbars Rat in Viehnöten oder wie der Landmann erkranktes Vieh pflegen und heilen soll. 2. Auflage. 184 S. mit 77 Textabb. 1902. Geb. 2,50 Mk.

Maschinen. Elektrische Anlagen.

Altmüller, M., Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über Maschinenwesen für Molkereibeamte. 2. Aufl. Mit 124 Abb. und 33 Taf. 1910. Geb. 3 Mk.
Gaisberg, S., Frhr. von, Taschenbuch für Monteure elektr. Beleuchtungsanlagen. 37. Aufl. 271 S. m. 198 Abbild. 1909. Geb. 2,50 Mk.
Tischendörfer, F., Gesichtspunkte für Einricht. und Betrieb elektr. Licht- und Kraftanlagen. 78 S. 1903. Geh. 1,25 Mk.
Weigmann, Prof. Dr., H., Erfahrungen und Versuche mit den vereinigten Butter- und Knetmaschinen. 67 S. 1906. 2,40 Mk.

Kältemaschinen. Eiskeller.

Göttsche, Georg, Ingenieur. Die Kältemaschinen. Gemeinverständliche Bearbeitung der Eis- und Kühlmaschinen und ihrer Anlagen für Besitzer von Kühlanlagen, Techniker und Industrielle und Praktiker. 436 S. m. 305 Fig. u. 99 Tab. 4. Aufl. 1910. 5 Mk.
Kasdorf, O., Eis und Kälte im Molkereibetriebe. Ratgeber bei der Einrichtung moderner Molkereibetriebe. 326 Seiten m. 208 Abbildungen und 5 Tafeln. 1904. Geh. 6 Mk. geb. 7,50 Mk.
Menzel-Schubert, Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke. 6. Auflage. 1903. 4 Mk., gebunden 5 Mk.
Röthling, E., Die Eiskeller, Eishäuser und Eisschränke. 5. Auflage mit 161 Abbild. 1896. 3 Mk.
Zeidler, Direktor. Der Schnee im Dienste der Landwirtschaft (Molkerei) und der Haushaltungen, 7 S. 1898. 0,20 Mk.

Milchuntersuchung.

Aufsberg, Th. Vom Gebrauch des Gärapparates. 3 Abb., 16 S. Brosch. 0.20 Mk.
— Die Prüfung der Milch auf Gehalt und Käsereitauglichkeit. 23 Abbild. 72 Seit. 1908. Preis 1.20 Mk.
Barthel, Chr. Die Methoden zur Untersuchung von Milch u. Molkereiprodukten. 271 S. mit 59 Abbild. 1907. Geb. 8 Mk.
Eichloff, Dr. R. Die Technik der Milchprüfung. Ausführung von Milchuntersuchungen für Molkereifachleute. 43 Abbild. u. 5 Tab. 110 S. 1898. 1.35 Mk., geb. 1.80 Mk.
— Zwei Tabellen z. Milchprüf. 1896. 0.60 Mk.
Grimmer, Dr. W. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- und Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker u. Studierende sow Milchwirtschaftler 364 S. m. 37 Textabb. 1910. Geb. 10 Mk.
Hesse, Dr. A. Die Rahmuntersuchung. Anleit. zur Untersuchung des Rahms f. Molkereifachleute. Mit 10 Abb. 1907. 1 Mk.
Kloepfer, Dr. Die Schwankungen im Fettgehalt der Milch und die Milchkontrolle 39 S. 1902 80 Pfg.
Morres, W. Die einfachsten Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. 58 S. 1910. Mk. 1.30.
Tiemann, Dr. H. Die Untersuchungsmethoden der Milch und deren Produkte, mit besonderer Berücksichtigung der Milch- u. Butterkontrolle. 62 S 1898. 1.20 Mk.

Buchführung.

Fricke, A. Die Molkerei-Genossenschaft, ihre Errichtung, Leitung und Buchführung. 2. Auflage. 1905. 2 Mk.
Hufcher, R., Oberrevisor, Genossenschaftsbuchführung. Anleitung zur praktischen Handhabung für Rechnungsführer landw. Genoss. 112 S. 1910. 1,50 Mk.
Jellmann. Hülfstabellen für die Buchführung der Rindviehkontrollen. Preis 7,50 Mk.
Kempe, E. Die Buchführung und Abrechnung in Molkerei-Genossenschaften nach Zulassung der Rahmlieferung. 1900. 0,50 Mk.
Mertens, H. Anleitung zu Dietrichs & Mertens Molkereibuchführung nebst Anweisung zur Geschäftsführ. in Molkereien. 1900. 2 Mk.
Mieks Unterrichtsheft in der techn. u. kaufm. Buchführung für Gen.-Molkereien. 5 Mk.
Nelscher, A. Praktische Molkereibuchführung. Leitfaden zum Selbstunterricht in der Molkerei-Buchführung. 122 Seiten. 1905. Geb. 4,00 Mk.
— Buchführung für Milchgeschäfte und Privatmolkereien. Kurze Anleitung zu einer vollständigen Buchführung für Milchgeschäfte und Privatmolkereien einschließlich Abschluß, gleichzeitig als Grundlage für die Steuererklärung. 28 S. 1906. 0,75 Mk.
Röhrig, F. Jeder kann sofort die gesetzlich richtige einfache Buchführung ohne jede Hülfe selbst einrichten, führen und korrekt abschließen. 3. Aufl. (2 Beilagen,) 1 Mk,
— Jeder kann sofort Amerikanische oder Kolonnen-Buchführung selbst einrichten, führen und danach abschließen. 3. Aufl. (2 Beilagen.) 1,40 Mk.
— Jeder kann sofort Inventur und Bilanz selbst anfertigen. Nach einfacher, doppelter und amerikanischer Methode. 6. Aufl. mit 2 Beilagen. 1,35 Mk.
Schellenberger und Schwarz. Anleitung zur Buchführung für Molkerei-Genossenschaft. 2. Auflage. 2 Mk.

Käserei:

Aufsberg, Die Bereitung von Rundkäsen nach Emmenthaler Art. 68 Seiten m. 26 Abb., kart. 1 Mk.
— Dasselbe, II. Teil. Ergänzungen u. Nachträge mit einem Anhang. Die Bereitung von Tilsiter Käsen. 74 Seiten, mit 18 Abbild., kart. 1 Mk.
— Die Bereitung von Weichkäse im Algäu. 40 Pfennig.
— Labbüchlein f. d. Käser nach Emmenthaler Art. 22 Seiten. 40 Pfennig.
Fleischmann, Die Bereitung von Backsteinkäsen aus Zentrifugen-Magermilch. 2. Aufl., 60 Seiten. 1 Mk.
Lützen, Die Herstellung der französischen Weichkäse. 100 Seiten. 1,20 Mk.
Peter u. Held, Prakt. Anleit. zur Fabrik. und Behandl. des Emmentaler Käses. 108 S. m. Bildertafeln. 2. Aufl. 1910, geb. 2 Mk.
Steinegger, Der prakt. Schweizerkäser. Kurzgef. Lehrb. d. Milchwirtsch. 329 S. m. 64 Illustr. 1904, geb 5 Mk.

Schweinemast:

Arnim, Graf zur Lippe-Weißenfels, Schweinezucht. Vollständig neu bearb. von Privatdozent Dr. Fr. Dettweiler, Landestierzuchtinspektor in Rostock 92 S. 2. Aufl. 1909 1 Mark.
Hilfreich, Das kranke Schwein. Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung des Fleisches kranker Schweine. 2. Aufl., 90 S. m. 25 Abb., geb. 1,60 Mk.
Koch, Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweins. 2 Mk.
Mays Schweinezucht. 6. Aufl., 217 Seiten m. 25 Abbild., geb. 2,50 Mk.
Nörner, Prakt. Schweinezucht. 2. Aufl., 434 Seiten, 112 Abbild., geb. 8 Mk.
Rohde, Schweinezucht. 5. Aufl., 399 Seiten m. 33 Abbild. und 31 Rassebildern, geb. 12 Mk.
Schmidt, Zucht- und Mastschweine, ihre sachgemäße Haltung und Ernährung. 95 S. 1,80 Mk.
— Schweineaufzucht bis zur Reife. 3 Aufl., 35 Seiten. 80 Pfg.
Steuert, Schweinezucht. 140 Seiten mit 44 Abbild., geb. 2,50 Mk.
Strauch, Die Schweinewage in der Tasche. 75 Pfennig.

Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 9730 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur

in Abschrift einzusenden,

weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Suche zum 15. evtl. etwas später einen jungen
Gehülfen
für Kessel und Maschinen. Nachm. Kontorarbeiten. Gehalt 25 ℳ und freie Station. Offert erb. (9838
Erich Jacobs, Molkerei-Verwalter,
Hemmerde bei Unna i. Westf.

Gesucht zum 15. Dez. ein treuer, ehrlicher, gewandter
Expedient.
Zeugnisabschriften und Gehaltsford. bei freier Station erbeten. (9414
Molkerei **Germania, Mölln i. Lbg.**

Suche für die Zeit vom 22.—28. Dezbr. einen ält. tücht. **Fachmann** zwecks Vertretung bei gut. Gehalt.
Alwin Arendt, Molkereiverwalter.
Winningen bei Aschersleben.

Kräftiger, junger Gehülfe
für meine Harzkäsefabrik zum 1. Januar gesucht. Selbiger muß sich willig allen Arbeiten in der Fabrikation unterziehen. Fachkenntnisse erwünscht, aber nicht direkt erforderlich. Stellung angenehm u. dauernd. Anfangsgehalt 25—30 Mark monatlich und freie Kassen. Offert. mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbittet (9790
Franz Eggeling, Käsefabrik **Dröbel** bei Bernburg (Anhalt).

Suche zum 1. Januar tüchtigen, sauberen
Gehülfen
für Maschinen. Gehalt 30 ℳ und freie Station. Offerten mit Zeugnisabschriften, Altersangabe erb.
Brewka, Molkereidirektor, **Schlauroth** bei Görlitz, (Schl.) (9792

Suche zum 21. Dezember einen fleißigen, zuverlässigen
Gehülfen.
Gehalt monatlich 35 ℳ nebst freien Kassen. Zeugnis-Abschriften und Altersangaben erwünscht (9831
Dampfmolkerei Brottewitz, Bezirk Halle. **C. Waldhelm.**

Gesucht zu sofort ein starker
Gehülfe
für alle vorkommenden Arbeiten u. auch Milchfahren. Anfangsgehalt 30 ℳ. Offerten erbittet (9832
Central-Molkerei Watenstedt bei Jerxheim.

Wegen Krankheitsfalls suche zu sofort einen jungen, willigen
Gehülfen
zur weiteren Ausbildung. Anfangsgehalt 25 Mk., nach Leistung Zulage. Auch kann unter günstigen Bedingung. ein Lehrling eintreten.
H. Prieß, Trabuhn i. Hann.

Junger, properer Molkereigehülfe
sofort gesucht. (9840
Niederrheinische Margarinewerke, G. m. b. H., **Krefeld.**

Suche sofort einen kräftigen
Gehülfen
der sich jeder Arbeit unterzieht. Gehalt 30 ℳ. (9845
Wollmuth, Verwalter, **Dannefeld,** Post Miesterhorst, Altmark.

Wir suchen z. 1. Jan. einen saub. gew. u. zuverl. **Gehülfen** für Astra-Butterfert. Anfangsgeh. 30 Mk. u. fr. Station, Kass. frei. (9848
Gen.-Molkerei Esens, Ostfriesland.

Junger, kräftiger und fleißiger, katholischer
Gehülfe
der an peinlichste Sauberkeit gewöhnt ist, zum 25. Dezbr. gesucht. Gefl. Offerten erbeten an (9844
Molkerei-Genossenschaft Eicherscheid (Eifel), Kreis Montjoie.
Th. Heiler, Verwalter.

Gesucht ein tücht. Gehülfe
mit Schweinemast vertraut, zur selbständigen Führung einer Molkerei in Westfalen. Offerten erbittet
Molkerei **Elberfeld** in **Elberfeld** 9808) Neviandstraße 53.

Suche zum 1. Januar oder später für tüchtigen, strebsamen
Gehülfen
22 J. alt, welcher schon im Kontor beschäftigt war u. gute Handschrift hat, Stellung, möglichst als erster Gehülfe, verbund. m. Kontorarbeit.
R. Walter, Molkereiverwalter,
Berlin O., 27, Schillingstr. 12.

Erfahrener, solider, kräftiger
Gehülfe
keine Arbeit scheuend, auf dauernd zum 20. d. M. bei 25—30 ℳ Gehalt freie Kassen, gesucht. Umgeh. Zusagen an (9834
Dampfmolkerei Radegast i. Anh.

Suche zum 28. Dezbr. älteren, kathol. **Gehülfen** zur selbständ. Leitg. einer Molkerei mit beschränkt. Betrieb. (2500 Ltr.) Nur bestempfohlene, strebsame Leute wollen sich melden. Off. nebst Gehaltsford. bei freier Wohnung erbitt. **Fr. Rolfes, Hemmelte** i. Old. (9872

Wir suchen zum 1. Januar einen
jungen Gehülfen
für Butterei und Käserei. Gehalt 30 Mark. (9876
Schlesische Gebirgsmolkerei e. G. m. u. H., **Friedeberg** a. Quais.

Suche zum 20. Dezember oder etwas später für hiesige moderne Molkerei einen sauberen, kräftigen
Gehülfen.
Gehalt monatl. 25 Mark und freie Kassen. (9873
E. Winter, Molkerei-Genossenschaft **Jeggau** b. Mieste.

Solider, zuverlässiger Gehülfe
namentlich für Herstellung feiner Tafelbutter, der sich auch sonst vor keiner Arbeit scheut, zum Eintritt per 1. Januar gesucht. Gehalt 30 Mark. Gefl. Offerten an (9891
Molkerei Kreuzkrug, Post Glissen b. Minden i. Westf.

Zum baldigen Antritt suchen wir einen tüchtigen, fleißigen, soliden
Gehülfen
für Käserei. Derselbe muß in der Tilsiter-Käserei durchaus firm und an selbständiges Arbeiten gewöhnt sein, auch etwas Erfahrung in der Weichkäserei besitzen. Es wird nur auf eine **tüchtige, zuverlässige Kraft** reflektiert. Gehalt bei freier Stat. 40 ℳ pro Monat. Bewerbungen, denen Zeugnisabschriften beizufügen sind, erbittet (9711
Neue Molkerei-Genoss. Stralsund, E. G. m. u. H.

Suche zum 1. Januar 1911 einen tüchtigen
Gehülfen.
Gehalt 25 ℳ. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet (9726
H. Mittendorf.
Molkerei **Vaßtorf** bei Lüneburg.

Suche zu sogleich einen jungen
Gehülfen
der eben seine Lehrzeit beendet hat. Gehalt 30 ℳ bei freier Station und fr. Kassen. (9722
G. Mack, Molkerei **Hermannsburg** bei Celle.

Suche zum 20. Dezember willigen, in □-Käserei erfahrenen
Gehülfen
für kleineren Betrieb. Anfangsgehalt 25—30 ℳ. Offert. an (9632
J. Schneider, Gr. Aßnaggern, Ostpr.

Suche zu sofort oder zum 20. Dezember einen kräftigen, fleißigen
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 25—30 ℳ monatl. (9642
Mürset, Dampfmolk., **Gr. Weckow Pommern.**

Suche zu sofort einen angehenden
Gehülfen.
Anfangsgehalt 25 ℳ. (9622
Molkerei Rathlosen bei Sulingen Bez. Bremen.

Für unsere Harzkäsefabrik suchen zum 15. Januar 1911 einen anständ., soliden und sauberen
Gehülfen
welcher selbständig arbeiten, mit der Traiserschen Maschine umzugeh. versteht und ev. auch kleinere Rep. an derselben vornehmen kann. Off. mit Zeugnisabschr., Lebenslauf und Gehaltsansprüchen erbitten (9534
H. Riepenhausen & Co., Liegnitz.

Iowa State College Library

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung
erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal. Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht. Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement
kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen
kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 98. Hildesheim, den 16. Dezember 1910. 24. Jahrgang.

Inhalt.

Zersetzung der Milch und das einfachste Verfahren, um sowohl ihre Art als auch ihren Grad zuverlässig zu bestimmen. Von Wilhelm Morres, Friedland i. B.
e zweckmäßige Art kommunaler Mitwirkung bei der Milchversorgung.
tteilungen. Über die Zusammensetzung der niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im September 1910.
ndschau. Zur Milchversorgung Münchens. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Wann liegt ein „In-Verkehr-bringen" gesundheitsschädlicher Genußmittel vor? — Butterprozesse ohne Ende. — Bestrafung wegen Milchfälschung. — Vorschriften für den Handel mit Schaf- und Liptauerkäse in Ungarn.
rechsaal. Leistung und Gegenleistung bei Anstellung eines Molkerei-Verwalters. — Quarkfehler und deren Ursachen. — Neue Dampfmaschine.
efkasten.

ie Zersetzung der Milch und das einfachste erfahren, um sowohl ihre Art als auch ihren Grad zuverlässig zu bestimmen.

Von Wilhelm Morres, Friedland i. B.

Bei der Milch spielen hauptsächlich zwei Arten der Zersetzung e praktisch wichtige Rolle:

1. die Milchsäuregährung, welche am weitaus häufigen die Haltbarkeit der Milch vermindert. Die Milch wird sauer, innt durch Erhitzen bei 10—12 Säuregraden (nach Soxhlet-nkel) und von selbst bei 24—28 Säuregraden. Durch Geruch d Geschmack erkennt man erst vorgeschrittene Stadien, bei welchen Milch das Kochen nicht mehr verträgt.

2. Die „Labgährung", welche in den Sommermonaten nicht en vorkommt und durch labausscheidende Bakterien der Heuillengruppe veranlaßt wird. Die Milch wird dabei nicht sauer, dern bleibt süß, selbst wenn sie freiwillig geronnen ist. Geschmack d Geruch ändert sich auch in den vorgeschrittenen Stadien nicht. kann daher für Molkereien, in welchen nur die Kostprobe ausührt wird, durch diese Zersetzungsart namentlich bei der Verkaufslch mancherlei Unannehmlichkeit verursacht werden.

Die Kochprobe ist zu wenig empfindlich, da sie erst einen inlich hohen Grad der Zersetzung anzeigt, über die Art der Zerung aber gar keine Auskunft gibt.

Die Alkoholprobe ist zwar sehr empfindlich, da sie schon Beginn der Zersetzung verrät, über die Art der Zersetzung verg sie jedoch ebenfalls keinen Aufschluß zu bieten.

Für die Molkereipraxis wäre nun ein Verfahren erwünscht, ches nicht nur über den Grad, sondern auch über die Art der Zerung zuverlässigen Bescheid liefert, leicht ausführbar ist und den rieb nicht aufhält.

Diesen Anforderungen vermag nur die Alizarin-Alkolprobe zu entsprechen. Es ist dies eine Abänderung der gewnlichen Alkoholprobe der Art, daß dem 68prozentigen reinen Alcol (oder 72prozentigem Brennspiritus) ein sehr säureempfindier Farbstoff, das Alizarin zugesetzt wird, welches den Säuregalt einer Milch in sehr anschaulicher Weise anzeigt. Mit dem retenden Farbenwechsel von rot-braun-gelb findet zugleich auch verschieden starke Gerinnung der Milch durch den Alkohol statt. Milch verändert sich also auf zweierlei Weise und es halten ie Veränderungen bei reiner Milchsäuregährung chen Schritt, wie folgende Übersicht zeigt.

Die Veränderungen der Milch sind dermaßen in die Augen end, daß Jeder imstande ist, bei einiger Übung den Säuregrad r Milch zu bestimmen und zwar mit einer für praktische Zwecke kommen ausreichenden Genauigkeit.

Farbenton	Gerinnungsstärke	Säuregrad	Bezeichnung des Haltbarkeitszustandes
1. Lilarot	—	7,0	Normal und frisch
2. Blaßrot	sehr feinflockig	8,0	Beginnende Säuerung
3. Bräunlichrot	feinflockig	9,0	Fortschreitende Säuerung
4. Rötlichrot	flockig	10,0	Vorgeschrittene „
5. Braun	dickflockig	11,0	Kritisches Stadium
6. Gelblichbraun	sehr dickflockig	12,0	Kochfähigkeitsgrenze
7. Bräunlichgelb	„ „	14,0	Dieselbe überschritten
8. Gelb	„ „	20,0 u. mehr	Stark [illegible]
9. Violett	—	7,0	Anormale Milch

Wie ist nun das Vorhandensein einer Labgährung zu erkennen? Einfach daran, daß die Farbenveränderung nicht gleichen Schritt hält mit der Gerinnungsstärke, die durch den Alkohol allein veranlaßt wird, indem also der Farbenton auf der ersten Stufe zurückbleibt; wenn z. B. trotz „dickflockiger" Gerinnung des Alizarin „lilarot" bleibt und nicht „braun" wird, wie es bei reiner Milchsäuregährung der Fall sein müßte. (Farbenstufe = 1, Gerinnungsstufe jedoch = 5.)

Gemischte Gährung, d. h. wenn Milchsäure- und Labgährung zugleich am Werke sind, läßt sich ebenfalls am Zurückbleiben des Farbentons hinter der eingetretenen Gerinnungsstärke erkennen, indem zwar der Farbenton nicht der ersten Stufe entspricht, die Gerinnung aber doch wesentlich stärker ist, als bei dem entstandenen Farbenton zu erwarten wäre, wenn z. B. die Gerinnung „sehr dickflockig", der Farbenton aber nur „rötlich-braun" anstatt „gelblich-braun" oder „bräunlichgelb" ist. (Farbenstufe 4, Gerinnungsstufe jedoch 6—7.)

Je größer die Abweichungen zwischen Farbenstufe und Gerinnungsstufe sind, um so mehr wird die Labgährung vorherrschen.

Nicht unerwähnt darf bleiben, daß bei abnormer Milch, welche reich an basischen Salzen ist, mit Alizarin eine sehr auffallende violette Färbung aufzutreten pflegt. Auf diese Art sich verratende Milch muß natürlich als fehlerhaft von der normalen Verwendung ausgeschlossen werden.

Nachdem nun vielfach selbst über die gewöhnliche Alkoholprobe ungenaue und auch falsche, zum mindesten aber recht unpraktische Vorschriften verbreitet sind, so erscheint es angebracht, über die zweckmäßigste Handhabung der Alkoholprobe im allgemeinen und der Alizarin-Alkoholprobe im besonderen eine Anweisung zu geben.

I. Herstellung der Lösung von Alizarin in Alkohol.

Reiner Weingeist wird durch Verdünnen mit reinem, am besten mit destilliertem Wasser auf 68 % nach Tralles oder auf ein spezifisches Gewicht von 0,9841 bis 15 Gr. C. eingestellt. Auf einen Liter dieses 68prozentigen Alkohols gibt man eine Messerspitze voll, etwa 1,0—1,2 Gramm von frischem Alizarinteig, der noch ziemlich flüssig zu sein pflegt. Ist er jedoch nicht mehr frisch, sondern zu einem dicklichen Brei zusammengetrocknet, so braucht man entsprechend weniger, etwa 0,8 Gramm; und ist er lufttrocken geworden, so genügen 0,4 Gramm. In trockenem Zustande löst er sich aber schwer. Es empfiehlt sich daher, die abgewogene Menge (vor dem Zusetzen zum Alkohol) mit etwas Wasser anzurühren. Das zugesetzte Alizarin schüttle man wiederholt mit dem 68prozentigen Alkohol, bis es sich ohne Rest aufgelöst hat; der tiefrotbraun gewordene Alkohol soll dabei vollkommen klar bleiben und nicht die geringste Trübung durch ungelöste Alizarinteilchen zeigen. Die Lösung soll also gerade gesättigt sein. Hat man jedoch zu viel Alizarin zum Alkohol gegeben, so daß er nicht ganz klar erscheint, so muß man ihn durch doppeltes Filterpapier durchfiltern, oder man setzt noch etwas von reinem, 68prozentigem

Alkohol in kleinen Portionen unter fortwährendem Umschütteln zu, bis die Trübung vollständig behoben ist.

Zu schwach darf die Lösung auch nicht sein, weil sonst zu blasse Färbungen mit Milch entstehen, die sich von einander weniger gut unterscheiden lassen. Ob die Lösung richtig ist, kann man am besten daran erkennen, daß man eine Probe mit ganz frischer, guter Milch vornimmt. Ist die dabei entstandene Färbung intensiv „lilarot" (ähnlich den Blüten des Heidekrautes oder des Rotklees) so ist die Lösung genügend stark. Ist dagegen der Farbenton blaß, so gibt man noch etwas Alizarin in recht kleinen Portionen hinzu, bis die Lösung gerade gesättigt ist.

Verwendbarkeit des Brennspiritus.

Solcher Brennspiritus, welcher beim Verdünnen mit Wasser bis auf 70 Volumprozent nicht trüb wird, läßt sich sowohl für die Alkoholprobe als auch für die Alizarin-Alkoholprobe verwenden. Da er infolge der Denaturierungszusätze etwas schwächer wirkt, so muß man ihn stärker einstellen und zwar auf 72 %, damit er ebenso wirke, wie 68prozentiger Weingeist. Die Verwendung von Brennspiritus bedeutet eine erhebliche Verbilligung der Alkoholprobe, indem die Kosten auf den viertel Teil herabgesetzt werden; und wenn man anstatt 10 Kztm. für jede Probe nur zwei Kubikzentimeter nimmt, was vollkommen genügt — 10 Kztm. sind reine Verschwendung! — so kostet die Alkoholprobe sogar nur den zwanzigsten Teil von dem, was sie bei gedankenloser Befolgung unsinniger Rezepte beansprucht. — Die Bereitung der Alizarinlösung in 72prozentigem, klarem Brennspiritus erfolgt auf dieselbe Weise wie beim 68prozentigen Weingeist.

II. Die Ausführung der Alizarin-Alkoholprobe.

Man kann dazu dieselben einfachen Apparate verwenden, wie man sie zur gewöhnlichen Alkoholprobe gebraucht und in handlichster Ausführung bei der Firma Joh. Greiner in München erhält. Die von anderen Firmen bis jetzt konstruierten Apparate sind zumeist unpraktisch und vor allem deshalb nicht zu empfehlen, weil sie für viel zu große Mengen Alkohol berechnet sind. Beim Greinerschen Apparat setzt man so viele von den starkwandigen Röhrchen in das Gestell, als man Milchproben auf ihre Haltbarkeit untersuchen will. Am raschesten bringt man die 2 Kztm. Alkohol in die Röhrchen mit einer 20 Kztm. fassenden Meßpipette, die von je 2 zu 2 Kztm. eingeteilt ist. Damit kann man in einem Zuge 10 Röhrchen rasch hintereinander mit Alkohol beschicken und zwar sehr genau und ohne etwas zu verschütten. Die vielfach empfohlenen Meßgefäßchen aus Blech sind für Alkohol weniger geeignet, weil dabei gewöhnlich viel Alkohol vergossen wird und das Quantum daher auch nicht so genau ist als bei Anwendung von Pipetten. Selbst für vereinzelte Proben sind Tauchpipetten zu 2 Kztm. empfehlenswerter. Das Aufbewahren und das Einmessen des Alkohols sollte niemals in den Milch-Annahmeräumen, sodnern immer in einem Nebenraum stattfinden. Man soll daher auch soviel Proberöhrchen vorrätig halten, als Milchproben untersucht werden müssen. Alle Kannen braucht man nicht jeden Tag zu untersuchen. Man findet sehr bald diejenigen Milchlieferer heraus, deren Milch einer Prüfung bedürftig ist, und wird bei allgemeiner Einführung der Alizarin-Alkoholprobe immer weniger solche Milchlieferer antreffen, deren Milch zu beanstanden ist, besonders dann, wenn man für haltbare Milch Prämien aussetzt. —

Der Alkohol soll unmittelbar von Eintreffen der Milchproben eingemessen werden. Zum mindesten darf man die mit Alkohol versehenen Röhrchen nicht lange und nicht an einem warmen Ort stehen lassen, weil sonst der Alkohol durch Verdunsten schwächer wird. Von der etwas durchmischten Milch schöpft man mit einem geeichten Gefäßchen 2 Kztm. und gießt sie rasch auf den Alkohol in ein Röhrchen. Darauf schüttelt man die Mischung leicht durch, so daß die Glaswände etwas benetzt werden, und beobachtet sowohl die Größe der Gerinnungsflocken, als auch die eingetretene Färbung.

1. Lilarote Färbung (zirka 7 Säuregrade);

a) ohne Gerinnung deutet auf süße, länger als 6 Stunden haltbare Milch;

b) mit feinflockiger Gerinnung beginnende Labgährung. Haltbarkeit der Milch 3—4 Stunden bei 20 Grad Cels.

c) mit dickflockiger Gerinnung: vorgeschrittene Labgährung. Haltbarkeit 1—2 Stunden. Prüfung auf Kochfähigkeit mit 40prozentigem Alkohol ratsam.

2. Blaßrote Färbung (zirka 8 Säuregrade).

a) keine oder sehr feinflockige Gerinnung: beginnende Milchsäuregährung; Haltbarkeit 5—6 Stunden bei 20 Grad Cels., dann wird sie beim Kochen gerinnen;

b) flockige Gerinnung: gemischte Milchsäure- und Labgährung, verliert nach 2—3 Stunden ihre Kochfähigkeit.

c) sehr dickflockige Gerinnung: gemischte Gährung und zwar sehr vorgeschrittene Labgährung und beginnende Säuregährung. Haltbarkeit höchstens 1 Stunde. Prüfung der Kochfähigkeit notwendig.

3. Bräunlichrote Färbung (zirka 9 Säuregrade);

a) feinflockige Gerinnung: fortschreitende, reine Säuregährung. Haltbarkeit 2—3 Stunden.

b) dickflockige Gerinnung: gemischte Gährung und zwar: vorgeschrittene Labgährung und fast ebenso starke Milchsäuregährung. Haltbarkeit 1—2 Stunden;

c) sehr dickflockige Gerinnung: sehr vorgeschrittene Labgährung und bedeutend weniger entwickelte Milchsäuregährung. Haltbarkeit höchstens 1 Stunde; wahrscheinlich nicht mehr kochfähig.

4. Rötlichbraune Färbung (zirka 10 Säuregrade);

a) flockige Gerinnung: vorgeschrittene, reine Milchsäuregährung. Haltbarkeit 2—3 Stunden. Geschmack noch nicht verändert;

b) dickflockige Gerinnung: vorgeschrittene Milchsäuregährung und beginnende Labgährung. Haltbarkeit 1—2 Stunden;

c) sehr dickflockige Gerinnung: ziemlich gleichmäßig gemischte Gährung, die schon sehr vorgeschritten ist. Haltbarkeit zu Ende oder währt höchstens 1 Stunde.

5. Braune Färbung (zirka 11 Säuregrade);

a) dickflockige Gerinnung: reine Milchsäuregährung ist schon ins kritische Stadium eingetreten. Haltbarkeit ist fraglich, währt bestenfalls 1—2 Stunden. Säuerlicher Geruch kann schon wahrgenommen werden;

b) sehr dickflockige Gerinnung: etwas Labgährung mit sehr vorgeschrittener Milchsäuregährung, Kochfähigkeitsgrenze erreicht;

6. Gelblichbraune Färbung (zirka 12 Säuregrade) sehr dickflockige Gerinnung; ganz oder ziemlich reine Milchsäuregährung. Kochfähigkeitsgrenze erreicht. Säuerlicher Geschmack wahrnehmbar.

7. Bräunlichgelbe Färbung (zirka 14 Säuregrade) sehr dickflockige Gerinnung; Kochfähigkeitsgrenze überschritten; säuerlicher Geschmack deutlich wahrnehmbar.

8. Gelbe Färbung (zirka 20 Säuregrade); sehr dickflockige Gerinnung; reine Milchsäuregährung; riecht und schmeckt stark sauer und steht der freiwilligen Gerinnung nahe.

9. Violette Färbung (zirka 7 Säuregrade); keine Gerinnung; abnorm, fehlerhafte Milch.

Die Alizarin-Alkoholprobe ist bei richtiger Ausführung nicht blos für Molkereien namentlich im Sommer von großem praktischen Wert, sondern es wäre ihre Einführung insbesondere für Milchverkaufsläden in den Städten zu empfehlen. Mit Hilfe dieses einfachen und billigen Verfahrens kann die Milchverkäuferin sich jederzeit davon überzeugen, inwiefern die feilgehaltene Milch noch zum Verkauf geeignet ist oder nicht. Es können damit viele Unannehmlichkeiten erspart werden. Die Kosten für 100 Proben betragen nur 5 Pfennig = 6 Heller.

Eine zweckmäßige Art kommunaler Mitwirkung bei der Milchversorgung.

Ein beachtens- und nachahmenswertes Beispiel kommunaler Fürsorge für die Beschaffung guter Milch für Kinder, Kranke, Genesende usw. hat die Gemeinde Hamborn im niederrheinischen Industriegebiet gegeben. Dieselbe hat nicht nach berühmten Muster eine eigene kostspielige Säuglingsmilchküche oder Milchanstalt eingerichtet, sondern einen Vertrag mit einem größeren Gutsbesitzer der näheren Umgebung Hamborns abgeschlossen, wonach der letztere übernimmt, gute, einwandfreie von gesunden Kühen gewonnene Vollmilch, wie sie sonst als Vorzugsmilch (Kindermilch, Säuglingsmilch, Sanitätsmilch und anderen schönen Namen) zu weit höheren Preisen in den Verkehr gebracht wird, in Flaschen zu 1 Liter Inhalt zum Preise von 25 Pfg. pro Flasche bzw. Liter zu liefern. Die Gemeinde hat eine Mindestabnahme von 300 Liter täglich garantiert. Für die Abnahme der Milch seitens der Konsumenten wurden zunächst innerhalb der Gemeinde Hamborn in Drogerien und geeigneten Lebensmittel-Geschäften mehrere Abhole- bzw. Verkaufsstellen eingerichtet, an welche die Milch von dem Lieferanten täglich früh morgens eingeliefert wurde. Bei einem Tagesumsatz von 400 Liter an wird die Milch von dem Lieferanten den Abnehmern direkt ins Haus geliefert.

Die Einzelheiten der ganzen Einrichtung gehen am besten aus dem Wortlaut des Vertrages hervor, den wir nach dem in Düsseldorf erscheinenden „Gemeinde-Verwaltungsblatt" hier folgen lassen:

§ 1. Der Gutsbesitzer Louis Maas verpflichtet sich, vom 1. Juli 1910 ab in der Gemeinde Hamborn frische Kindermilch zu vertreiben, deren Gewinnung und Behandlung folgendes beobachtet werden soll:

a) **Kontrolle der Stallungen und des Viehes durch den Kreistierarzt.**

Die Stallungen, in denen das Milchvieh gehalten werden soll, sind der ständigen Kontrolle des Herrn Kreistierarztes in Dinslaken zu unterstellen. Jedes Stück Vieh ist jeweils vor der Einstallung, jedenfalls bevor die Milch in den Handel gebracht wird, durch den Herrn Kreistierarzt zu untersuchen. Der ganze Viehbestand muß ständig unter kreistierärztlicher Überwachung bleiben. Allen Anordnungen des Herrn Kreistierarztes ist unverzüglich Folge zu leisten.

b) **Impfung des Viehes gegen Tuberkulose.**

Es darf nur die Milch von solchem Vieh in den Handel gebracht werden, das völlig gesund und gegen Tuberkulose geimpft ist. Tiere, die auf Tuberkulin reagieren, sind sofort auszuscheiden.

c) **Fütterung der Tiere.**

Die Tiere können mit Grünfutter, Kleie, Palmkuchenmehl, Leinmehl, Schnitzel, Möhren, Grasheu, Kleeheu gefüttert werden. Bei der Grünfütterung und beim Weidegang ist es zweckmäßig, daß nebenbei in ausreichender Menge trockenes Futter gereicht wird. Ein Fütterungswechsel darf nicht plötzlich erfolgen, sondern es ist vom trockenen Futter zum Grünfutter und umgekehrt erst allmählich überzugehen.

Nicht gefüttert werden dürfen Treber, Schlempe sowie Futtermittel, die Durchfall oder andere Verdauungsstörungen bei den Kühen erzeugen, der Milch einen unangenehmen Geschmack oder Geruch verleihen oder sie minderwertig machen.

Das Futter muß gesund sein, verdorbene oder anderweitig zersetzte Futterstoffe sind auszuschließen.

d) **Wartung und Pflege der Tiere.**

Es muß im Stall sowie auch bei der Wartung und Pflege der Tiere die peinlichste Sauberkeit herrschen. Insbesondere sind vor jedem Melken die Euter der Tiere warm abzuwaschen und mit einem trockenen, reinen Tuche abzutrocknen. Die Streu ist reinlich zu halten und oft zu wechseln. Die Schweizer usw., denen die Wartung der Tiere anvertraut ist, haben gleichfalls an ihrem Körper die peinlichste Sauberkeit zu beobachten. Vor jedem Melken sind die Hände mit Seifenwasser und Nagelbürste gründlich zu reinigen. Die Schweizer usw. müssen waschbare Kleidung tragen und diese alle zwei bis drei Tage wechseln.

e) **Beschaffenheit und Einrichtung der Stallungen, Geräte und Behälter.**

Fester, fugenloser, leicht abwaschbarer Fußboden. Wände mit Kacheln oder festem, abwaschbaren Olanstrich versehen. Wasserleitung im Stall. Holländische Aufstallung mit tiefer Rinne zur Aufnahme des Mistes. Einrichtung zum Aufbinden der Schwänze der Tiere. Futtertröge aus festem, fugenlosen Material so gearbeitet, daß ein leichtes Reinigen möglich ist. Genügend große Fensterfläche, gute Lüftung.

Die Melkgeräte, Kannen und Flaschen (Ziffer 2) sind nach jedesmaligem Gebrauche in reinem, kaltem Wasser abzuspülen, alsdann mit heißer Sodalösung zu reinigen und zu desinfizieren, hierauf mit reinem Wasser nachzuspülen und zum Ablaufen und Austrocknen mit der Öffnung nach unten aufzuhängen.

f) **Behandlung und Beschaffenheit der Milch.**

Die sauber gewonnene Milch ist sofort nach dem Melken aus dem Stall zu entfernen, durch ein geeignetes Metallsieb mit Watteeinlage zu filtrieren und auf einem Kühler tiefgradig abzukühlen. Schnelle Abkühlung auf höchstens + 8 Grad Celsius (besser 4 Grad) ist unbedingt erforderlich, um das Anreichern der Keime zu verhüten. Die gekühlte Milch muß bis zu ihrer Ablieferung auf einer Temperatur von höchstens 8 Grad gehalten werden.

Die Milch muß einen Fettgehalt von mindestens 3 Prozent enthalten; sie muß aus reiner Kuhmilch, ohne Zusatz von Wasser, Zucker oder sonstigen Fremdstoffen, bestehen und darf keinen sichtbaren Schmutz absetzen.

§ 2. Innerhalb der Gemeinde Hamborn sollen mehrere Verkaufsstellen eingerichtet werden, an die täglich die Milch in sauberen, gut verschlossenen Flaschen von einem Liter und nach Bedarf von größerem Inhalt, vom Lieferanten abzuliefern ist. Die Ablieferung hat des morgens möglichst frühzeitig zu erfolgen. Die Flaschen erhalten als Aufschrift eine Anweisung über die Aufbewahrung der Milch und der Flaschen.

§ 3. Vom 1. Juli 1910 ab übernimmt die Gemeinde Hamborn die Garantie für die Lieferung einer Tagesmenge bis zu 300 Liter Milch. Die hiernach bei den Verkaufsstellen nicht abgesetzte Milch ist bei einer von der Gemeinde bezeichneten Stelle abzuliefern. Die vom Lieferanten innerhalb der Gemeinde Hamborn an die Verbraucher direkt abgesetzte Milch wird in die angegebene Menge mit eingerechnet.

§ 4. Der an den Lieferanten zu zahlende Milchpreis wird auf 25 ₰ pro Liter festgesetzt. Erreicht der Tagesumsatz die Höhe von 400 Litern, dann übernimmt der Lieferant die direkte Lieferung an die Konsumenten.

Die Gemeinde kann für Arme, Lungenkranke 5 Prozent der hier abgesetzten Tagesmenge zum Preise von 20 ₰ pro Liter beanspruchen.

§ 5. Die Abrechnung mit den Verkaufsstellen hat der Lieferant unmittelbar, d. h. ohne Vermittelung der Gemeinde, vorzunehmen. Er ist berechtigt, für die Milchflaschen von den Konsumenten eine angemessene Kaution zu erheben, wie dies auch sonst üblich ist.

Die Gemeinde hat das Recht, jederzeit den ganzen Betrieb zu kontrollieren sowie den Nachweis über die Höhe des Umsatzes und wenn nötig die Beseitigung von Übelständen und Mängeln zu verlangen.

Wenn die in Ziffer 4 bezeichnete Menge von 400 Litern erreicht wird, dann hat der Lieferant dieses der Gemeinde anzuzeigen.

§ 6. Der Vertrag gilt auf die Dauer von zwei Jahren (bis 1. Juni 1912). Er läuft dann immer ein Jahr weiter, wenn er von der einen oder anderen Seite drei Monate vorher nicht aufgekündigt wird.

Sollte der Lieferant Maas sich in den übernommenen Verpflichtungen grober Vernachlässigungen schuldig machen bzw. gerügte Übelstände und Mängel nicht beseitigen, dann steht der Gemeinde das Recht zu, den Vertrag jederzeit mit sechswöchentlicher Frist zu kündigen.

U. E. ist der von der Gemeinde Hamborn beschrittene Weg entschieden zweckmäßiger und vor allem billiger, als die Einrichtung und Unterhaltung eigener städtischer oder kommunaler Milchanstalten, Säuglingsmilchküchen und dergl. Die bisherigen Erfahrungen in Hamborn haben erwiesen, daß nicht allein der von der Gemeinde garantierte Mindestumsatz schon nach einigen Tagen erreicht wurde, sondern es konnte auch in verhältnismäßig kurzer Zeit die direkte Zustellung an die Kundschaft eingeführt werden. Der ständig zunehmende Umsatz beläuft sich schon jetzt auf rund 500 Liter täglich. So ist es in Hamborn durch das Eintreten der Gemeinde in einfacher und durchaus zweckmäßiger Weise gelungen, eine Milchversorgung einzurichten, welche ohne wesentliche Belastung des Gemeindesäckels auch der minder bemittelten Bevölkerung den Bezug einer Vollmilch ermöglicht, welche vollkommen den Anforderungen an die sogenannte Vorzugsmilch entspricht, für die für gewöhnlich aber ganz wesentlich höhere Preise üblich sind.

In dem Vertrage selbst halten wir nur die Bestimmung des § 1 b, wonach alle Tiere, die auf Tuberkulin reagieren, sofort auszuscheiden sind, für entschieden zu weitgehend. Nach den umfassenden Forschungsergebnissen der letzten Jahre und dem übereinstimmenden Urteil hervorragender wissenschaftlicher Sachverständiger ist nur diejenige Milch als bedenklich und gesundheitsschädlich anzusehen, die von Kühen stammt, die an Eutertuberkulose oder offener, klinisch erkennbarer Tuberkulose erkrankt oder mit anderen offensichtlichen Krankheiten (insbesondere Infektionskrankheiten) behaftet sind. Es dürfte deshalb vollkommen ausreichen, die sofortige Ausmerzung auf solche Tiere zu beschränken, zumal nach den neueren Erfahrungen die Tuberkulinprobe allein zur zweifelsfreien Feststellung der Perlsucht nicht genügt. Es steht zu befürchten, daß die gewissenhafte und strenge Durchführung der jetzigen Bestimmung des § 1 b in Verbindung mit den übrigen Anforderungen an die Milchgewinnung und Milchbehandlung die dauernde Aufrechterhaltung des Preises von 25 ₰ pro 1 Literflasche in Frage stellen.

Im übrigen kann jedoch das Vorgehen der Gemeinde Hamborn nur begrüßt und zur Nachahmung empfohlen werden. Wir sind überzeugt, daß auf diese Weise mehr zu erreichen ist, als durch Einrichtung und Betrieb besonderer Anstalten in kommunaler Regie.

Mitteilungen.

Über die Zusammensetzung der Niederländischen Butter, herstammend aus den der Staatskontrolle unterstellten Molkereien im September 1910. (Flugblatt, herausgegeben von der Generaldirektion für Landwirtschaft.) Die Schwankungen der Reichert-Meißlschen Zahl der in den einzelnen Provinzen Hollands produzierten Butter werden aus folgender Zusammenstellung ersichtlich:

Butter-Kontroll-Station	Provinz	Anzahl der analysierten Proben	Reichert-Meißl'sche Zahl									
			20 bis 22	22 bis 23	23 bis 24	24 bis 25	25 bis 26	26 bis 27	27 bis 28	28 bis 29	29 bis 30	30 und mehr
Assen	Drenthe	142	—	—	8	47	50	30	7	—	—	—
Deventer	Gelderland-Overijssel	276	-	—	8	20	67	102	64	14	1	—
Eindhoven	Nord-Brabant	341	—	—	—	9	29	114	134	47	7	1
den Haag	Süd-Holland	148	2	3	8	28	43	35	20	5	4	—
Groningen	Groningen	79	—	2	10	18	24	14	10	—	1	—
Leeuwarden	Friesland	256	—	—	—	6	48	101	89	12	—	—
Maastricht	Limburg	263	—	—	—	3	12	24	82	91	48	3
Middelburg	Seeland	12	—	—	—	3	3	3	1	2	—	—
	Insgesamt	1517	2	5	34	134	276	423	407	171	65	4

Rundschau.

Zur Milchversorgung Münchens. Bekanntlich tobt schon seit längerer Zeit in München ein erbitterter Milchkrieg, der sich nun allmählich seinem Ende zu nahen scheint. In der am 2. Dezember abgehaltenen Sitzung der „Kommission für Versorgung der Stadt München mit Lebensmitteln" erklärte Kommerzienrat Schön, es sei für Laien ungemein schwer, ein richtiges Urteil über die Frage des Milchpreises zu gewinnen, man müsse wohl den Ausführungen der Landwirte Glauben schenken, daß sie die Milch nicht billiger abgeben können; auf keinen Fall dürfe die Milch verschlechtert werden; er habe selbst die Erfahrung gemacht, daß dieselbe gehaltreicher sei, als die Milch des Niederungsviehes in Norddeutschland. Die gegenseitigen Preistreibereien im Großhandel und der auf den Kleinhandel ausgeübte Terrorismus sei nicht zu rechtfertigen. Die Stadt selbst könnte nur Milchhandel betreiben, wenn es sich einmal um wirkliche Notstandsmaßregeln handeln würde. Er sehe keinen anderen Ausweg, als daß die Konsumenten eben 22 Pfg. bezahlen, die Großhändler aber sich vereinigen, die Milch unter Bedingungen einzukaufen, welche ihnen die Kommission stipulieren werde. Der Vorsitzende, Rechtsrat Beckh, faßte die bisher gefaßten Vorschläge dahin zusammen: 1. Errichtung einer städtischen Milchzentrale mit Straßenverkauf in Milchwagen; dies sei für die Stadt ein Risiko, zugleich ein Eingriff in das Geschäftsleben, und könne nur bei einem äußersten Notstand in Betracht kommen; immerhin sollen in der zu errichtenden Großmarkthalle für diesen Zweck geeignete Räume vorgesehen werden. 2. Die Molkereien, welchen die Benützung von Bassinwagen gestattet worden sei, könne man nicht zwingen, hiervon Gebrauch zu machen; wenn ihnen die Genehmigung wieder entzogen werde, sei damit für die Milchteuerung nichts gewonnen. 3. Wenn sich die Großhändler verpflichteten, von Oktober bis Ostern nur 16 Pfg., in der übrigen Zeit nur 15 Pfg. franko München zu bezahlen, ließe sich ein Verkaufspreis im Winter zu 22 Pfg. wohl rechtfertigen, wenn er in der übrigen Zeit auf 20 Pfg. bleibe. Dann würden sich auch die Kleinhändler zufrieden geben können. Nachdem G.-V. Vogt noch gedroht hatte, der Konsumverein München-Sendling könnte einer weiteren Preiserhöhung der Produzenten durch die Einfuhr pasteurisierter Milch aus Dänemark vorbeugen, erkannte der Landesinspektor für Milchwirtschaft, Dr. Herz, das zum Ausdruck gebrachte Entgegenkommen der Konsumenten dankbar an und wies dafür die Produzenten und Händler auf ihre Pflicht hin, nunmehr dadurch geordnete Verhältnisse zu sichern, daß im Milchhandel ebenso wie es in den Algäuer Käsereien längst selbstverständlich sei, schriftliche Kaufverträge für die Wintermilch und für die Sommermilch eingeführt werden. Dann wisse jeder, woran er sei und werde Käufern und Verkäufern die Möglichkeit ungerechtfertigter Preistreibereien entzogen, welche im Spätjahr immer eine beiderseits schädliche und nur Dritten nützliche Verschärfung der Gegensätze zwischen Stadt und Land verursacht haben. Er sei gerne bereit, die Einführung solcher Milchkaufverträge fördern zu helfen.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Die fallende Tendenz auf den Schweinemärkten des Inlandes hat auch in der Berichtswoche vom 4. zum 11. Dezember weiter angehalten. Nur Breslau, Dresden, Zwickau, Hamburg, Dortmund und Stuttgart weisen noch eine Steigerung der Schweinepreise auf.

Auf den verschiedenen Schweinemärkten des Auslandes haben sich die Preise wieder in aufsteigender Richtung bewegt, so in Paris, Rotterdam und besonders in Ccikago. In Kopenhagen, Manchester und teilweise auch in Wien wurde dagegen niedriger gehandelt.

Wann liegt ein „In-Verkehr-bringen" gesundheitsschädlicher Genußmittel vor?*) Diese interessante u. prinzipielle Rechtsfrage stand am 8. Dezember vor dem Reichsgericht zur Erörterung anläßlich eines Prozeßfalles,

*) Nachdruck verboten.

dessen Gebiet gerade jetzt sehr aktuell ist, wo aus allen Gegenden Deutschlands die traurige Kunde von Margarinevergiftungen einläuft. Eine Margarinefabrik in Kleve, welche von einer Durlacher Firma das zur Margarineherstellung verwandte Rohfett bezog, ließ dieser eine Sendung von etwa 170 Faß zurückgehen, da das Fett auf die Prüfung von Sachverständigen hin als ranzig und mit älteren Fleisch- und Kalkteilen versetzt beanstandet worden war. Bezüglich dieser Fässer, die in Düsseldorf lagerten und hier von dem Vertreter E. der Durlacher Firma sortiert waren, wobei er von vornherein 3 Fässer als völlig verdorben ausschied, von den anderen aber den Schimmel abkratzte, trat E. mit Zustimmung seiner Firma mit den Neußer Margarinewerken in Verbindung, deren Direktor P. sich bereit erklärte, die Fettmassen nach Besichtigung zu kaufen. Der Kauf kam jedoch nicht zustande, da P. bei der Prüfung feststellte, daß die Ware zu schlecht zur Verarbeitung sei. Durch den Vorstand des Untersuchungsamtes in Cleve, der seiner Zeit das Fett untersucht hatte, kam der Vorfall zur Kenntnis der Polizeibehörde und nun wurde Klage gegen den Lieferanten des Fettes und seinen Vertreter E. beim Landgericht Karlsruhe erhoben. Da das Reichsgericht nur zu der Verurteilung des E. Stellung zu nehmen hatte, ist auch hier nur das landgerichtliche Verfahren gegen E. zur Darstellung zu bringen. Er wurde zu einer Geldstrafe verurteilt, da er Nahrungsmittel, die geeignet waren, die menschliche Gesundheit zu gefährden oder zu beschädigen, in Verkehr gebracht habe. E. habe gewußt, daß das Fett zur Margarineherstellung unbrauchbar war, da es zum menschlichen Genuß ungeeignet war, und durch die Behandlung des Rohstoffes habe er dessen Verdorbensein nicht beseitigt, sondern nur verdeckt. Von einem Feilhalten oder Verkauf dieses Fettes könne allerdings keine Rede sein, wohl aber von einem „In-Verkehr-bringen" im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes; dies liege schon dann vor, wenn man durch eine äußere Handlung die Rechtslage eines Gegenstandes verändere. Durch die Verhandlungen und das Abkommen mit den Neußer Margarinewerken habe er diesen aber bereits Rechte eingeräumt. Daß E. wissentlich in Beziehung auf die Gesundheitsgefährlichkeit der Ware gehandelt habe, könne nicht festgestellt werden; jedenfalls aber habe er bei seiner Kenntnis von der ganzen Sachlage die im Verkehr erforderliche Sorgfalt außer acht gelassen und somit fahrlässig gehandelt. E. legte gegen seine Verurteilung Revision beim Reichsgericht ein, die sein Verteidiger unter Antrag auf Aufhebung des Urteils und Freisprechung wie folgt begründete: Die Feststellungen und Nachprüfungen bezgl. der Gesundheitsgefährlichkeit des Fettes und der Fahrlässigkeit des E. seien mangelhaft und teilweise unzutreffend. Vor allen Dingen aber sei der Begriff des „In-Verkehr-bringens" verkannt. Dieser verlange, daß man das Genußmittel einem Anderen zum Genuß zugänglich mache und überlasse. Der Gewahrsam an der Ware müsse also von dem Verkäufer auf den Käufer übergegangen sein. Der Angeklagte aber habe sich in diesem Falle vollkommen passiv verhalten, indem er es dem Direktor P. ganz überließ, das Fett zu prüfen und die Fässer auszuwählen, die ihm zusagen würden. Zu der Frage, ob ein „In-Verkehr-bringen" vorliege, nahm sodann der Reichsanwalt Stellung, während er die übrigen Rügen für unbeachtet erklärte. Hier könnten in der Tat Bedenken obwalten, ob nicht vielleicht nur ein Versuch vorliege. Zum Begriff des „In-Verkehr-bringen", der viel weiter sei als das „Feilhalten" und das „Verkaufen", reiche nach der einen Ansicht ein bloßer Vertrag über den Gegenstand nicht aus, sondern es sei auch eine Übergabe der Ware erforderlich. Dagegen kommt in neueren Urteilen des Reichsgerichts zum Ausdruck, daß der Käufer die Ware noch nicht abgenommen zu haben brauche; die Übergabe brauche also nicht soweit vollendet zu sein, daß der Käufer an ihr mitgewirkt und den Gegenstand abgenommen habe. Nach Ansicht des Reichsanwalts reicht zum Begriff des „In-Verkehr-bringens" gleichfalls aus, daß dem Käufer die aktuelle Möglichkeit der Verwendung der Ware als Nahrungs- und Genußmittel verschafft wird. Es ist nicht erforderlich, daß der Abnehmer bereits den Gewahrsam an der Ware erlangt hat. Diese Verwendungsmöglichkeit habe E. geschaffen; denn er habe alles getan, um sich der Ware zu entäußern, und der Erfolg sei nicht von ihm abhängig gewesen. Demgemäß gehe sein Antrag auf Verwerfung des Rechtsmittels. — Diesem Antrag gab der höchste Gerichtshof statt und führte zur Begründung seines Beschlusses folgendes aus: Die Revision enthalte in der Hauptsache Angriffe gegen die tatsächlichen Feststellungen. Rechtlich bedeutsam könne nur die Rüge sein, das Landgericht habe den Begriff des „In-Verkehr-bringens" verkannt. Der Angeklagte behauptet, er habe nur die Auswahl gestattet, nicht aber die Sachen in Verkehr gebracht. Entscheidend für den Begriff jedoch sei, wie beim Ausspielen von Waren, die Tatsache, ob jemand alles getan habe, um einem Dritten zu ermöglichen, die Sachen an sich zu bringen. Daß der Dritte sich die Sachen bereits angeeignet habe, sei unwesentlich. Der Angeklagte habe aber alles dies getan und somit sei seine Verurteilung gerechtfertigt. (Aktenzeichen 1 D. 673/10.) (635

Butterprozesse ohne Ende. Vor der Strafkammer des Königlichen Landgerichts zu Düsseldorf wurde am 12. Dezember wieder eine Anzahl Butterprozesse erledigt. Es handelte sich zum Teil um Berufungen gegen Urteile des Schöffengerichts. Für mehrere der Prozesse waren von der Anklagebehörde und der Verteidigung zusammen nicht weniger als 12 Sachverständige aufgeboten worden. Bekanntlich dreht sich der Streit immer um die Frage, ob die Butterfälscher in Düsseldorf und Umgebung oder in Holland sitzen. Zuerst wurde gegen den Butterhändler Jos. Brockers aus Niederkassel und den Kolonialwarenhändler Ludwig Tennior verhandelt. Beide hatten Butter mit zu hohem Wassergehalt in den Handel gebracht. Das Schöffengericht hatte Tennior freigesprochen und Brockers wegen wissentlicher Nahrungsmittelfälschung zu der empfindlichen Strafe von 500 ℳ verurteilt. Gegen dieses Urteil legten der Amtsanwalt und der Angeklagte Berufung ein. Vor der Strafkammer bekundete Chemiker Dr. Bauer vom Nahrungsmittel-Untersuchungsamt, daß die Butterproben rund 26 und 27 Proz. Wasser enthielten. Der Sachverständige hielt eine Verwechselung der Proben für ausgeschlossen. Die Strafkammer hielt beide Angeklagten für schuldig. Tennior erhielt wegen Übertretung 50 ℳ, Brockers wegen wissentlicher Nahrungsmittelfälschung 1000 ℳ Geldstrafe. Die zweite Verhandlung richtete sich gegen den Butterhändler Heinr. Esser aus Oberkassel. In mehreren Geschäften waren im März, April und Mai Butterproben entnommen worden, die 21,12, 17,94 und 20,93 Proz. Wassergehalt hatten. Der Angeklagte bezieht ungesalzene holländische Butter von einem Butteragenten und hat auch schon holländische Butter ohne Kontrollstempel erhalten. Er bestritt, der Butter Wasser zugesetzt zu haben und behauptete, daß er die Butter mit dem festgestellten Wassergehalt erhalten haben müßte. Das Gericht nahm auch in diesem Falle wissentliche Fälschung an und verurteilte Esser zu 500 ℳ Geldstrafe. — In der dritten Verhandlung erschien der Butterhändler Friedrich Scheuer aus Heerdt als Angeklagter. Auch er mußte sich wegen wissentlicher Nahrungsmittelfälschung verantworten. Während der Angeklagte wegen Nahrungsmittelvergehens nur einmal bestraft ist, hat seine Ehefrau deshalb schon drei Vorstrafen erlitten. Am 17. März wurde in einem Buttergeschäft in Neuß eine Probe von ihm entnommen, die 23,81 Proz. Wassergehalt aufwies. Eine zweite Probe nahm die Polizei am 23. April vom Wagen des Händlers. Die Untersuchung ergab hier einen Wassergehalt von 24,26 Proz. Der Angeklagte konnte sich vor Gericht diesen hohen Wassergehalt gar nicht erklären. Er stellte in Abrede, der Butter Wasser zugesetzt zu haben. Nach dem Ergebnis der Beweisaufnahme hielt das Gericht auch in diesem Falle wissentliche Nahrungsmittelfälschung für erwiesen. Das Urteil lautete auf 1000 ℳ Geldstrafe. — Im vierten Prozeß handelte es sich um die Berufung des Amtsanwalts gegen ein Urteil des Schöffengerichts vom 7. Mai, das den Butterhändler Heinr. Voßen aus Niederkassel freigesprochen hatte. Bei einem Händler war am 14. Januar eine Butterprobe entnommen worden, die 26,48 Proz. Wasser enthielt. Die Butter stammte aus dem Geschäft von Voßen. Das Schöffengericht sprach den Angeklagten aber frei, weil er nicht bei der Zubereitung zugegen war. In der Berufungsverhandlung behauptete der schon vorbestrafte Händler, daß seine Frau die Butter salze und ihm versichert habe, daß die Butter gut sei. Die Strafkammer verurteilte Voßen zu einem Monat Gefängnis und 500 ℳ Geldstrafe. — Die letzte Verhandlung richtete sich endlich noch einmal gegen Voßen und seine Ehefrau wegen wissentlicher Nahrungsmittelfälschung. Am 16. April entnahm ein Polizeibeamter Proben von der Butter des Voßen. Die gesalzene Butter hatte 31,18 Proz., die ungesalzene 25,71 Proz. Wassergehalt. Weitere Proben, die am 22. März auf der Rheinbrücke genommen wurden, hatten 25,39 und 24,58 Prozent Wassergehalt. Trotz dieses erdrückenden Beweises stellte das Ehepaar die Fälschungen in Abrede. Das Urteil lautete diesmal gegen den Ehemann Voßen auf fünf Wochen Gefängnis und 1000 ℳ Geldstrafe; gegen die Ehefrau auf 500 ℳ Geldstrafe.

Die Verhandlungen dauerten bis in die späten Abendstunden. Insgesamt wurden vom Gericht verhängt 4500 ℳ Geldstrafen und 9 Wochen Gefängnisstrafen.

Bestrafung wegen Milchfälschung. Wegen Milchfälschung hatten sich vor einigen Tagen vor dem Schöffengericht zu Bayreuth der frühere Verwalter der Sanitätsmolkerei Mistelgau und ein Molkereigehülfe zu verantworten. Die Angeklagten waren beschuldigt, im Monat Mai 1910 der nach Bayreuth zum Verkauf bestimmten Milch Natron und Magermilch zugesetzt zu haben. Der Verwalter wurde zu 250 ℳ und der Gehülfe zu 150 Mark Geldstrafe verurteilt.

Ausland.

Vorschriften für den Handel mit Schaf- und Liptauerkäse in Ungarn. Im Interesse der Aufrechterhaltung desRenomees des ungarischen Käseexportes ließ der Handelsminister die Fabrikanten von Liptauerkäse und die Händler auffordern, sich streng an die vorschriftsmäßige Bezeichnung der durch sie in Verkehr gebrachten Käsesorten zu halten. Insbesondere wird darauf aufmerksam gemacht, daß unter der Bezeichnung „Schafkäse" ausschließlich nur aus reiner Schafmilch, ohne jede Beimischung von Kuhmilch, hergestellter Käse in Verkehr gebracht werden darf. Ferner wird daran erinnert, daß laut den Bestimmungen des Margarine-Erlasses vom Jahre 1900 die unter Beimischung von Margarine oder irgend welchen Pflanzenfetten erzeugten Käse nur den Namen „Margarinekäse" führen dürfen.

Wohl können derzeit unter der Bezeichnung „Liptauerkäse", „Siebenbürgerkäse" und ähnlichen Namen auch Mischungen von Schaf- und Kuhkäse in Verkehr gebracht werden, in Bälde jedoch dürften präzise Verfügungen bezüglich des Mischungsverhältnisses dieser Sorten getroffen werden, sowie die im Gange befindlichen chemischen Untersuchungen abgeschlossen sind.

Sprechsaal.

Leistung und Gegenleistung bei Anstellung eines Molkerei-Verwalters. Es ist ein alter Grundsatz auf allen Gebieten des wirtschaftlichen Lebens, dessen Berechtigung nicht mehr erwähnt zu werden braucht, daß Leistung und Gegenleistung immer in einem einigermaßen richtigen Verhältnis zu einander stehen müssen. Nur bei unseren ländlichen Molkerei-Genossenschaften scheint man von der Berechtigung dieses Grundsatzes häufig keine Ahnung zu haben. Uns liegt das Original des Engagementsvertrages eines Molkereiverwalters vor, nach welchem das Mißverhältnis zwischen Leistung und Gegenleistung ein so großes ist, daß wir es uns nicht versagen können, näher auf die Einzelheiten dieses Engagements einzugehen.

Leistungen des Verwalters:

1. „Gesamter technischer, sowie kaufmännischer Betrieb der Molkerei", näher spezifiziert in fünf einzelnen Absätzen, auch Kassenführung.
2. Der Verwalter hat das für den Betrieb der Molkerei erforderliche Personal anzunehmen und zu lohnen.
3. Er hat allen Anforderungen des Gesetzes über Kranken-, Unfall- und Invaliditätsversicherung zu genügen.
4. Der Verwalter hat eine Kaution von dreitausend Mark zu stellen, womit er der Genossenschaft auch für denjenigen Schaden haftet, der „durch Fahrlässigkeit oder Ungeschicklichkeit, sowie ungenügender Beaufsichtigung des Personals herbeigeführt wird".
5. Der Verwalter hat die Stempelkosten des in zwei Exemplaren ausgestellten Vertrages allein zu tragen.
6. Bei einer Konventionalstrafe von 300 ℳ darf er innerhalb eines Jahres nach Aufgabe seiner Stellung in keine Molkerei der Umgebung eintreten.

Gegenleistungen der Genossenschaft:

1. Der Verwalter erhält „für sich und das nötige Personal ein Jahresgehalt von 1500 ℳ, Zahlung monatlich pustnumerando".
2. Eine Tantieme von „ein halb Prozent vom Butterertrage".
3. Freie Wohnung, Heizung und Beleuchtung, sowie Butter und Milch, soviel in seinem Haushalte gebraucht wird.

Wie hoch auf der einen Seite die zu erwartende Tantieme, auf der anderen Seite die Kosten für das anzustellende Personal sein werden, läßt sich nur mutmaßlich berechnen. Nehmen wir an, daß täglich zirka 2000 Liter Milch verarbeitet werden und daß der Verwalter dafür einen Gehülfen anzustellen hat. Er hat dann eine Jahrestantieme in Höhe von etwa 300 ℳ zu erwarten, denen eine Ausgabe von etwa 720 ℳ für den Gehülfen (billiger ist ein solcher heute wohl kaum zu unterhalten), sowie weitere rund 100 ℳ für die verschiedenen Versicherungen gegenüberstehen.

Der Arbeitsverdienst für die Person des Verwalters beläuft sich also im barem Gelde kaum auf 1000 ℳ jährlich und unter Hinzurechnung der freien Wohnung und Produkte auf ungefähr so viel, wie ein gewöhnlicher guter Arbeiter heutzutage in Stadt oder Land überall verdienen kann.

Es ist zur Genüge bekannt, daß sich heute viele Hunderte von Molkerei-Verwaltern leider mit einer derartigen geringen Entlohnung begnügen müssen. Wenn dieselbe auch nicht zu rechtfertigen ist, so findet sich doch genügende Erklärung in dem übermäßig großen Andrang zu jeder Molkereiverwalterstellung, sowie in der Tatsache, daß in kleineren Molkereien die Stellung des Verwalters häufig eine verhältnismäßig recht bequeme und angenehme ist. Nicht in der geringen Entlohnung sehen wir deshalb im vorliegenden Falle das größte Mißverhältnis zwischen Leistung und Gegenleistung, sondern darin, daß die betr. Genossenschaft bei solch geringem Gehalt die unvernünftig hohe Kaution von 3000 ℳ verlangt und daß in dieser Höhe der arme Verwalter auch für etwaige Verfehlungen seines Personals haften soll. Wer eine Ahnung davon hat, wie rücksichtslos und ohne jedes Gefühl für Recht und Billigkeit einzelne Genossenschaftsvorstände häufig die Kaution des Verwalters angreifen, der wird es verstehen, wie gefährlich solche Vereinbarung für den Molkereiverwalter sein muß, wie leicht es ihm bei einer Verkettung unglücklicher Umstände passieren kann, daß er den Vorzug, gegen Arbeitergehalt angestellter Verwalter zu sein, mit dem Verluste seines kleinen Vermögens zu büßen hat. Nicht 3000 ℳ, sondern 300—500 ℳ wäre bei solch niedrigem Gehalt eine angemessene Kaution gewesen. Es wird niemals zum Segen einer Molkereigenossenschaft ausfallen, wenn sie derartige unbillige Anforderungen an ihren Verwalter stellt.

Quarkfehler und deren Ursachen. Um einen guten, haltbaren und konkurrenzfähigen Sauermilchkäse herstellen zu können, ist vor allen Dingen ein gutes, sorgfältig hergestelltes Rohmaterial, ein tadelloser Quark, Haupterfordernis. Auf die Herstellung einer guten Butter wird durchschnittlich immer ein großes Gewicht gelegt, und das mit Recht, da die Rentabilität eines Molkereibetriebes hiervon abhängig ist. Die Quarkfabrikation sollte daneben aber auch nicht vernachlässigt und stiefmütterlich behandelt werden, wie solches leider oft geschieht.

Von einem guten Quark soll man verlangen, daß er eine weiße Farbe hat, nicht zu viel Molken enthält, einen guten, reinen, nicht zu sauren Geschmack und Geruch besitzt und ein gutes Endprodukt abgibt. Gleichwie der tüchtigste Buttermeier aus einer mangelhaft gewonnenen, unsauberen und minderwertigen Milch keine erstklassige Butter herstellen kann, so kann auch der tüchtigste Käser, und wenn ihm auch jahrelange Erfahrungen zur Seite stehen, aus einem minderwertigen und nicht sachgemäß hergestellten Quark keinen guten Käse herstellen. Es sollen deshalb nachstehend einige oftmals vorkommenden Quarkfehler kurz erörtert werden.

Übersaurer Quark entsteht meistens, wenn die zu demselben verwendete Magermilch zu sauer wurde. Er bleibt in diesem Falle meistens weich und schmierig und läßt sich schlecht und nur mangelhaft auspressen. Solcher Quark bleibt, selbst wenn er im Kessel auf hohe Wärmegrade gebracht wird, stets weich, er wird sich wenig verändern, es sei denn, daß er eine griesige Konsistenz annimmt und bei seiner späteren Verarbeitung gar nicht oder nur mangelhaft bindet.

Bröckliger, harter Quark entsteht, wenn die zu verquarkende Milch auf zu hohe Temperaturen gebracht wird. Solcher Quark hat auch oft eine ungleichmäßige Beschaffenheit, welche dadurch entsteht, daß man den Dampf auf den Inhalt des Kessels zu lange einwirken ließ, ohne diesen umzurühren. Meist sind dann die unteren und Seitenpartien des Kesselinhaltes gewissermaßen „verbrannt", wodurch obiger Fehler verursacht wird. Auch bei unvorsichtigem Labzusatz, wie solcher von unerfahrenem Personal oft gemacht wird, um die Milch schnell dick zu legen, z. B. an Sonntagen, wird ein harter Quark erzielt. Oftmals ist dann der Quark zähe wie Leder und zur Herstellung von Käsen absolut ungeeignet, ja es hält schwer, wenn es nicht ganz unmöglich ist, denselben durch die Quarkmühle zu bekommen.

Metallhaltiger Quark entsteht, wenn die Milch, welche zur Herstellung desselben verwendet wurde, Gelegenheit hatte, gelöstes Metall aufzunehmen. Durch die Einwirkung der Milchsäure auf Metalle werden geringe Mengen des letzteren gelöst und gelangen in den Quark, sie genügen, um diesen zur Herstellung von Käse unbrauchbar zu machen. Die aus solchem Material hergestellten Käse werden nach kurzer Zeit schwarz. Es sollten deshalb alle Gegenstände aus Metall, welche mit der Milch oder dem Quark in Berührung kommen, mit einem Zinn- oder auch z. B. bei Käsemaschinen, mit einem Emailleüberzug versehen sein.

Nasser und schmieriger Quark entsteht oft, wenn derselbe nicht richtig ausgerührt, überhaupt wenn es bei der Herstellung an Sorgfalt mangelte. Auch wenn der Quark vor oder nach dem Ausschöpfen schnell und stark abkühlt, nimmt er oft diesen Fehler an, die Molke läßt sich dann nur schwer entfernen.

Griesiger Quark entsteht oft, wenn größere Mengen saurer Buttermilch mit verquarkt werden oder wenn die Kesselmilch bei Beginn des Nachwärmens noch nicht genügend sauer bezw. dick geworden war. Meist gehen hierbei auch beträchtliche Teile des Käsestoffes in die Molken über. Auch ungleichmäßiges Nachwärmen kann die Ursache des Fehlers sein. Bemerkt soll noch werden, daß sich dieser Quark, sowie auch der mit Labzusatz, wenn auch unter normalen Verhältnissen hergestellt, zum Konservieren durchaus nicht eignet.

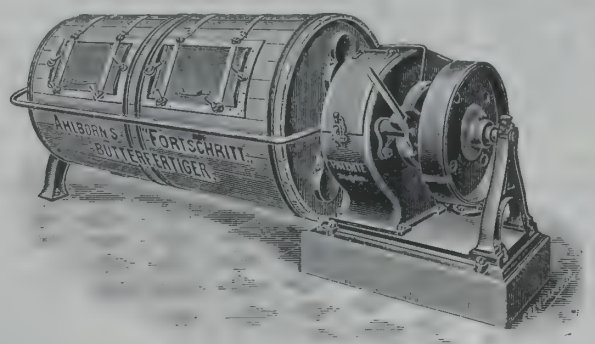
Ein anderer Quarkfehler tritt auf, wenn der aus den Tüchern oder Säcken entfernte Quark lose aufgeschichtet wird; dieser Fehler kommt jedoch meistens nur in der wärmeren Jahreszeit vor. Es entsteht hierbei eine Gärung, der Quark erhitzt sich und nimmt einen eigentümlich sauren Geruch an. Auch der aus diesem Materiale hergestellte Käse ist meistens minderwertig. Zudem geht solcher Quark auch meistens leicht, wenigstens stellenweise, in Fäulnis über, wodurch ein wenig haltbarer und fehlerhafter Käse entsteht. Der Quark sollte deshalb sofort in Tonnen gestampft werden, andernfalls kann man auch hierzu geeignete Behälter, Kisten usw. benutzen. Dann werden auch Fliegen und deren Brut besser abgehalten, welche den in Gärung übergehenden Quark stets als willkommenen Ablegeplatz ihrer Eier betrachten.

In dem hier Angeführten sind wohl die hauptsächlichsten und am meisten vorkommenden Quarkfehler beleuchtet. Bei exaktem und gewissenhaftem Arbeiten kann es in den meisten Fällen nicht schwer fallen, dieselben zu verhüten bezw. abzustellen. Nicht allein das Produkt wird dann verbessert, sondern es werden auch Reklamationen usw. seitens der Käsereien seltener vorkommen. In manchen Fällen wird der Käsefabrikant für einen

Die in

Wirklichkeit

erreichbare beste Butterausbeute erzielt man in



Ahlborns Butterfertiger „Fortschritt".

Zahlen wie 0,05, 0,04 und 0,03 Proz. Durchschnitts-Fettgehalt der Buttermilch bestehen natürlich nur in der

Einbildung

und beruhen auf ***Selbsttäuschung, falscher Anwendung der Untersuchungsmethoden*** *oder* ***erheblicher Verwässerung der Buttermilch.***

Jede milchwirtschaftliche Versuchsstation wird dies bestätigen.

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig, Lübeck, München.

Buttertonnen ca. 100 Pfd. Inh. u. ca. 50 Pfd. Inh.

desgleichen **Kübel** zu ca. 50 u. 30 Pfd. Inh.

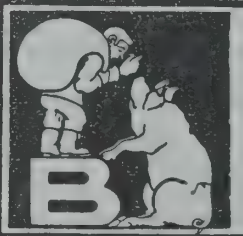
einmal gebraucht, sauber gereinigt, gut verböttchert, liefert stets prompt in

ausgesucht bester Ware

O. Thonack, Berlin 36 H

Amt 4 9147.

M. Brockmann's ZWERG-MARKE



erhält alle Tiere gesund und leistungsfähig." Vorsicht, es gibt Nachahmungen! Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt! Verlangen Sie das Büchlein „Aus der Praxis" kostenfrei vom

Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen

Gefälschte Banknoten

und **nachgeahmte** Holzapfelsche Rosten u. halbrunde Feuerbrücken sind annähernd gleich **wertlos.**

Die **echten** sind die besten und die billigsten, weil sie am **längsten halten.**

Anfragen und Bestellungen direkt an die bekannte Roststab-Fa.

E. Holzapfel, Berlin W. 15 (gegründet 1892).

stets gleichmäßigen und guten Quark auch einen etwas höheren Preis anlegen können, da er ja direkten Nutzen davon hat. Beide Teile werden also gut dabei fahren und zufrieden sein können. H. H. in Tgh. (637

Neue Dampfmaschine. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 96.)

I.

Die Hauptsache ist im Molkereibetriebe die rationell durchgeführte Abdampfausnutzung. Alle anderen Fragen treten dieser gegenüber in den Hintergrund; denn gerade im Molkereibetriebe ist die beste Gelegenheit zu restloser Verwertung des Auspuffdampfes gegeben: zur Pasteurisierung, zum Vorwärmen, zum Bereiten von heißem Wasser usw. Zur Pasteurisierung z. B. ist der Abdampf viel geeigneter als der teure Frischdampf, weil er nicht mehr so heiß ist, und weil infolgedessen das Anbrennen des Erhitzers viel leichter vermieden werden kann. Überhitzter Dampf ist für Pasteurisierungszwecke nicht verwendbar. Dazu sind erst besondere Abzweigungen nötig, um den noch nicht erhitzten, gesättigten Dampf vor dem Eintritt in den Erhitzer abnehmen zu können.

Bei Verwendung von Auspuffdampf empfiehlt es sich, einen guten Abdampfentöler einzubauen, um fettfreien Abdampf an die Heizflächen zu bringen. Das Kondensat verwendet man zweckmäßig wieder zum Kesselspeisen, da es das denkbar beste Speisewasser darstellt.

Wenn allerdings mit der Molkerei ausgedehntere Nebenbetriebe verbunden sind, so z. B. eine Schroterei, die während der Nachmittagsstunden längere Zeit im Betriebe ist, dann kann der Abdampf nicht in so rationeller Weise ausgenutzt werden und dann empfiehlt sich überhitzter Dampf. In allen übrigen Fällen aber ist für Molkereibetriebe der Sattdampf unbedingt vorzuziehen. G.

II.

Der Einbau des Überhitzers kann unter Umständen empfohlen werden. Bei geeigneter Maschine können Sie dadurch eine Dampfersparnis von zirka 15—18 % erzielen, sowie zirka 10 % Kohlenersparnis. Eine gewöhnliche Hochdruckexpansions-Maschine können Sie dazu nicht verwenden, sondern eine Dampfmaschine, die speziell für überhitzten Dampf gebaut ist. Von der Beschaffung einer Ventilmaschine von solch kleinen Abmessungen, glaube ich Ihnen, vorausgesetzt, daß Sie überhaupt Offerte dafür erhalten, aus praktischen Gründen abraten zu müssen. Der Kernpunkt scheint mir bei Ihrer Anlage vor allem in der Beschaffung des Betriebsdampfes zu liegen. Gute Feuerungen und Zugverhältnisse vorausgesetzt, werden Sie einen geringen Überschuß an anderweitig verfügbarem Dampfe bei voller Ausnützung der neuen Maschine haben. Es ist daher vor allem wesentlich, daß Sie sich pro HP. i. den Dampfverbrauch garantieren lassen, je geringer die Ziffer ausfällt, desto besser.

Die Art Ihres Betriebes, sowie die Beschaffenheit der Apparate wird ergeben, ob es nicht zweckmäßig erscheint, den Abdampf, mit der nötigen Reinigungsvorrichtung versehen, möglichst eingehend auszunutzen. — Eventuell wäre für Ihre Anlage die Beschaffung eines Economisers sehr angebracht, unter Umständen können Sie dabei zirka 20 % Kohlen ersparen. Der Economiser, der vielfach mit dem Überhitzer verwechselt wird, ist ein Röhrensystem, das von den Rauchgasen bestrichen wird und zur Vorwärmung des Speisewassers dient; es werden dadurch zirka 80—200 Grad C. der Temperatur der Gase nutzbar gemacht. Dadurch wird die Leistungsfähigkeit Ihres Kessels erhöht. — Ob die Ausführung möglich ist, hängt von der Größe des Schornsteines, der Lage des Fuchses und den baulichen Verhältnissen ab, die dabei, ebenso wie bei der Anlage des Überhitzers, zu berücksichtigen sind. Um nun zu sehen, was für Sie das richtige ist, würde ich Ihnen raten, zunächst einen Dampfversuch, den Ihnen evtl. Ihr Kesselverein besorgt, machen zu lassen. Lassen Sie aber erst einmal feststellen, wieviel Dampf der Kessel schafft, ferner, wie sich der Verbrauch der Dampfmaschine jetzt stellt, ferner, wie derjenige der Apparate. Haben Sie dann Offerten auf die neue Maschine, so werden Sie dann sehen, wie Sie zunächst mit dem Dampfe auskommen und welche Verbesserungen (Abdampfverwertung) dann getroffen werden müssen. Ob es vorteilhafter sein wird, Überhitzer oder Economiser anzulegen, ergibt die Rechnung. Auf die Frage, ob für Ihren Betrieb überhitzter Dampf Vorteile bietet, kann nur geantwortet werden, daß dies ganz von der Art Ihres Betriebes abhängt; unter Umständen sparen Sie gar nichts, wenn Sie bei der evtl. sparsam arbeitenden Maschine allzuviel direkten Dampf vom Kessel für die Apparate verwenden müssen. Hierüber gibt Ihnen ein sorgfältig durchgeführter Dampfversuch die nötige Auskunft. Ed. Antz, Ingenieur, Berlin.

III.

Der Kessel von 25 Quadratmeter Heizfläche ist für die zu beschaffende Dampfmaschine von 20—25 PS. groß genug, um auch etwas überschüssigen Dampf entwickeln zu können. Es ist zu empfehlen, einen Überhitzer einzubauen, besonders, da dies ohne größere Umstände bewerkstelligt werden kann. Der Überhitzer wird am vorteilhaftesten hinter den Flammrohrfeuerzügen eingebaut und mit Reguliervorrichtungen versehen, um ihn im Bedarfsfalle regulieren resp. ausschalten zu können. Überhitzer aus schmiedeeisernen, nahtlos gezogenen Rohrschlangen sind den aus gußeisernen Rohren zusammengesetzten vorzuziehen.

Im vorliegenden Falle ist eine Heißdampfmaschine mit Kolbenschiebersteuerung empfehlenswert; Ventilmaschinen kommen mehr bei größeren Leistungen in Betracht. Die Anschaffungskosten der Heißdampfventilmaschine sind wesentlich höher, als die der oben angeführten Art. Neuerdings baut eine der Molkereimaschinenfabriken eine Heißdampfventilmaschine für kleinere Leistungen, die sich ganz gut bewährt haben soll. Als Vorteile der Überhitzung des Dampfes sind hauptsächlich folgende anzuführen:

1. Die Feuergase und damit das Brennmaterial werden besser ausgenutzt und es vollzieht sich die Überhitzung ohne irgend welchen Mehrbedarf an Heizmaterial.

2. Der überhitzte Dampf hat einen bedeutend größeren Wärmeinhalt als gesättigter Dampf von derselben Spannung. Er ist deshalb wasserfrei und es kommt das lästige und unvorteilhafte Arbeiten des Dampfzylinders mit Wasser in Fortfall.

3. Infolge der hohen Überhitzungsgrade von 300—400 Grad Cels. ist es im Bedarfsfalle auch möglich, den Dampf auf größeren Strecken durch Rohrleitungen zu führen, ohne großen Verlust durch Kondensation zu befürchten.

4. Der Dampfverbrauch pro PS. ist bei Anwendung von überhitztem Dampf wesentlich geringer. Während man bei gesättigtem Dampfe 16—18 Kg. Dampfverbrauch pro PS. i. als normal annehmen kann, sinkt derselbe bei Heißdampf auf 12 Kg. und weniger pro PS. i.

Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in

Molkerei-Buchführung

einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20

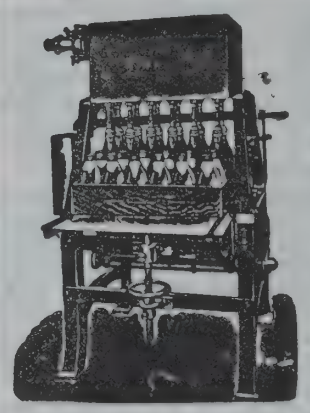
Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.

Kistenteile

aller Art, in sauberster und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität

Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

In Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

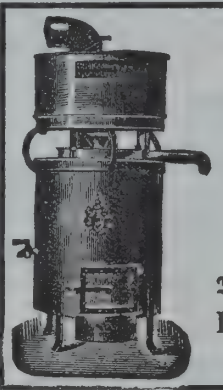
Ganzhorn & Kling

Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Melk- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.



Epochemachende Neuheit!

Durch Einsetzen eines Milchfilters in den

Hildebrands Patent-Milchvorwärmer

erzielt man gleichzeitig die

Milchreinigung

nach sanitärer Vorschrift!

Goldene Medaille. Ehrenpreis.

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.

Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.

Vertreter gesucht.

Nulli Secundus Rahmreifer

besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.

Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

Baechler & Co.

Molkerei-Ingenieure

Zürich (Schweiz)

Eigene Maschinenfabrik

Spezialität: Maschinen und komplette Anlagen zur Herstellung von kondensierter und von Trockenmilch, von Kasein, Milchalbumin, Milchzucker, Molken-Essig. Eigene Verfahren und Konstruktionen.

Bau und Einrichtung von Molkereien, Käsereien, Milchversorgungs-Anstalten.

Pläne ◆ Gutachten ◆ Expertisen.

Kartoffelflocken!!

liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggonladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in Magdeburg, Bremen, Hannover, Berlin, Posen und Oldenburg.

S. Priwin & Cie., Magdeburg.

5. Infolge des geringeren Dampfverbrauchs ergibt sich ein weniger großer Bedarf an Speisewasser, dementsprechend wird sich auch der Verbrauch an Brennmaterial günstiger stellen.

6. Wie sich ohne weiteres ergibt, hat der Abdampf der Maschine bei Überhitzung einen größeren Wärmeinhalt als bei Arbeiten mit gesättigtem Dampfe. Bei Verwendung des Abdampfes kann man infolgedessen höhere Vorwärmetemperaturen des Speisewassers und anderer zu erhitzender Flüssigkeiten, wie Milch, Rahm usw., erreichen. G. B. (642

Anfrage an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Verzinnung von Milchkannen. Um unsere schadhaften Milchkannen selbst neu verzinnen zu können, haben wir uns eine Einrichtung zum Verzinnen der Kannen im Bad herstellen lassen. Bei Ausübung des Verfahrens ergeben sich insofern Schwierigkeiten, als wir keine schöne, glatte Fläche erzielen können. Wie ist diesem Übelstande abzuhelfen?
N. in L. [2750

Briefkasten.

H. A. in L. Wir empfehlen Ihnen folgende Bücher: Lauterbach, „Lehrbuch der Milchwirtschaft", Preis 4 ℳ und Altmüller, „Maschinenwesen für Molkereibeamte," Preis 3 ℳ. Beide Bücher sind zum angegebenen Preise von unserer Expedition zu beziehen. (2740

Moll. N. Die Butter ist in Aussehen und Bearbeitung gut. Der Geschmack ist unrein und fettig. Ihre Arbeitsweise ist nicht ganz einwandfrei. Vor allem ist das Ansäuern des Rahmes mit Buttermilch ganz verkehrt, weil sich dabei etwaige Fehler in der Butter immer weiter fortpflanzen. Nehmen Sie zum Ansäuern Reinkulturen und erhitzt gewesene, gute Magermilch, die angewandten Temperaturen sind richtig. Für das übermäßig lange Buttern können wir vorläufig keine andere Erklärung finden, als daß der Rahm nicht stark genug angesäuert wird. (2747

Molk. L. In einem Lokalblättchen in Ihrem Orte wurde ein Artikel veröffentlicht, der alle Schuld für die Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche der Milchlieferung an die Molkereien zuschiebt und eine erfolgreiche Bekämpfung der Seuche nur für möglich hält, wenn überall anstatt der Milch- die Rahmlieferung an die Molkereien eingeführt würde. Sie fürchten nun, daß dieser Artikel unter Ihren Genossen Beunruhigung und Unzufriedenheit mit der Milchlieferung hervorrufen könnte und möchten einiges Material zur Aufklärung der Leute haben. Wir senden Ihnen einige Artikel aus früheren Nummern unserer Zeitung zu, aus denen hervorgeht, daß die Rahmlieferung nicht überall am Platze ist. Auch verschiedene maßgebende milchwirtschaftliche Körperschaften haben sich öfters dahin ausgesprochen, daß die Rahmlieferung nur in vereinzelten Gegenden Deutschlands zu empfehlen sei. (2734

M. in M. Die Verschlechterung der Qualität der von auswärts bezogenen Butter dürfte auf die Behandlung derselben mit lauwarmem Wasser zurückzuführen sein, die Sie anwenden, um die Butter weich zu bekommen. Daß es im Winter schwierig ist, die von auswärts bezogene harte Butter auszuformen, ist leicht verständlich. Wenn Sie aber den Raum, in dem Sie die Butter kneten und formen, entsprechend heizen, ermöglicht sich das Formen auch, ohne die Butter vorher in warmes Wasser zu legen. (2715

Sch. in D. Sie müssen die Genehmigung zur Errichtung der Anlage in den betr. Räumen bei der dortigen Ortspolizeibehörde nachsuchen. Die erforderliche Höhe und Größe der Räume ist nicht landesgesetzlich geregelt, sie richtet sich immer nach Art und Umfang des Betriebes. Die erforderlichen Geräte können Sie von einer Molkereimaschinenfabrik beziehen, deren Sie im Inseratenteil unserer Zeitung genug finden. (2722

M. Z. B. Die von Ihnen projektierte Bürstenanlage zur Reinigung der Kannenstechdeckel wird sich wohl bewähren. Die Bürstenform muß der Form der Deckel angepaßt werden. Als Bürstenmaterial verwenden Sie am besten gutes Roßhaar. Ob Sie viel Zeit bei Benutzung der Anlage gegenüber dem Waschen mit Handbürste sparen werden, ist doch fraglich. (2732

M. S. Ohne den fehlerhaften Käse und eine Probe Quark, aus dem er hergestellt ist, untersucht zu haben, läßt sich nicht mit Sicherheit sagen, wodurch der Fehler verursacht wird. Wir nehmen an, daß die Temperatur in Ihrem Trockenraume zu hoch ist und das Trocknen deshalb zu schnell und zu intensiv erfolgt. Senden Sie evtl. eine Quark- und Käseprobe nach hier zur Untersuchung. (2731

A. U. Die Yoghurt-Milchbereitung nach dem Verfahren von Dr. Löloff und Dr. Mayer, Breslau, kann, soweit wir unterrichtet sind, empfohlen werden. (2729

B. G. in M. Gute Schrotmühlen können Sie beziehen von Fr. Schöttler, Diepholz (Hannover) und von Friedr. Krupp, A.-G., Magdeburg-Buckau. (2724

A. St. in G. Quark 1 enthält Spuren gelöstes Eisen, er kann vorläufig noch zusammen mit metallfreiem Material ohne Bedenken verarbeitet werden. Die Alleinverarbeitung desselben ist nicht zu empfehlen. Quark 2 muß wegen seines starken Metallgehaltes als gänzlich unbrauchbar bezeichnet werden. (2714

F. H. in L. Um die Prüfung als Dampfkesselheizer abzulegen, wenden Sie sich am besten an den nächsten Dampfkessel-Überwachungsverein, dem die dortige Molkerei angeschlossen ist. (2716

A. R. W. Eine Bezugsquelle von Kitt zum Zusammenkitten einer gerissenen Marmorplatte ist uns nicht bekannt. Möglicherweise bekommen Sie solchen Kitt in einem dortigen größeren Drogen-Geschäft. (2719

M. S. 12. Rohe Vollmilch, die für Trinkzwecke an Schulen geliefert werden soll, muß vor allen Dingen äußerst sauber gewonnen und behandelt werden. Ferner muß die Milch möglichst frisch geliefert werden. Sie muß besonders im Sommer sehr kühl (bei Temperaturen unter 10 Grad Cels.) bis zum Verzehr aufbewahrt werden. Besondere andere Mittel für die Herstellung solcher Milch gibt es nicht, chemische Zusätze zwecks Konservierung sind verboten. (2720

Sch. in B. Der uns zur Untersuchung gesandte Quark ist allerdings recht weich gearbeitet. Zur Vermeidung von Schwierigkeiten beim Formen und Trocknen ist ein Nachpressen unter Beifügung der halben Salzgabe erforderlich. Verlangen Sie weiterhin von Ihrem Lieferanten trockene, kernige Ware. B. (2721

300

Molkerei-Kühlanlagen!

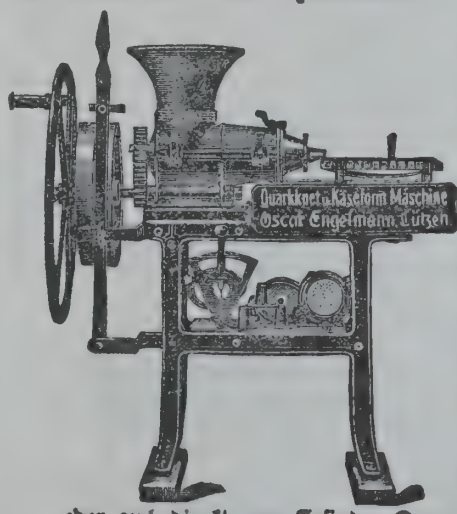
Die vielen Nachahmungen unserer Maschinen und der von uns erfundenen **Milch-Berieselungskühler** für direkte Verdampfung **beweisen,** daß unsere Anlagen **vorbildlich** und **erstklassig** sind!

Schlüter & Gsell, G. m. b. H.
Düsseldorf.

Steinschrotmühle
„Rentablit"
mit selbstschärfenden Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.
Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.
Vorzüglich als **Nebenbetrieb für Molkereien** ꝛc. geeignet.
Größ. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.
Fr. Schöttler
Maschinenfabrik
Diepholz i. H.

Carl Nebel, Molkereigerätefabrik
Schöningen i. Braunschw.
Beste und vorteilhafteste Bezugsquelle in:
Metallkäsewannen, doppelwandig, D. R. G. M.
Rahmkippbassins mit u. ohne Aufziehvorrichtung
Voll- und Magermilchbassins
Isolierbassins, fertig isoliert, mit 100 mm Korkstein
Rahmreifungswannen mit Rührwerk
Rahmsäurewannen für Hebevorrichtung
Kippgefäße und Meßeimer geeicht und ungeeicht
Bassin-Doppelsiebe, Milchleitungsteile, Kupferrohr.
Verlangen Sie Preisliste. Wiederverkäufer hohen Rabatt.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!



Engelmanns Pat. Quarkknet- u. Käseform-Maschine
für runde und lange Käse aller Art.
Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu: „allerfeinsten Speisequark zu erzeugen". — Nur ff. Zeugnisse.
Zu beziehen durch: Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G., Bergedorf. — Eduard Ahlborn, Hildesheim. — Dirks & Möllmann, Osnabrück. — Ewald Noack, Magdeburg. — Carl Mann, Hildesheim. — N. Jepsen Sohn, Flensburg. — Franz Maager, Breslau. — Zentral-Ankaufstelle, Halle a. S. — Rich. Schoen & Co., Erfurt. — Friedr. Jaeger, Halle a. S. — F. Peters, Leipzig. — A. Moritzen, Dresden. — Gebr. Bayer, Augsburg. — Joh. Deiring, Weiler i. Algäu. — Raths Molkerei-Zentral-Büro, Stuttgart. — A. Schönemann & Co., Schöningen. — Ferd. Rothe & Co., Braunschweig. — Alfa-Separator, Wien. — Astra, Paris und Wien. — Jurany & Wolfram, Wien. — A. de Saint-Moulin, Verviers. — Zentral-Molkerei-Büro, München. — Misu Weinberg, Bucarest. — C. Wasser & Co., Rotterdam ꝛc. ꝛc.
oder auch direkt vom Erfinder **Oscar Engelmann, Lützen.**

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Gründliche theoretische und praktische Ausbildung von Molkereipersonal.
Beginn des Kursus je am 1. Oktober und 1 April. (1688
Anmeldung und Auskunft bei dem Leiter **Dr. Hesse, Güstrow.**

L. M. in **H.** In der betreffenden Versicherungsangelegenheit wenden Sie sich zunächst am besten an Ihr Bürgermeisteramt, um nähere Erkundigung einzuziehen. — Es ist sehr wahrscheinlich, daß das neue Viehseuchengesetz eine ständige Erhitzung der Molkereirückstände auf 85 Grad C. vorschreiben wird. Einen Butterpreis von 9,50 *M* unter Berliner Höchstnotiz muß man als sehr niedrig bezeichnen. Ob Ihre Butter tatsächlich mehr wert ist, können wir nicht sagen, da wir die Qualität Ihrer Butter nicht kennen. (2755

J. K. in **W.** Da Ihre Dampfmaschine für den Betrieb der Mühle viel zu klein ist, kann man Ihren Plan, für die Mühle einen besonderen Motor aufzustellen, nur gutheißen, besonders, da Sie dann die Mühle ganz unabhängig von der Molkerei zu jeder Zeit betreiben können. (2753

M. S. in **M.** An dem Buttersalz und der Butterfarbe konnten wir keine Fehler feststellen, es ist kaum anzunehmen, daß der fehlerhafte Geschmack Ihrer Butter auf Salz oder Farbe zurückzuführen ist. Senden Sie uns evtl. eine ungesalzene und eine gesalzene Butterprobe zur Untersuchung ein. (2764

M. R. Der Quark hatte einen Wassergehalt von 72,95 Prozent, derselbe überstieg also die höchstzulässige Grenze von 68,5 Prozent ganz erheblich und ist daher die Reklamation Ihres Abnehmers vollauf berechtigt. (2763

R. in **G.** Zwecks Ausführung des Terazzofußbodens wenden Sie sich wohl am besten an ein größeres Baugeschäft. Über die Herstellungskosten dieser Bodenart sind wir nicht genau unterrichtet. Lassen Sie sich von mehreren Geschäften Offerte einreichen. Es ist bei dieser Fußbodenart wichtig, daß sie wirklich sachgemäß ausgeführt wird. Meistens nimmt man dazu italienische Terazzoarbeiter. Die Schrotmühlen von Stille sind empfehlenswert. (2688

M. K. in **Sch.** Wenn Sie den Abdampf der Maschine zum Kochen des Futters benutzen wollen, müssen Sie ihn vorher wenigstens entölen und reinigen. Es ist dafür ein Dampfentöler erforderlich, wie solche z. B. vom Bergedorfer Eisenwerk und von Ed. Ahlborn, Hildesheim geliefert werden. Aber auch der entölte Abdampf dürfte sich zum direkten Einführen in das Futter wenig eignen, da er den Geschmack desselben jedenfalls beeinträchtigt. Empfehlenswerter ist es, den Abdampf zum Vorwärmen des Kesselspeisewassers zu benutzen und zum Anwärmen des Futters Frischdampf zu nehmen. (2676

Molk. N. Bevor wir Ihre eigentliche Anfrage beantworten, müssen wir eine irrige Auffassung in Ihrem Schreiben richtig stellen. Sie sagen: „Wie bei allen Genossenschaften m. b. H., ist die Haftsumme der einzelnen Genossen, ob Groß- oder Kleinbesitzer, in gleicher Höhe gehalten, infolgedessen jeder Genosse nur eine Stimme hat.“ Gerade bei Genossenschaften mit beschränkter Haftpflicht läßt sich nach dem Verhältnis der Beteiligung am Betrieb auch die Haftpflicht verteilen. Bei Genossenschaften mit unbeschränkter Haftpflicht trifft Ihr Satz zu. Nach §§ 134 und 135 des Genossenschaftsgesetzes kann ein Genosse bei beschränkter Haftpflicht mehrere Geschäftsanteile erwerben; die Haftung erhöht sich dann auf das der Zahl der Geschäftsanteile entsprechende Vielfache der Haftsumme. Das Stimmrecht ist bei allen Genossenschaften gleich; jeder Genosse hat eine Stimme, ob er bei beschränkter Haftpflicht zehn Geschäftsanteile erworben hat oder nur einen. Also der Haftsumme wegen war der Umwandlungsbeschluß nicht nötig. Die Gesellschaft mit beschränkter Haftung steht ihrer Grundlage nach zwischen Genossenschaft und Aktiengesellschaft. Bei der Genossenschaft handelt es sich um eine Personenvereinigung; die Aktiengesellschaft ist eine reine Kapitalvereinigung. — Ob für einen Molkereibetrieb eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung zu empfehlen ist, muß doch sehr bezweifelt werden. Der Gesellschaftsvertrag bedarf der gerichtlichen oder notariellen Form. — Doch nun zur Erledigung der gestellten Fragen: 1. Um die Genossenschaft in eine Gesellschaft umzuwandeln, ist es ohne Zweifel notwendig, sie aufzulösen und die Liquidation zu erledigen. Es kann ja sofort die Gesellschaft gebildet werden, die nach ihrer Eintragung ins Handelsregister auch den Betrieb übernimmt. — 2. Von der Auflösung und Liquidation der Genossenschaft handeln die §§ 78—93 des Gesetzes. Die Liquidation dauert mindestens ein Jahr. Es sind mindestens zwei Liquidatoren zu bestellen. Nach Beendigung der Liquidation sind die Bücher und Schriften der Genossenschaft noch zehn Jahre aufzubewahren. Eine einfache Ab- und Anmeldung der Genossenschaft aus dem Genossenschaftsregister in das Handelsregister ist ausgeschlossen. Das im Gesetz vorgeschriebene Verfahren muß genau beachtet werden. — 3. Es ist auch das ein Irrtum von Ihnen, die ganze Umwandlung nur für eine Firmenänderung zu halten. Man kann nicht die Genossenschaft in eine Gesellschaft umwandeln, ohne jene gehörig aufzulösen und vollständig zu legitimieren und die Gesellschaft neu zu errichten. Mag das alles zutreffen: dieselben Personen, derselbe Betrieb, Übergang der gesamten Aktiva und Passiva an die Gesellschaft usw., — es ist für das Unternehmen eine neue Form beschlossen und diese kann nicht so ohne weiteres wie der Schmetterling aus der Puppe hervorkriechen. — 4. Selbstverständlich muß die Gesellschaft das Grundstück usw. von der Genossenschaft i. L. kaufen; das Verkaufsrecht üben die Liquidatoren aus. Es kommen hierfür die Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches in Betracht. Ohne erhebliche Kosten wird also der Übergang wohl nicht gut möglich sein. Die Werte, die in den Geräten und Lagerbeständen, Schweinen usw. stecken, können vor der Liquidation freihändig verkauft werden. Wir fürchten, daß der Beschluß, die Molkerei-Genossenschaft in eine G. m. b. H. umzuwandeln, ein Mißgriff ist. Hätte man die Möglichkeiten, die das Genossenschafts-Gesetz bietet, richtig erwogen, so wäre wenigstens der Punkt der Haftpflicht zu aller Zufriedenheit geregelt worden. — Eins hat die Gesellschaft mit beschr. Haftpfl. allerdings vorab: Ein Ausscheiden ist nicht so leicht möglich wie bei der Genossenschaft. Dem stehen aber mancherlei Mängel gegenüber, die sich bei dem Unternehmen eines Molkereibetriebes leicht empfindlich bemerkbar machen. Fr. (2662

B. in **S.** Als Betriebsleiter einer Gutsmolkerei haben Sie gesetzlich, wenn nichts anderes vereinbart ist, eine Kündigungsfrist von 6 Wochen, die immer nur zum Schluß eines Kalendervierteljahres erfolgen kann. Die am 1. Dezember d. J. erfolgte Kündigung zum 31. Dezember war also verspätet. Daß man Ihnen schon 14 Tage früher die Kündigung angedeutet hat, ersetzt noch nicht die rechtzeitig geschehene Kündigung. Sie müssen, wenn Ihr Arbeitgeber auf der Kündigung zum 31. Dezember besteht, an diesem Zeitpunkte die Stelle verlassen und sich schon jetzt nach einer neuen Stellung umsehen. Das, was Sie in dieser neuen Stellung bis zum 31. März n. J. weniger verdienen, als Sie in Ihrer jetzigen Stellung bis zu Ihrem jetzigen Arbeitgeber fordern.

Beste Verzinnung für Molkerei-Geräte.

Epicassit A

Prospekte gratis und franko.

Metallanstrich-Syndikat G. m. b. H.

Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5 II.

Das beste und dankbarste Weihnachtsgeschenk

für das Personal ist meine

Molkereiberufskleidung

Schenken Sie Ihren Leuten, wo es angebracht erscheint, statt Geld, meine Bekleidungsartikel, die von Molkereipraktikern 2c. als praktisch, gut und dauerhaft anerkannt und empfohlen werden und die die Wäsche und Kleider vor Schmutz und den Körper vor Nässe und Erkältung schützen. Sie und Ihr Personal werden lange Zeit Freude daran haben.

Jacken, Blusen 2c. in verschiedener Schnittform und Farbe, für jede Beschäftigung passend,

Schürzen aus Leinen, Drillich, wasserdichte aus imprägnierten Stoffen,

Gamaschen aus wasserdichtem Segeltuch.

Holzpantoffeln und Holzschuhe, auch gefütterte, leicht und bequem,

Molkerei-Reformmütze, mit 3 auswechselb. Bezügen,

Leibwäsche, fast unverwüstlich

usw.

Verlangen Sie Preisliste über Molkereibekleidungs-Artikel.

Lieferung erfolgt sofort.

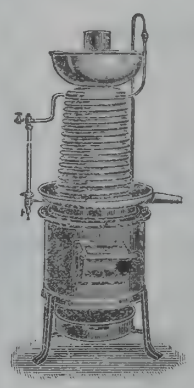
P. P. Häußler, Neuteich, Wpr.

Spezial-Geschäft für Molkerei-Bedarfsartikel.

Bei Ausbruch von Maul- und Klauenseuche

empfehle meine neuen

Milchvorwärmer und Erhitzer



mit direkter Feuerung. Deutsches Reichs-Pat.

Erhitzung der Milch bis 90 °.

Erfüllt die landespolizeilichen Anordnungen gegen die Verbreit. der Maul u. Klauenseuche.

Kein Anbrennen. Kein Kochgeschmack.

Die gleichen Apparate liefere auch für Dampfbetrieb. Für kleine Kuhhaltungen empfehle meine **Milchkochkessel** in den Größen von 10, 20 und 30 Ltr.

Internationale Metallwerke, Georg Sindermann

Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Echt Pergamentpapier

◆◆ auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten ◆◆ empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

K. K. in S. Eine Gesetzesumgehung liegt in den von Ihnen mitgeteilten Fällen nicht vor. Das Margarinegesetz vom 15. Juni 1897 (§ 4 das.) verbietet nur die Herstellung, Verpackung, Aufbewahrung oder das Feilhalten von Margarine in den Räumen, in denen Butter gewerbsmäßig hergestellt, verpackt, aufbewahrt oder feilgehalten wird. Mit dieser Bestimmung ist bezweckt, tunlichst zu verhindern, daß ein unauffälliges Hinüber- oder Herüberschaffen der Ware während des Geschäftsbetriebes und die Verabreichung von Margarine anstelle von Butter stattfindet. Die Räume brauchen nicht je einen besonderen Zugang für das Publikum zu haben; es genügt ein gemeinschaftlicher Zugang für die verschiedenen Räume. Unter Feilhalten einer Ware versteht man das Bereithalten derselben zum Verkaufe an einer dem Publikum zugänglichen zum Verkaufe bestimmten Stelle. Der gleichzeitige Verkauf von Margarine und Butter in einem Raum ist aber, wenn, wie hier, diese Waren in getrennten Räumen aufbewahrt werden, und die Butter zwecks Abgabe an das Publikum erst immer aus einem anderen Raume geholt wird, nicht verboten. — Der betr. Artikel ist noch nicht erschienen, da ein Teil des uns in Aussicht gestellten Materials noch fehlt. (2739

Sch. in C. Ihnen ist auf der Eisenbahnrampe eine Kanne mit Sahne durch einen jungen, kaum 16 Jahre alten Gärtnereiarbeiter, als dieser für seinen Arbeitgeber Weihnachtsbäume abfuhr, umgeworfen worden. Hierdurch ist Ihnen durch Beschädigung der Kanne und Auslaufen der Sahne ein Schaden von 22 ℳ entstanden. Der betr. Arbeiter ist mittellos. Sein Arbeitgeber, von dem Sie Schadensersatz fordern, weigert sich zu zahlen. Ob eine Klage gegen den Arbeitgeber Erfolg haben wird? — Nach § 831 B. G.-B. haftet der Geschäftsherr, wenn eine von ihm beauftragte Person bei Ausführung der ihr übertragenen Arbeiten einem Dritten widerrechtlich Schaden zufügt, nur dann, wenn der Geschäftsherr bei Auswahl der beauftragten Person nicht die im Verkehr erforderliche Sorgfalt beobachtet hat. Es kommt also hier auf die näheren, aus Ihrem Schreiben nicht genügend ersichtlichen Umstände, unter denen der Vorfall sich zugetragen hat, an. Erfolgte z. B. die Abfuhr der Bäume mit einem Handwagen oder einer Schubkarre, so muß ein 16jähriger Arbeiter allgemein als ausreichend geeignet zur Beförderung von Lasten mit solchen Transportmitteln angesehen werden. Diente aber zum Transport der Bäume ein von Pferden gezogener Wagen, so würde ein die Ersatzpflicht des Arbeitgebers begründendes Verschulden vorliegen, falls nicht etwa der betreffende Arbeiter durch seine frühere Tätigkeit ausreichend mit dem Umgange mit Pferden vertraut war. Liegt die Sache nicht ganz zu Ihren Gunsten, so sehen Sie am besten von einer Klage ab; die vom Verlierer zu zahlenden Kosten würden höher sein als das ganze Streitobjekt. (2748

W. in E. Zuständig für Klagen gegen eine Person ist das Gericht, in dessen Bezirk sie ihren Wohnsitz hat — sogenannter „allgemeiner Gerichtsstand" (§§ 12, 13 Ziv.-Proz.-Ordn.). Nur für gewisse, im Gesetz besonders hervorgehobene, Fälle ist ein anderer, „ausschließlicher" Gerichtsstand bestimmt. Im vorliegenden Falle war die Klage mit Recht bei dem Gericht, in dessen Bezirk die Schuldnerin wohnt, erhoben. Hieran ändert auch nichts, daß Sie in der Rechnung als Empfänger bezw. Schuldner angegeben waren. Sie sind nur Geschäftsführer, für Bezahlung bleibt aber immer der wirkliche Geschäftsinhaber haftbar. Ihre Einwendungen, die Sie gegen den Klageanspruch erheben, müssen Sie in dem angestellten Prozeß vorbringen. (2749

Molk. L. Das neue Viehseuchengesetz ist noch nicht in Kraft getreten und man weiß auch noch nicht bestimmt, welchen Erhitzungsgrad es vorschreiben wird. Es ist jedoch anzunehmen, daß es keine höhere Temperatur als 85 Grad Cels. verlangen wird. Wegen Aufstellung eines Milcherhitzers wollen Sie sich an eine unserer bewährten Molkereimaschinenfabriken wenden. (2689

W. in Schl. Die Ansicht des Gewerbeinspektors, daß Sie das im § 105 der Gewerbe-Ordnung vorgeschriebene Verzeichnis der Sonntagsarbeiten führen müssen, ist irrig. Wir haben schon Näheres im Briefkasten unserer Zeitung vom 30. v. M. unter Molkerei B. ausgeführt. Den betr. Zeitungsausschnitt lassen wir Ihnen zugehen. In dem hier mitgeteilten Falle — es handelt sich um denselben Gewerbeinspektor — haben wir veranlaßt, daß Beschwerde beim Regierungspräsidenten gegen die unberechtigte Anordnung des Gewerbeinspektors eingelegt wurde. Nach unserer Ansicht wird diese Anordnung im Beschwerdewege aufgehoben werden. Wenn Sie den Scherereien, die durch eine Strafverfügung infolge Nichtführens des Verzeichnisses Ihnen entstehen würden, aus dem Wege gehen wollen, so empfiehlt es sich, daß Sie zunächst das geforderte Verzeichnis führen. Wir senden Ihnen einige Exemplare dieses Verzeichnisses zu. Sobald über die Beschwerde zugunsten der Molkerei, wie dies zu erwarten ist, entschieden ist — wir werden Ihnen darüber Nachricht zukommen lassen —, unterlassen Sie dann selbstverständlich die Fortführung des Verzeichnisses. (2690

Molk. M. Nach Ihren Mitteilungen ist das Versprechen, der Genossenschaft beizutreten, abgegeben worden, ehe die Genossenschaft gerichtlich eingetragen war und ehe das Statut feststand. Ein solches Beitrittsversprechen vor Eintragung der Genossenschaft ist nur unter der Voraussetzung rechtswirksam, daß zur Zeit der Abgabe dieses Versprechens die wesentlichen Grundlagen des Statuts bereits feststanden (Urteil d. Reichsgerichts vom 28. Januar 1893). Da dies nicht der Fall war, so verstößt die gerichtliche Eintragung derjenigen, die die betr. Beitrittserklärung abgegeben haben, in die Liste der Genossen gegen das Gesetz. Es bleibt denjenigen, die zu Unrecht als Genosse eingetragen worden sind, zunächst nur übrig, den Richter, der die unrichtige Eintragung in das Genossenschaftsregister vorgenommen hat, unter Hinweis auf die Unwirksamkeit der Beitrittserklärung um Löschung der Eintragung zu ersuchen. Dies wird offenbar geschehen. Sollte aber der Richter die Löschung weigern, so bliebe den betreffenden Genossen nur übrig, im Klagewege die Unwirksamkeit der Eintragung festzustellen. (2687

K. M. Wenn wir Ihnen genau sagen sollen, worauf die gerügten Fehler Ihrer Käse zurückzuführen sind, müssen Sie uns einige der fehlerhaften Käse, sowie eine Probe des Quarks, aus dem sie hergestellt sind, zur Untersuchung einsenden. Allein auf Grund Ihrer brieflichen Angaben können wir nur vermuten, daß die Fehler durch zu intensives und zu rasches Trocknen herbeigeführt werden. (2742

A. K. Sie gehören, da Sie mit Kraftbetrieb arbeiten, der Molkereiberufsgenossenschaft an. Lassen Sie sich umgehend von der Geschäftsstelle der Sektion 2 in Frankfurt a. O., Rosenstr. 19/20, zwei Anmeldeformulare kommen und reichen Sie diese ausgefüllt dem dort zuständigen Landratsamt ein. (2723

E. S. in B. Der Quark enthält Spuren gelöstes Eisen, er kann aber vorläufig noch zur Käsebereitung benutzt werden, allerdings am besten zusammen mit metallfreiem Material. Den gewünschten Apparat können Sie zum Preise von 20 ℳ von Carl Mann, Hildesheim beziehen. (2741

Ausnahme-Angebot.

J. J. von Littrow:

Die Wunder des Himmels

Gemeinverständliche Darstellung des Weltsystems. Gemäß dem jetzigen Stande der Wissenschaft neubearbeitet von Dr. Paul Guthnick, Observator der Königlichen Sternwarte zu Berlin. 784 S. Mit vielen Illustrationen und Kunstbeilagen, sowie einer drehbaren Sternkarte.

In der Einleitung gewinnen wir einen interessanten Einblick in die schon mehrere Jahrtausende vor Christ. nachweisbare Kultur der Sumerer, der Babylonier und Assyrer.

Die erste und dritte Abteilung dieses Buches befaßt sich mit den allgemeinen Erscheinungen des Himmels, ihrer Erklärung und ihrer inneren Ursache. Die zweite Abteilung beschäftigt sich hauptsächlich mit der neueren Astronomie und der physischen Beschaffenheit der Gestirne. Neben der Sonne, dem Schauplatz wildester Naturgewalten, nimmt Mars mit seinen rätselhaften „Kanälen", das Reich des Riesenplaneten Jupiter, Saturn mit seinem Ring und der Mond mit seinen wilden Gebirgslandschaften einen breiten Raum in der Darstellung ein. Ebenso bietet der Einblick in die an Wundern so reiche Welt der Fixsterne und Nebelflecken viel Anregung und hohen Genuß. Das Verständnis der Schilderungen wird durch zahlreiche Illustrationen unterstützt.

Als Anhang ist eine Sternkarte, mit drehbarem Horizont, die den Anblick des Himmels zu jeder beliebigen Zeit darstellt, beigefügt. **Preis 3 Mk.**

Der Ratgeber für den **Guten Ton** in jeder Lebenslage

von Dr. Franz Albrecht.

Der gute Ton in Haus und Familie, das tadellose Benehmen in der Gesellschaft und in der Öffentlichkeit, in der Stadt und auf dem Lande, ist der Gegenstand dieses Prachtbuches; nicht zu vergessen auch die entsprechenden Hinweise für den schriftlichen Verkehr. In fesselnder Darstellung ergibt jeder hierher gehörende Gegenstand ein abgerundetes Bild, aus dem dieses und jenes unvermerkt haften bleibt.

Das Werk „Der gute Ton", welches sich in einem höchst vornehmen Gewande präsentiert, ist also in jeder Beziehung ein sehr nützliches Prachtwerk, das als praktisches Nachschlagebuch jedermann, insbesondere der heranwachsenden Jugend, hochwillkommen sein wird. Es darf in keiner Familie fehlen. **Preis 3 Mk.**

Deutscher Haus-Advokat

Zuverlässiger Ratgeber in Rechtsfragen. Nachschlage- und Formularbuch zur Anfertigung von Klagen, Bittschriften, Kontrakten, Leih- u. Kaufverträgen, Testamenten, Schriftstücken in Erbschaftsregulierungen, Ehescheidungen, Konkurssachen usw.

Zum praktischen Gebrauch für jedermann.

3 Teile in einem Band, elegant gebunden, Lexikonformat. **Preis 3 Mk.**

Die natürliche Heilweise

Ratgeber für gesunde und kranke Menschen. Von Dr. med. C. Sturm, prakt. Arzt. Mit vielen schwarzen und mehrfarbigen Abbildungen und 30 Kunstbeilagen, sowie zerlegbaren Modellen des männlichen und weiblichen Körpers und einer Ergänzung von Dr. med. G. Lehnert. 2 Bände in einem Band, elegant geb. **Preis 3 Mk.**

Deutscher Humor

Heitere Geschichten und lustige Streiche, Schwänke u. Ränke, Possen u. Schnurren, sowie humoristisches Allerlei aus dem Leben bekannter Persönlichkeiten.

Aus der deutschen Literatur vom 13. Jahrhundert bis zur Gegenwart gesammelt und für alle Freunde des Humors erzählt von Gustav A. Ritter.

Mit vielen Illustrationen, elegant gebunden. **Preis 3 Mk.**

Praktische Menschenkenntnis

Eine leicht faßliche Anweisung, die Menschen aus ihrer Handschrift zu erkennen. Zugleich ein Autographen-Album bedeutender und interessanter Persönlichkeiten von Wilhelm Langenbruch, Gerichtlich vereidigter Sachverständiger.

In klarer Darstellung wird das Wesen der Schrift als unbewußter und notwendiger Ausdruck des Charakters jedes Menschen aufgezeigt, daß der Leser Schritt um Schritt in dieser ganz neuen unbekannten Welt Erkenntnisse und Erfahrungen sammelt, die seine Kenntnis vom Menschen und vom Leben bereichern werden. Die außerordentlich reichhaltigen Schriftproben rühren von bekannten Künstlern, Gelehrten, Industriellen, Kaufleuten, von Leuten der Bühne, Verbrechern und Kranken usw. her. Es ist das beste und reichhaltigste graphologische Werk. **Preis 3 Mk.**

Das goldene Buch der Lieder

700 Volks- und volkstümliche Lieder, eingeteilt in folgende Gruppen: Natur. Vaterland und Heimat. Kindheit und Jugend. Liebeslust und Leid. Soldaten-, Kriegs- und Heldenlieder. Seemannslieder. Jägerlieder. Gesellschafts-, Trink- und Studentenlieder. Scheiden und Wandern. Geistliche Lieder. Festzeiten. Balladen und Romanzen. Opernge sänge. Scherz und Humor. Lieder aus den Alpen. Vermischte Lieder. **Für eine Singstimme und Klavier oder für Klavier allein.**

Herausgegeben von Robert Klaaß. **Preis 3 Mk.**

Klassiker

Goethes Meisterwerke	zwei	Prachtbände	3 Mk.
Hebbels und Freiligraths Werke	„	„	3 „
Heines Werke	„	„	3 „
Lenaus und Stifters Werke	„	„	3 „
Reuters Werke	„	„	3 „
Schillers Werke	„	„	3 „
Ottilie Wildermuths Ges. Werke	„	„	3 „

Gesammelte Werke von Ernst Moritz Arndt, Hoffmann von Fallersleben, Max von Schenkendorf, Wolfg. Müller v. Königswinter, de la Motte Fouqué, Joh. Hch. Voß, zwei Prachtbände. 3 Mk.

Wir bieten obige Bücher unsern Lesern zu den ungewöhnlich niedrigen Preisen als **Weihnachts-Prämie** an. Verpackung wird nicht berechnet, dagegen müssen die Portokosten mit eingesandt werden. Auf ein Postpaket gehen Bücher im Werte von 6 Mk. — Die Lieferung der Bücher kann ausnahmslos nur gegen vorherige Betrags-Einsendung und nur solange erfolgen, als der Vorrat reicht.

Bestellungen werden deshalb sofort erbeten.

Molkerei-Zeitung • Hildesheim.

Zum Fettbestimmen

sind einwandfreie Reagenzien erforderlich. Ich liefere diese sowohl zum

Acid- als auch Sal-Verfahren

billigst.

Preise auf Wunsch.

Carl Mann, Hildesheim.

„SENGA" Käsewannen Milchbassins Vorwärmer benutzen!

Fordern Sie sofort Preisliste vom
METALLWERK H. SENGEWEIN MEHLE-HANNOVER

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für den Monat Dezember 20 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Neueste Depesche siehe folgende Seite.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

14. Dezbr. Ia **123—125** *M*, IIa **118—123** *M*, IIIa **114—120** *M*, abfallende **98—112** *M*. Tendenz: ruhig.

10. Dezbr. Ia 122—123/25 **Mk.**, IIa **118—123 Mk.**, IIIa **112—120 Mk.**, abfallende **98—114 Mk.** Tendenz: ruhig.

Kopenhagen, 15. Dezbr. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 99 Kronen (ca. 111,50 Mk.). Tendenz: stetig.

Kempten, 14. Dezbr. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 110 Mk., Süßrahmbutter 105 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 120—122 Mk. Tendenz: gute Nachfrage.

Kaufbeuren, 15. Dezbr. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahm butter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Wangen, 15. Dezember. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 122 Mk., Vorbruchbutter 113 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 14. Dezbr. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
14 Drittel 130 Mk., 15 Drittel 129,50 Mk., 63 Drittel 129 Mk., 46 Drittel 128,50 Mk., 13 Drittel 128 Mk., 7 Drittel 127,50 Mk., 40 Drittel 127 Mk., 8 Drittel 126,50 Mk., 15 Drittel 126 Mk., 4 Drittel 125,50 Mk., 29 Drittel 125 Mk., 3 Drittel 124,50 Mk., 10 Drittel 124 Mk., 7 Drittel 123 Mk., 1 Drittel 122 Mk., 13 Drittel 121 Mk., 23 Drittel 120 Mk.

1. Klasse: 311 Drittel zu 126,67 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 32 Drittel zu 117,14 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 15. Dezbr. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Die Nachfrage nach feinsten Qualitäten zeigt eine kleine Zunahme, jedoch läßt sich von einem lebhaften Festgeschäft, wie wir das von früheren Jahren her gewöhnt sind, noch nichts hören.

Berlin, 15. Dez. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 123—125 Mk., IIa 110—115 Mk., IIIa 105 Mk., abfallende 90 Mk.

Berlin, 14. Dezbr. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Obwohl das Geschäft noch immer recht zu wünschen läßt, ist die Stimmung besser geworden. Feinste, reinschmeckende Qualitäten waren zu unveränderten Preisen gut gefragt, auch zweite und abschmeckende Sorten waren besser beachtet.

Berlin, 14. Dezbr. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter war Nachfrage nur nach allerfeinsten frischen Qualitäten, welche gute Preise fanden, jedoch wegen der zu hohen Preise im Produktionslande wenig am Markt vorhanden waren. Zweite Qualitäten fanden auch wieder etwas Beachtung, jedoch nicht in der Weise, wie man es wegen des Weihnachtsgeschäftes erwartete, und ist dies wohl darauf zurückzuführen, daß zuviel geringe Qualitäten in Inlandsbutter auf dem Markt vorherrschten. Die Zufuhren in Barnaul betrugen vom 14. bis 21. 11. russischen Stils 498 Faß. In der vorigen Woche gelangten zur Verschiffung:

	von Windau:	von Riga:	von St. Petersburg:
nach London	2106 Faß	174 Faß	— Faß
„ Kopenhagen	3506 „	— „	— „
„ Hamburg	1679 „	12 „	— „
„ Stettin	3121 „	71 „	— „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 110—116 Mk., IIa 104—110 Mk., IIIa ca. 110 Mk.

Hamburg, 15. Dez. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der vorwöchige Markt verkehrte recht lustlos und wenn man sich der Hoffnung hingab, daß wir in dieser Woche ein etwas besseres Weihnachtsgeschäft haben würden, so scheinen sich auch diese Hoffnungen nur in sehr geringem Maße zu erfüllen. Die Preise werden wahrscheinlich diese Woche unverändert bleiben.

Hamburg, 15. Dez. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Wir konnten unsere letzte Notierung von 130 *M* behaupten; der Markt schloß ruhig; frische Sachen waren jedoch überall geräumt. Der dieswöchentliche Handel bewegte sich in gleichen Bahnen. Nur wirklich feinste frische Qualitäten waren gefragt und konnten schlank begeben werden; alles andere bleibt vernachlässigt. Wohl selten hat uns das Weihnachtsfest ein so lustloses Geschäft beschieden, wie in diesem Jahre. Das Angebot in abfallenden und billigeren Qualitäten wird von Tag zu Tag dringender; man glaubt nicht mehr an bessere Zeiten und will nach Möglichkeit den ersten Verlust mitnehmen. Von vielen inländischen Plätzen, sowie von Dänemark und Holland werden uns bereits Konsignationen gemacht, ein Zeichen, daß der Markt überall in sich ungesund liegt. Es ist nur eine Möglichkeit vorhanden, die zur Besserung des Marktes führen könnte — das sind weit billigere Notierungen! Sollten wir dieses im Januar erreichen können, so haben wir alle Hoffnung auf ein gesundes Geschäft im Februar. Im hiesigen Engroshandel wurden in dieser Woche 126—128 *M* bezahlt, so daß die Notierung bestehen bleiben wird. Der dänische Markt liegt ein wenig freundlicher, natürlich auch nur für frische Sachen. Die Offerten lauten unverändert, so daß auch dort die Notierung bestehen bleiben wird. Die uns in dieser Woche zugeführten 1679 Tonnen sibirischer Butter bestanden zum größten Teil aus Kühlhausware. Die wirklich feinsten frischen Marken genügten nicht annähernd, den Bedarf zu decken, trotzdem Käufer gern 116 *M* bewilligten. Die anderen Qualitäten wurden von 110—114 *M* und ältere zirka 97—103 *M* verzollt gehandelt. Die Zufuhren bleiben auch für nächste Woche unbedeutend. Kopenhagen meldet soeben eine unveränderte Notierung von 99 Kronen = 111½ *M*.

Hildesheim, 16. Dezember. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Eine angenehme Erleichterung hat das dieswöchentliche Geschäft gebracht. Die Nachfrage nach gesalzener Butter war lebhafter, doch solche nach ungesalzener konnte kaum befriedigt werden, so daß für diese Exrapreise bewilligt werden mußten. Für prima Molkereibutter zahlen wir 115 bis 118 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Magdeburg, 15. Dezbr. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 126 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 122—118 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 100—105 Mk. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 16. Dezember. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Das Geschäft ist lebhafter geworden und räumten sich die Eingänge, auch für zweite Sachen und Lagerware hat sich die Nachfrage mehr entwickelt.

Preise für feinste Tafelbutter 123—125 Mk., II. Sorten 114—122 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 14. Dezbr. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Die sehr flaue Stimmung, welche auf anderen Plätzen herrscht, ist auch hier eingetreten, das Festgeschäft will garnicht einsetzen; im Gegenteil, die ziemlich reichlichen Zufuhren in feinsten Qualitäten können nicht ganz placiert werden. Jedenfalls ist an dem schleppenden Absatz die hohe Notierung etwas schuld und wäre sehr zu wünschen, daß dieselbe vor dem Feste ganz beträchtlich heruntergesetzt wird, um eben das Geschäft nach dem Feste etwas gesünder zu gestalten; denn es hat ja keinen Zweck, hohe Preise zu notieren, wenn das Geschäft tatsächlich flau liegt.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 128—130 Mk., feinste 125—127 Mk., II. Qualität 119—124 Mk., III. Qualität 110 bis 116 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 15. Dezember. Bericht von Gebr. Rößler. In den letzten Tagen zeigte sich mehr Nachfrage nach feinen Qualitäten, während geringere Marken nach wie vor wenig verlangt wurden.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 123—125 Mk., Ia 119 bis 122 Mk., IIa 114—118 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Breslau, 15. Dezember. Butterbericht von Fritz Baum. Die Nachfrage war diese Woche recht lebhaft, so daß sich alle Vorräte glatt räumten. Es konnte gestern und heute Mk. 1—2 mehr erzielt werden wie die Tage vorher. In prima Ware ist man nur auf die neue Produktion angewiesen. Dagegen steht noch etwas sehr gute Sekundaware, die ca. 3—4 Wochen alt ist, preiswert zum Verkauf.

Königsberg, 15. Dez. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Für feinste reinschmeckende Qualitäten bestand auch in dieser Woche genügend Nachfrage. Alle übrigen Qualitäten sind dagegen stark vernachlässigt und mußten, ohne geräumt zu werden, erheblich unter Preis angeboten werden.

Wir zahlen für feinstes Produkt 112 bis 116 Mark pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 13. Dezember. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Trotzdem in Deutschland der Absatz in sibirischer Butter ein schleppender ist, so wollen die Preise hier nicht runter gehen und werden diese durch die kleinen Zufuhren, welche in voriger Woche nur etwa 800 Faß waren, begünstigt. Da aber in den letzten Tagen wieder mildere Witterung eingetreten ist, so sind größere Zufuhren zu erwarten und werden Preise dann um ca. 50 Kopeken gedrückt werden können. Die Qualitäten sind immer noch sehr mangelhaft. Es wurden für feinste Qualitäten Rubel 13,20—13,70 bezahlt.

b) Omsk. Infolge der enorm starken Kälte von ca 30—35 Grad kam auch hier sehr wenig Butter an den Markt. Die vorwöchentlichen Zufuhren betrugen etwa 400 Faß, welche zu hohen Preisen, trotzdem die Qualitäten nicht so hervorragend waren, verkauft wurden. Seit einigen Tagen ist auch hier etwas milderes Wetter und werden auch größere Partien Butter erwartet, so daß ebenfalls hier die Preise um einige Kopeken gedrückt werden können. Feinste Qualitäten wurden mit Rubel 13,80 bis 14,20 gekauft.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 15. Dezbr. Bericht von J. Themans Izoon. Die Notierung ist letzten Freitag unverändert 54 fl. geblieben und wird morgen auch wohl keine Veränderung erfahren. Die gesamte Lage des Geschäfts ist unbefriedigend. Nur für feinste ungesalzene Molkereibutter sind Abnehmer zu finden, alles andere ist verlassen. Aber auch hierin gab es, nachdem Sonnabend und Montag einige größere Ordres eingelaufen waren, im weiteren Verlauf der Woche nicht viel Leben. Die Preise konnten aber gehandhabt bleiben und zum Teil noch etwas anziehen. Für die nächsten 5—6 Tage erwartet man noch einen lebhaften Absatz.

Budapest, 13. Dez. Bericht von M. Düsing jr. Die anfangs der Berichtswoche vorgenommene Erhöhung der Preise war verfrüht, da das Einsetzen des Festgeschäftes noch kaum zu spüren ist. An Ware ist kein Mangel, da man sich allseitig rechtzeitig im Auslande gedeckt hat, bleibt nur zu wünschen, daß der Festabsatz entsprechend ausfalle, obgleich der Hochstand der Preise diesbezüglich kein allzu rosiges Prognostikon stellt. Kühlhausbestände in II. und III. Sorten, die in früheren Jahren stets in großen Posten auf das Weihnachtsgeschäft drückten, sind, wie schon im Vorjahre, so auch heuer nur in geringen Mengen vorhanden, finden aber selbst bei entsprechenden Preisnachlässen nicht leicht Käufer, da unser Handel hierin noch immer ganz unentwickelt ist und Bäcker, für welche III. Sorten passen würden, seit den hohen Butterpreisen den Gebrauch von Margarine und Pflanzenfetten vorziehen.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,70—3,80 Kr., Blockpackung 3,20—3,40 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 3,20—3,30 Kr., Blockpackung 3,00—3,10 Kr., Kochbutter je nach Qualität 2,10—2,30 Kr. Tendenz: abwartend.

Käse.

Berlin, 15. Dezember. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 13. Dezember. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 14. Dezember. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 40—00 Mk., Limburger prima 36—38 Mk., Limburger IIa 34—35 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: flau.

Wangen, 15. Dezember. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	42	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	51	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 14. Dezbr. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse): mit 40 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 52,— Mark pro Zentner

„	35	„	„	„	„	47,—	„	„ „
„	30	„	„	„	„	43,—	„	„ „
„	25	„	„	„	„	39,—	„	„ „
„	20	„	„	„	„	35,—	„	„ „
„	15	„	„	„	„	31,—	„	„ „

Käse mit weniger als 20 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) gelten als Magerkäse.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 16. Dez. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **127—130 ℳ**, IIa **115 bis 122 ℳ**. Tendenz: ruhig.

Schweine.

Hannover, 15. Dezember. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 883 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 62—64 Mk., Klasse V 56—61 Mk., Klasse VI 56—62 Mk., pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: sehr schlecht.

Hamburg, 16. Dezember. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 1340 Stück. Preise: Schwere 62,00—63,00 Mk., leichte 62,50 bis 00,00 Mk., Sauen 54,00—58,00 Mk., Ferkel 59,00—61,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Dezbr.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	14.	11748	64 bis 57 51 bis 46			Schlachtgew. Lebendgewicht	glatt
Hannover	15.	883	64	bis	62	20—24 % Tara	sehr schl.
Leipzig	15.	1282	67	bis	64	Schlachtgew.	mittel
Dresden	15.	1962	70	bis	68	„	sehr langs.
Chemnitz	15.	407	70	bis	67	„	—
Dortmund	15.	170	66	bis	63	„	mittel
Köln a. Rhein	15.	1340	66	bis	63	„	langsam
Mannheim	15.	958	70	bis	68	„	mittel
Stuttgart	15.	899	72	bis	68	„	langsam
Breslau	14.	2039	68	bis	63	„	langsam
Stettin	15.	316	62	bis	60	„	schlepp.
Posen	14.	611	46	bis	42	Lebendgewicht	schlepp.
Kiel	15.	871	50	bis	47	„	ruhig
Mülhausen i. E.	14.	570	73	bis	71	Schlachtgew.	—
München	14.	3026	67	bis	57	„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 15. Dezbr. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg Dezember 105 Mk., Januar bis August 1911 107,— Mk.

La Plata-Mais Dezember 105,— Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Dezember 122,— Mk., Februar bis September 123,— Mk.

Rund-Mais Dezember 135,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa prompt 136 Mk., pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 8,— Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ bis Januar 8,25 „ „ „ „ „ „ „ „

Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Hamburg, 12. Dezbr. Mixed-Mais cif Dezember-März 97,00 Mark, La Plata-Mais cif Dez.-Jan. 96,00 Mark, russ. Gerste cif Dezember 99,50 Mark.

(Zoll auf Gerste 130 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

A	9516	10	Br.		9540	19	Br.
XD	9340	4	„	H	9531	2	„
	9481	5	„	G	9484	17	„
KMQ	9536	6	„		9438	1	„
	9323	1	„		9439	3	„
ND	9358	2	„	WJ	9444	6	„
	9581	1	„	QE	9440	7	„
XX	9509	21	„		9505	5	„
	9312	1	„		9517	13	„
EA	9457	2	„	Z	9546	14	„
P	8200	1	„	AB	9394	11	„
	9532	1	„	U	9385	27	„
	9380	1	„		9286	7	„
PW	8257	1	„	WQ	4866	2	„
	9497	1	„	WT	2921	3	„
S	9589	3	„	AW	9635	4	„
	9486	2	„		9641	1	„
Oberk	9520	1	„		9132	3	„
	9561	3	„	Dauernd	97141		„
	9549	5	„		9664	2	„
AR	9522	9	„		9625	1	„
	9538	2	„		9648	3	„
WK	9483	2	„	FrW	9639	3	„
	9469	7	„		9692	5	„
	9513	1	„	DK	9603	1	„
	9543	8	„		9595	2	„
FP	9528	7	„		9665	3	„
	9298	2	„		9655	2	„
AR	9291	3	„		9656	6	„
	9218	14	„		9689	8	„
	9530	24	„	SB	9305	4	„
	9294	2	„		9617	1	„
T	9539	2	„		9072	7	„
FJ	9463	2	„		9073	3	„
	8981	1	„		9703	10	„
	9460	1	„	HH	9590	7	„
PM	7731	3	„		8727	2	„
AZ	9292	2	„		9376	2	„
Schles.	9456	1	„		9593	3	„
	9169	1	„	EQ	9597	24	„
AS	1987	1	„	L	9662	11	„
LMN	8418	2	„		9596	1	„
	9288	10	„				

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 9895 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur
in Abschrift einzusenden,
weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Ein tüchtiger Fachmann, mit Ia. Zeugnissen, der sich mit 15000 Mk. an einer Molkereigenossenschaft beteiligen will, kann hier zu sofort oder später als
Verwalter
eintreten, andernfalls die Molkerei auch käuflich übernehmen. Offerten unter **A. 9516** an diese Zeitung.

Gesucht zum 15. Dez. ein treuer, ehrlicher, gewandter
Expedient.
Zeugnisabschriften und Gehaltsford. bei freier Station erbeten. (9414
Molkerei **Germania, Mölln i. Lbg.**

Suche z. baldigen Antritt einen tüchtigen, sauberen
Gehülfen
für Kessel, Maschine und Westfalia-Zentrifugen bei 30 ℳ Gehalt und d. Kassen frei. Gesuche bitte an die
Molkerei Wollstein, Bez. Posen
zu richten. (9948

Tücht., verh. Betriebsleiter
für größere Dampftäsefabr. in Schl. gesucht. Selbig. hat wegen übern. einer zweiten größeren Sache den Betrieb selbständig zu übernehmen. Gehalt 2000 Mk. und Gewinnbeteil., freie Wohnung usw. Guteingearb. Personal in Betrieb und Kontor vorhanden. Kaution nicht unter 6000 Mk. Offerten erbeten unter **Z. 10003** an diese Zeitung.

Suche zum 1. Januar 1911 einen jungen, tüchtigen
Gehülfen
für Molkerei u. Müllerei. Gehalt monatlich 35 Mark. Schleswig-Holsteiner, welche schon in ähnlich. Betrieben gearbeitet, werden bevorzugt.. Offert. erb. (9966
Fr. Winkelmann, Hemslingen bei Brockel, Bez. Bremen.

Junger, tüchtiger Gehülfe
der mit Pferden umgehen kann, Schweine mit noch 2 Gehülfen besorgt, □-Käse und Quark macht, findet z. 1. Januar 1911 dauernde Stellg. bei 25 ℳ monatl. Gehalt, freie Station mit Wäsche u. Kassen. Trinkgeld von Schweinen. (Elektr. Betrieb.) (9920
J. Philipp, Mühlrädlitz, Kreis Lüben i. Schles.

Suche zum 22. d. M. einen tüchtigen, evangel.
Gehülfen
als Buttermeier. Selbiger muß flott im Ausformen sein und selbstständig arbeiten können. Nachmittags Kontorarbeit, daher flottes Rechnen und gute Handschrift Bedingung. Gehalt 35 ℳ pro Monat bei freier Station u. Kassen. Junge Leute, welche militärfrei sind und auf dauernde Stellung reflektieren, erhalten den Vorzug. Offerten mit Abschrift der Zeugnisse erb. (9898
H. Peeck, Molk.-Gen. **Golßen,** N.-L., Berlin-Dresdener-Bahn.

Suchen zu sofort einen ordnungsliebenden, tüchtigen
Gehülfen
für Butterei. Gehalt 35 ℳ, freie Station und Molkereiwäsche. Gefl. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbeten an diese Zeitung unt. **9946.**

Junger, tüchtiger Gehülfe
welcher in Tilsiter Käserei erfahren ist, kann bei 25 ℳ monatl. und fr. Stat. sof. eintr. Anfr. erb. (9935
Louis Schwellnus, Mauenwalde b. Georgenfelde, Ostpr.

Suche z. sof. einen jung., flotten, sauberen, kathol. **Gehülfen,** der der poln. Sprache mächtig ist. Anfangsgeh. 25 ℳ b. fr. Stat. Zeugnisabschrift. erb. Verwalter d. Molkerei **Freitagsheim,** Kreis Hohensalza.

Ich suche z. 25. Dezbr. od. 1. Jan. einen durchaus zuverläs., an flottes Arbeiten und peinlichste Sauberkeit gewöhnten **Gehülfen** für alle im Betriebe vorkommende Arbeiten u. welcher mich eventl. im Verhinderungsfalle vertreten u. den Betrieb leiten kann. Kenntnisse in Tiefkühlung d. Vollm. z. Versand erw., jedoch nicht unbed. erforderl. Geh. 30 ℳ u. fr. Station. **Molkerei Gr.-Möringen. G. Beismann.**

Junger Gehülfe
der mit Pferden umgeh. kann, wird zum 1. Januar 1911 gesucht. Off. mit Gehaltsforderung und Zeugnisabschriften erbittet (9977
Wilh. Dettmann, Verwalter, Genoss.-Molk. **Jerstedt** bei Goslar.

Suche sogleich oder später tüchtig.
Gehülfen
der eine kleine Molkerei selbständ. leiten kann, in Milchuntersuchung und Käsebereitung Erfahrung hat und mit Pferden umgehen kann. Gehalt 30 ℳ monatlich und freie Kassen. Gegend nahe Chemnitz i. Sachs. Offert. unt. **M. A. 9968** an dieses Blatt.

Suche zum 1. Januar, evtl. ein paar Tage früher, einen fleißigen, sauberen
Gehülfen
für Magermilchausg., früh morgens erst Butterei. Gehalt 30 ℳ und freie Kassen. Off. erb. (9983
Schwenn, Verwalter, **Visselhövede,** Bez. Bremen.

Erster Gehülfe
findet zum 1. Januar 1911 bei 30 Mk. Anfangsgeh. dauernde Stellg. **Molkerei Bömisch-Vorwerk** b. Glatz i. Schles. (9988

Durchaus zuverlässiger, anständ. **erster Gehülfe** (9965
zum 1. Jan. gesucht. Beschränkter Betrieb. Gehalt 45 Mk. und freie Kass. Stell. dauernd u. angenehm. Dampfm. **Löningen** i. Oldenburg.

Suche zum 22. d. Mts. ein. tücht. **evang. Gehülfen**
für Kessel u. Maschinen u. alle im Betrieb vorkomm. Arbeiten. Nachmittags kann sich derselb. in Kontorarbeiten ausbilden. Geh. 35 Mk. pro Monat bei fr. Stat. u. Kassen. Es wollen sich aber nur solche jung. Leute melden, welche auf dauernde Stell. reflekt. Off. mit Abschr. des letzten Zeugnisses erbeten an (9897
H. Peeck, Molk.-Gen. **Golßen N.-L.** Berlin-Dresdener Bahn.

Zum 1. Januar 1911 suchen wir einen jungen, katholischen (10040
Gehülfen.
Dems. wird Gelegenheit geboten, sich in Kontorarbeiten weiter auszubilden. Gefl. Offert. m. Lebenslauf und Zeugnisabschrift erbittet
Molkerei **Hoetmar,** G. m. b. H. Kr. Warendorf.

Suche sofort jungen, kräftigen
Gehülfen.
Gehalt 30 Mark. (10039
Dampfmolkerei **Kadgiehnen** b. Nautzken, Ostpreußen.

Suche zu sofort einen jungen, an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnten
Gehülfen.
Gehalt 25 Mk. u. freie Kassen. Gehülfen, die Lust zu Kontorarbeiten haben, werden bevorzugt. Gefäll. Offerten an (10042
Molkerei **Wasbüttel,** Kr. Gifhorn.

Zu Anfang Januar 1911 suche ich einen
jungen Gehülfen
welcher kürzlich seine Lehrzeit beendete. Gehalt monatl. 25 ℳ und freie Station. Zeugnisabschr. und Altersangabe erbittet (10045
E. Koch, Verwalter, **Stuchow** bei Schwirsen i. Pommern. Bahnhof: Brendemühl-Schwirsen.

Tüchtiger, an sauberes u. schnelles Arbeiten gewöhnter
Gehülfe
der auch fix ist im Butterformen, zum 1. Januar gesucht. Offerten mit Gehaltsangabe erbittet (10047
P. P. Gatzweiler, Aachen, Pontstraße 147.

Zum 28. Dezbr. suche ich einen tüchtigen, nicht zu jungen
Gehülfen
für die Molkerei-Genossensch. Wiesenthal, Kr. Schlawe i. Pom., beschränkter Betrieb. Zeugnisabschr. und Gehaltsansprüche an (10049
H. Puckelwaldt, Molker.-Verwalter, z. Zt. **Gartz** a. Oder.

Junger, williger Gehülfe
16 bis 18 Jahre alt, wird gesucht per sofort. (10060
Centralmolkerei Gr. Vahlberg bei Dettum (Braunschw.)

Suche zum 1. Jan. 1911 jungen, willigen
Gehülfen
für hiesige Genossenschaftsmolkerei. Gehalt 22—25 ℳ. Stellung leicht. Offerten erbittet (10062
P. Böhm, Woltorf bei Peine.

Wir suchen zum 20. d. M. einen durchaus tüchtigen und erfahrenen
Gehülfen
als Obermeier, welcher an flinkes und akkurates Arbeiten gewöhnt u. im Rechnen und Schreiben sicher ist. Gehalt 40 ℳ und freie Station. Bewerbungen und Zeugnisabschriften an (10061
Molkereigenossensch. Pyritz i. Pom. **A. Rauch.**

Suche zum sofort. Antritt einen soliden, sauberen
Gehülfen
für Butterei und Betrieb. Gehalt monatlich 25 ℳ und freie Kassen.
Meierei Reinfeld i. Holstein.
Chr. Japp. (10037

Suche zum 1. Januar oder etwas früher einen jungen, sauberen, evg.
Gehülfen
der mit Kessel, Maschine und Separator vertraut ist, auch keine Arbeit scheut. Gehalt 23—25 ℳ monatlich. (10033
Schön, Molkereibes. **Briesen,** Wpr.

Jüngerer Gehülfe
kann sofort eintreten, habe Weichkäserei, Schweinemast und Schrotmühle. Gehalt 30 ℳ bei freier Station u. Wohnung. Offerten an die **Dampfmolkerei Gössenheim,** Unterfranken. Nähe Würzburg.

Gesucht zum bald. Antritt tücht.
Gehülfe
für beschränkten Betrieb. Derselbe muß auch vermittels Handverkaufswagen Milch im Orte verkaufen. Zeugnis-Abschriften und Alter erwünscht. (9596
Engelhard, Bodenfelde a. W.

Kräftiger, junger Gehülfe
für meine Harzkäsefabrik zum 1. Januar gesucht. Selbiger muß sich willig allen Arbeiten in der Fabrikation unterziehen. Fachkenntnisse erwünscht, aber nicht direkt erforderlich. Stellung angenehm u. dauernd. Anfangsgehalt 25—30 Mark monatlich und freie Kassen. Offert. mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbittet (9790
Franz Eggeling, Käsefabrik **Dröbel** bei Bernburg (Anhalt).

Suche zum 21. Dezember einen fleißigen, zuverlässigen
Gehülfen.
Gehalt monatlich 35 ℳ nebst freien Kassen. Zeugnis-Abschriften und Altersangaben. erwünscht (9831
Dampfmolkerei Brottewitz, Bezirk Halle. **C. Waldhelm.**

Gesucht zu sofort ein starker
Gehülfe
für alle vorkommenden Arbeiten u. auch Milchfahren. Anfangsgehalt 30 ℳ. Offerten erbittet (9832
Central-Molkerei Watenstedt bei Jerxheim.

Erfahrener, solider, kräftiger
Gehülfe
keine Arbeit scheuend, auf dauernd zum 20. d. M. bei 25—30 ℳ Gehalt, freie Kassen, gesucht. Umgeh. Zusagen an (9834
Dampfmolkerei Radegast i. Anh.

Zum baldigen Antritt suchen wir einen tüchtigen, fleißigen, soliden
Gehülfen
für Käserei. Derselbe muß in der Tilsiter-Käserei durchaus firm und an selbständiges Arbeiten gewöhnt sein, auch etwas Erfahrung in der Weichkäserei besitzen. Es wird nur auf eine **tüchtige, zuverlässige Kraft** reflektiert. Gehalt bei freier Stat. 40 ℳ **pro Monat.** Bewerbungen, denen Zeugnisabschriften beizufügen sind, erbittet (9711
Neue Molkerei-Genoss. Stralsund, E. G. m. u. H.

Tüchtiger, erfahrener Käser
welcher selbständig eine Harzkäserei zu führen imstande ist, findet dauernde Stellung. Offert. erb. unter Chiff. **A. W. 9635** an diese Zeitung.

Junger, kräftiger und fleißiger, katholischer
Gehülfe
der an peinlichste Sauberkeit gewöhnt ist, zum 25. Dezbr. gesucht. Gefl. Offerten erbeten an (9844
Molkerei-Genossenschaft Eicherscheid (Eifel), Kreis Montjoie.
Th. Heiler, Verwalter.

Wegen Krankheitsfalls suche zu sofort einen jungen, willigen
Gehülfen
zur weiteren Ausbildung. Anfangsgehalt 25 Mk., nach Leistung Zulage. Auch kann unter günstigen Bedingung. ein Lehrling eintreten.
H. Prieß, Trabuhn i. Hann.

Arbeitsamer, zuverlässiger (9749
Käsereigehülfe
für Tilsiterkäserei findet sof. Stellung. Gehalt Sommerhalbjahr 60 Mark, Winterhalbjahr 40 Mk. bei freier Station.
Käserei **Labendorf** bei Tiegenhof Westpreußen.

Zuverlässigen Käserei-Gehülfen
welch. die Schweine besorgen muß, sucht (9950
Käser. Eschenhorst, Elb. Niederung.

Milchverkäufer
tüchtig und strebsam, dem an dauernder Stellung gelegen, Empfehlungen nachweisen kann, sucht
Dampfmolkerei Zaborze, O./S.

Ehrlicher u. tüchtig. Milchverkäufer der guter Pferdepfleger ist, zum baldigen Eintritt gesucht. Kaution erforderlich. (9967
Molkerei-Genossenschaft Essen-Ruhr, Auf der Donau 39/41.

Zum 27. ds. Mts., eventl. einige Tage früher oder später, suche einen tüchtigen Gehülfen als

Maschinist.

Derselbe muß unbedingt nüchtern und zuverlässig sein und über gute Zeugnisse verfügen. Einkommen nicht unter 50 Mk. pro Monat bei freier Station. Zeugnisabschriften und Lebenslauf erb. (9837

Runge
Molkerei und Elektrizitätswerk, Hillesheim (Rheinl.)

Junger Mann
nicht unter 16 Jahre, der Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, findet unter günstigen Bedingungen sofort Aufnahme. (9821
Förster, Molkereiverwalter **Beggerow,** Vorpomm.

Suche auf gleich oder später einen
jungen Mann
zur Milchannahme und -Abgabe u. zum Instandhalten der Verkaufsst. event. Milchfahren. Off. mit Ang. von Alter und Lohnansprüchen und der bisherigen Tätigkeit an diese Zeitung unter **10057.**

Suche zum 15. Januar eventuell 1. Februar 1911 einen
Lehrling
aus achtbarer Familie bei Fam.-Anschluß. Mein Betrieb, der Vollbetrieb ist, ist mit den neuesten Maschinen ausgerüstet. Off. erbittet
W. Grabow, Kl. Gottschow 10058) Post Retzin, Westpriegn.

Suche für meinen Sohn per sofort oder 1. Januar eine gute (10035

Lehrstelle

in einer **Molkerei mit Vollbetrieb,** woselbst auch mehrere Sorten Käse gemacht werden.
Doering, Wartenburg, Ostpr.

Junger Mann mit guter Schulbildung findet Aufnahme als
Lehrling
unt. günstigen Bedingungen. (9869
Brewka, Molkereidirektor, **Schlauroth** bei Görlitz, Schles.

Einen **Lehrling** stellt ein
Central-Molkerei Neuhaldensleben.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 99. Hildesheim, den 21. Dezember 1910. 24. Jahrgang.

Mit der Nummer 102 läuft für diejenigen Leser, welche die „Molkerei-Zeitung" mit Illustriertem Unterhaltungsblatt durch die Post beziehen, das Abonnement ab. Nur durch

sofortige Erneuerung

des Abonnements bei den Postämtern ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu vermeiden.

Denjenigen Lesern der Molkerei-Zeitung, welche schnellstens die

Berliner Sonnabends-Notierung

für Butter und Schweine erfahren möchten, empfehlen wir für 60 Pfg. pro Vierteljahr bei ihrem Postamte unsern Sonnabends erscheinenden Milchwirtschaftlichen Anzeiger mit zu abonnieren.

Inhalt.

Nachweis einer Erhitzung der Milch.
Mitteilungen. Verfangen der Schweine.
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im November 1910.
Rundschau. Bericht über die Herbst-Butterprüfung in Cöln, am 17. November 1910. — Die Untersuchung der Margarinevergiftungen. — Milchpreisbewegungen. — Geschäftliche Nachrichten. — Durch eine wild gewordene Kuh schwer verletzt.
Sprechsaal. Fettgehalt der Buttermilch. — Neue Dampfmaschine. — Die Ausführung von Reparaturen in Molkereien.
Briefkasten.

Nachweis einer Erhitzung der Milch.

Bekanntlich steht das Inkrafttreten des neuen Viehseuchengesetzes vor der Tür, das sich nur verzögert hat durch die Eingabe berechtigter Wünsche und Einwendungen maßgebender milchwirtschaftlicher Körperschaften, um die Härten des Gesetzes für das Molkereigewerbe zu mildern. Jedenfalls werden wir aber den Pasteurisierungszwang der Milch in einer wesentlich verschärften Form wie bisher erhalten. Es wird daher sowohl für die die Aufsicht führende Behörde als auch für den Praktiker von Wichtigkeit sein, über eine Methode zu verfügen, die mit Sicherheit noch nachträglich gestattet, eine stattgehabte Erhitzung festzustellen, um sich so zu vergewissern, ob den gesetzlichen Vorschriften Genüge geschehen ist. Schon seit langer Zeit sind Methoden bekannt, die eine stattgehabte Erhitzung nachzuweisen gestatten und in verschiedenen Jahrgängen dieser Zeitschrift ist stets hierüber eingehend berichtet worden. Jetzt, wo die Frage der Erhitzung der Milch brennend geworden ist, handelt es sich darum, sich für eine Methode zu entscheiden, die allgemein und einheitlich als amtliche eingeführt und angewandt wird, denn die vielen im Gebrauch befindlichen und vorgeschlagenen sind durchaus nicht gleichwertig und wo die eine noch einen Nachweis gestattet, versagt die andere. Besonders in der letzten Zeit sind eine Reihe von Methoden bekannt geworden, über deren Zuverlässigkeit und Wert durch Nachprüfungen nichts erfolgt oder wenig bekannt geworden ist. Von der Wichtigkeit überzeugt, unter den üblichen Methoden eine Auswahl zu treffen und die geeignetste herauszusuchen, sind am hiesigen Institut die überhaupt noch in Betracht kommenden einer eingehenden Prüfung unterzogen worden.

Die meisten Methoden zum Nachweise einer Erhitzung der Milch beruhen auf der Zersetzung von der Milch zugesetztem Wasserstoffsuperoxyd und der Übertragung des dabei entstehenden Sauerstoffs auf leicht oxydierbare und hierdurch farbstoffbildende Stoffe, indem man annimmt, daß in der ungekochten Milch Körper enthalten sind, die man zu den Fermenten oder Enzymen rechnet und die die eben erwähnten Eigenschaften besitzen. Dabei ist vorläufig die Frage unentschieden zu lassen, ob die Zerlegung des Wasserstoffsuperoxyd in Wasser und gasförmigem Sauerstoff auf die Tätigkeit von in ungekochter Milch vorkommenden gewissen Milchbakterien beruht, die fermentähnliche Stoffe produzieren oder ob sie eine dem tierischen Produkt, der Milch, eigentümliche Eigenschaft, nicht bakteriellen Ursprungs, ist. Für den genannten Zweck ist es gleichgültig, woher jene obige Farbenreaktionen hervorrufende Körper stammen; genug, sie sind in jeder rohen Milch enthalten und auf ihre Anwesenheit und Tätigkeitsäußerung bauen sich die zum Zweck der Nachweisung einer Erhitzung in Betracht kommenden Methoden auf. Und es steht fest, daß, ohne sich für Ferment- oder Bakterienwirkung zu entscheiden, schon durch Erhitzung auf Temperaturen, die verhältnismäßig niedrig sind, die obengenannte Fähigkeit der Milch, Sauerstoff auf farbstoffbildende Substanzen zu übertragen, eine Beeinträchtigung erfährt. Sobald die Milch auf eine Temperatur von 80 Grad Cels. erhitzt war, treten diese Erscheinungen nicht mehr auf. Man hat demnach ein Mittel in der Hand, eine Erhitzung der Milch durch das Auftreten bezw. Nichtauftreten einer Färbung nachweisen zu können. Besonders hat sich um die Auffindung neuer Reaktionen zur Erkennung einer Erhitzung der Milch Dr. S. Rothenfußer verdient gemacht und unter den verschiedenen von ihm beschriebenen hat sich nach unseren Prüfungen die Reaktion mit Paraphenylendiamin-Guajakollösung als eine zuverlässige und einfache herausgestellt, die als die zuverlässigste im allgemeinen eingeführt zu werden verdient. Bei dem großen Interesse, das jeder an dieser Frage haben sollte, seien im folgenden die Methode und unsere Versuche damit beschrieben, und zwar handelt es sich weniger darum, den Nachweis in Milch zu führen, sondern eine Erhitzung auch in der Butter noch nachzuweisen. Zum Vergleich wurden verschiedene andere Methoden herangezogen.

Über die Orientierungsversuche mit Milch zunächst geben folgende beiden Tabellen Auskunft.

I. Bei Milch.

Zugesetztes Reagens	Zu ungekochter Milch	Zu bis 70 Gr. erhitzter Milch	Zu bis 80 Gr. erhitzter Milch	Zu über 80 Gr. erhitzt. Milch
Paraphenylendiaminlösung	indigoblau sofort	etwas heller wie ungekocht sofort	weiß	weiß
Jodkaliumstärkelösung	dunkelblau sofort	hellblau, nach kurz. Zt. blau	weiß, dunkelt stark nach	weiß dunkelt nach
Paraphenylendiamin-Guajakollösung	violettblau sofort	violettblau sofort	weiß, nach einiger Zeit schw. violett	weiß
2 % Benzidinlösung	himmelblau sofort	himmelblau nach einiger Zeit	weiß	weiß
2 % Benzidin-a-Naphtylaminlösung	rotviolett sofort	rotviolett sofort	weiß	weiß
2% a-Naphtylamin-Paraphenyldiaminlösung	blau sofort ähnl. wie bei Paraphenyldiamin doch schwächer	blau nach einiger Zeit	weiß	weiß

7.05

II. Bei ungesalzener Butter.
(Sämtlich aus über 80 Gr. pasteurisiertem Rahm stammend.)

Nummer	Zugesetztes Reagens: Paraphenylendiaminlös.	Jodkalium-Stärkelösung	Paraphenyl.-diamin-Guajakol-lösung	2 % Benzidinlösung	2 % Benzidin-a-Naphtylaminlösung	2 % Paraphenylendiamin-a-Naphtylaminlösung
1	weiß	weiß, nach kurzer Zeit blau	weiß	weiß	schmutzig weiß	schmutzig weiß
2	„	weiß blaut nach	„	schmutzig weiß	„	„
4	schmutzigweiß nach einiger Zeit hellgrau	hellgrau, nach einiger Zeit blau	„	schmutzig	„	„
7	weiß nach einiger Zeit hellgrau	weiß dunkelt nach	„	weiß	„	weiß, nach einig. Zeit rötlich
8	weiß	weiß, nach einig. Zeit blau	„	„	„	weiß
11	„	weiß, nach einig. Zeit blau	„	schmutzig weiß	schmutzig weiß	„
13	schmutzig weiß	weiß, nach einig. Zeit blau	„	„	„	„
15	„	weiß	„	„	„	„
20	„	weiß, nach einig. Zeit blau	„	„	„	„
21	„	weiß, nach einig. Zeit blau	„	schmutzig weiß	weiß, nach einig. Zeit rötlich	„
22	weiß	weiß	„	schm. weiß	weiß	„
26	schmutzig weiß	weiß, nach einig. Zeit blau	„	weiß	schmutzig weiß	schmutzig rötl. weiß
29	„	hellgrau	„	weiß	„	weiß
31	„	weiß, nach einig. Zeit grau	„	bläulich	„	„
34	„	weiß	„	weiß	weiß, nach eing. Zeit rötlich	„
36	„	weiß, nach einig. Zeit blau	„	„	schmutzig weiß	schmutzig weiß

Man sieht, daß die Rothenfußersche Reaktion mit Paraphenylendiamin-Guajakollösung die empfindlichste ist, denn schon bei Zusatz von nur 1—2 Tropfen ungekochter Milch zu 5 Kztm., das ist etwa der 50. bis 100. Teil, trat schon eine deutliche Färbung auf.
Dann folgt die Reaktion mit Paraphenylendiamin allein, die schon seit langen Jahren als die Storchsche Reaktion bekannt und geschätzt ist.

Auch die übrigen von Rothenfußer empfohlenen Reaktionen sowie die mit Jodkaliumstärkelösung von du Roi-Köhler geben brauchbare Resultate, keine ist aber so empfindlich und zuverlässig als die erstgenannte. Das zeigt sich nicht nur bei der Prüfung der Milch, sondern auch bei der Butter, um nachzuweisen, ob die Butter aus pasteurisiertem Rahm stammt. Es wird natürlich wichtig sein, auch später in dem fertigen Produkt, der Butter, nachweisen zu können, ob eine Erhitzung des Rahms, aus dem die betreffende Butter stammt, stattgefunden hat, denn der Pasteurisierungszwang kann in bestimmten Fällen für alle Produkte, die aus der Molkerei herausgehen, also auch den zur Butterung bestimmten Rahm, vorgeschrieben werden. (? Die Redaktion.)

Als Material für die Prüfung der Zuverlässigkeit der oben erwähnten Reaktion dienten die zu den regelmäßig stattfindenden mecklenburgischen Butterprüfungen eingesandten Butterproben. Die Prüfung wurde in folgender Weise angestellt: 30—40 Gr. Butter wurden in einem Becherglase bei einer bis höchstens 50 Grad Cels. reichenden Temperatur geschmolzen, darauf wurde das klare Butterfett von der abgesetzten Buttermilch getrennt, die abgeschiedene Buttermilch mit der gleichen Menge Wasser verdünnt und von dieser Flüssigkeit 10 Kztm. in derselben Weise wie bei Milch in einem Reagenzglase mit 2—3 Tropfen der Wasserstoffsuperoxydlösung und 2—3 Tropfen Reagenzlösung geschüttelt und die entstehende Färbung beobachtet. Aus den angestellten Versuchen ergab sich, daß die zur Erkennung erhitzter Milch gebräuchlichen Methoden sich ebenfalls bei der Butter anwenden lassen, um festzustellen, ob die vorliegende Butter aus pasteurisiertem Rahm stammt oder nicht. Auch bei der Prüfung der Butter ergab sich, daß die Prüfung mit Paraphenylendiamin-Guajakollösung die zuverlässigsten Resultate lieferte. Sowohl bei gesalzener wie bei ungesalzener Butter und sowohl bei frischer wie noch bei 1½ Monat alter Butter ist der Nachweis zuverlässig, besonders der letzte Umstand ist sehr wichtig. Die folgenden Tabellen geben über die Anwendbarkeit und Zuverlässigkeit der verschiedenen Reaktionen Aufschluß.

Die Ausführung der Rothenfußerschen Reaktion in ihrer Anwendung auf Butter ist etwas umständlich. Eine auch für Laien anwendbare, der Praxis angepaßte Ausführung gebe ich im nachstehenden bekannt.

In gewöhnliche, für die Milchuntersuchung oder besser noch für die Rahmuntersuchung nach Gerber gebräuchliche Butyrometer gibt man zirka 10 Gr. Butter, stellt die Butyrometer in ein Wasserbad von 40—50 Grad Cels. bis die Butter geschmolzen ist, fügt 10 Kztm. 40 Grad Cels. warmes Wasser, 2—3 Tropfen 0,3prozentige Wasserstoffsuperoxydlösung, 2—3 Tropfen Reagenzflüssigkeit (Paraphenylendiamin-Guajakollösung) hinzu, verschließt mit einem Gummistopfen, schüttelt tüchtig und schleudert in der Zentrifuge 2 Minuten. Die wässerige Buttermilchflüssigkeit scheidet sich von dem geschmolzenen Fett und zeigt eine deutliche Blau-Färbung, wenn die Butter aus rohem Rahm stammt, im anderen Falle bleibt die Buttermilch-

III. Bei gesalzener Butter.

Probe Nr.	Rahm erhitzt bis Gr. C.	Paraphenylendiamin-Lösung	Jodkaliumstärkelösung	Paraphenylendiamin-Guajakollösung	2 Prozent Benzidinlösung	2 Proz. Benzidin-a-Naphtylamin-lösung	2 Proz. Paraphenylen diamin a-Naphtylamin-lösung
1	90	weiß	weiß	weiß	weiß	weiß	weiß
2	85	„	„	„	„	„	„
4	95	„	„	„	„	„	„
5	102	„	„	„	„	„	„
6	95	„	„	„	„	„	„
14	60/70	blau	blau	violettblau	schmutzig-weiß	schmutzig-rot	grau
Nicht pasteurisi. Prob. 15	—	schmutzig-weiß	schmutzig-weiß	hellviolett	weiß	weiß	weiß
Nicht pasteurisi. Prob. 21	—	weiß	weiß	violett-schimmernd	„	schmutzig-weiß	„
Nicht pasteurisi. Prob. 25	—	„	„	violett-schimmernd	„	weiß	„
—	35	blau	blau	violettblau	hellblau	rotviolett	blau

flüssigkeit weiß. Es ist das ein Zeichen, daß die Butter aus pasteurisiertem Rahm stammt.

Wir besitzen in der Rothenfußerschen Reaktion zur Nachweisung einer stattgehabten Erhitzung der Milch oder des zur Butterbereitung

IV. Empfindlichkeit der verschiedenen Reagenzien.

Zugesetztes Reagens	5 ccm erhitzter Milch	Färbung der Milch (erhitzt bis 95 Gr. C.) bei Zusatz von: 1—2 Tropfen ungekocht. Milch	3 Tropfen ungekocht. Milch	5 Tropfen ungekocht. Milch	10 Tropfen ungekocht. Milch	15 Tropfen ungekocht. Milch
Paraphenylendiaminlösung	weiß	weiß	weiß	Beim Eintropfen Berührungsfläche **dunkelblau.** Beim Schütteln schwach blau	dunkel-indigoblau	tief indigoblau
Jodkaliumstärkelösung	weiß, nach einig. Zeit hellblau	weiß, nach einig. Zeit hellblau	weiß, nach einig. Zeit hellblau	schwach blau (blauschimm.)	hellblau	dunkelblau
Paraphenylendiaminlösung und Guajakollösung	weiß	**schwach, deutlich violett**	schwach **violett**	leuchtend **violettblau**	leuchtend **violettblau**	leuchtend **blauviolett**
2 Proz. Benzidinlösung	„	weiß	weiß	weiß	weiß, nach einig. Zeit hellblau	hellblau
2 Prozent Benzidin-a-Naphtylaminlösung	„	„	„	„	weiß, nach einig. Zeit hellrosa	hellrotviolett
2 Prozent Paraphenylendiamin-a-Naphtylaminlösung	„	„	„	„	weiß, nach einig. Zeit schwach rot violett	blau

gebrauchten Rahms, sowie anderer der Milch entstammender Produkte, Molken, Buttermilch usw. die für diesen Zweck zuverlässigste und empfehlenswerteste Methode. Dr. Hesse.

Mitteilungen.

Verfangen der Schweine. Zu erkennen ist die Krankheit an folgenden Erscheinungen: Das Schwein ist traurig und läßt im Fressen nach; es steht entweder zitternd auf den Beinen, geht mit gekrümm-

tem Rücken umher, setzt die Hinterschenkel unter den Bauch, als ob es kreuzlahm wäre, oder es liegt mit gestreckten Gliedern auf der Streu und stöhnt vor Schmerz.

Man kann verschiedene Mittel gegen das Übel in Anwendung bringen. Ist die Krankheit durch Erkältung, Hetzen und Jagen entstanden, so wendet man Schwefelblüte erfolgreich an; ist sie durch Überfütterung hervorgerufen, so gibt man Branntwein und bei unterdrücktem Stuhlgang Klistiere. Während der Krankheit sorge man für trockenes und warmes Lager und verabreiche kein festes Futter, sondern nur Milch und laues Mehl- und Kleienwasser.

(Mitteil. der Vereinig. Dtsch. Schweinezüchter.)

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Neugründungen und Auflösungen landwirtschaftlicher Genossenschaften im November 1910. Im Vergleich zum entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres zeigt die landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Monat November 1910 eine Abnahme. Es wurden neu errichtet 71 — gegen 89 — aufgelöst 20 — gegen 10 so daß eine Zunahme von 51 gegen 79 — Genossenschaften verbleibt. Neugegründet wurden: 27 Spar- und Darlehnskassen, 4 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 8 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwertungsgenossenschaft und 31 sonstige Genossenschaften. Bei diesen Neugründungen ist die beschränkte Haftpflicht bei 3 Spar- und Darlehnskassen, 4 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 4 Molkereigenossenschaften, 1 Milchverwertungsgenossenschaft und 19 sonstigen Genossenschaften vertreten, während die übrigen die unbeschränkte Haftpflicht gewählt haben. In Liquidation sind getreten: 4 Spar- und Darlehnskassen, 2 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 1 Molkereigenossenschaft, 1 Milchverwertungsgenossenschaft und 12 sonstige Genossenschaften. Nach den Aufzeichnungen des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen hiernach im Deutschen Reiche bei einer Vermehrung von 51 landwirtschaftlichen Genossenschaften im Monat November am 1. Dezember 1910 95 Zentralgenossenschaften, 15 582 Spar- und Darlehnskassen, 2259 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3202 Molkereigenossenschaften, 150 Milchverwertungsgenossenschaften und 2816 sonstige Genossenschaften, zusammen 24 104 landwirtschaftliche, dem Genossenschaftsgesetz unterstellte Genossenschaften.

Rundschau.

Die Untersuchung der Margarinevergiftungen. Vor einigen Tagen wurde eine Besichtigung der Mohrschen Margarinewerke durch den Regierungspräsidenten von Schleswig vorgenommen. Voran ging eine längere Konferenz, an der sich der Regierungspräsident v. Uckert aus Schleswig, der Geheime Medizinalrat von Bartheau vom Medizinalkollegium in Schleswig, der Polizeichef von Altona, Senator Dr. Rosenkranz, Staatsrat Dr. Schröder, der Vorsitzende der Gewerbeinspektion, Gewerberat Dr. Koch, und der Assessor des chemischen Untersuchungsamtes, Dr. Bolm, beteiligten. An die Konferenz schloß sich eine Besichtigung der Gesamtfabrikanlagen und der Fabrikation selbst, ferner wurden auch die Rohmaterialien für die Margarinemarke „Backa“ in Augenschein genommen und weiter Proben der neu fabrizierten Marke „Backa“ entnommen. Übrigens beruhen alle Gerüchte, daß den Margarinewerken die Fabrikation von „Backa“ weiter gestattet sei, auf Unwahrheit. Tatsächlich sind auf Grund eines aus Erfurt gemeldeten Todesfalles Proben von „Backa“ und weitere Rohprodukte mit dem Bemerken beschlagnahmt worden, daß die Fabrik bis zum Abschluß der Untersuchungen nicht weiter arbeiten dürfe. Darauf hat sich die Fabrikleitung an die Staatsanwaltschaft gewendet, und von dieser ist ihr auf ihre Beschwerde gestattet worden, weiter zu arbeiten und auch weiter Margarine zu versenden; allerdings muß sich die Fabrik dabei die peinlichsten Vorsichtsmaßregeln auferlegen. Der Rückgang des Konsums der Mohrschen Margarine ist aber bereits so gewaltig, daß am Sonnabend schon hundertfünfzig Arbeiter wegen Arbeitsmangels entlassen werden mußten.

Wie aus Vaethen-Kammerhütten (Prov. Sachsen) am 16. Dezember berichtet wurde, erkrankten im Lehrlingsheim der dortigen Eisen- und Emaillewerke 17 Lehrlinge nach dem Genuß von „Backa“-Margarine unter schweren Vergiftungserscheinungen. Die Margarinevorräte wurden sofort beschlagnahmt.

Auch in Elberfeld sind nach dem Genuß von „Backa“-Margarine mehrere Personen erkrankt. Die Polizeiverwaltung warnt in einer öffentlichen Bekanntmachung die Bevölkerung vor dem Ankauf des betreffenden Produktes.

Wie aus einer vor einigen Tagen erlassenen Bekanntmachung des Berliner Polizeipräsidenten hervorgeht, sind auch in Berlin noch weitere Erkrankungen infolge des Genusses von Margarine, die von der Firma Mohr & Co. G. m. b. H. zu Altona-Ottensen bezogen war, vorgekommen. Während bei den früheren Erkrankungen die Marke „Backa“ in Betracht kam, sind die neueren Erkrankungen auf den Genuß der Margarinemarken „Frischer Mohr“ und „Luisa“ zurückzuführen. Die Untersuchungen über das Wesen des Krankheitserregers haben bisher noch kein bestimmtes Resultat ergeben.

Bericht über die Herbst-Butterprüfung in Köln am 17. November 1910. Zu der Prüfung waren von 37 Molkereien 38 Butterproben eingesandt; die Beschickung ist sonach gegen die letzten Prüfungen leider wieder etwas zurückgegangen. 25 Butterproben waren ungesalzen, 13 gesalzen.

Von den 38 Proben erhielten:

hochfein	1 = 2,63 %	(0,00)
fein	11 = 28,95 „	(33,33)
gut bis fein	3 = 7,89 „	(10,00)
gut	10 = 26,32 „	(26,67)
II. Klasse	13 = 34,21 „	(30,00)

(darunter 2 Proben mit 14½ Punkten = fast gut).

(Die hier und im folgenden eingeklammerten Zahlen beziehen sich auf die Herbstprüfung des Vorjahres.)

Das Ergebnis der jetzigen Prüfung stand offensichtlich unter dem Einfluß der Übergangszeit von Weide auf Stallfütterung, der in diesem Jahre noch durch die nur in mangelhafter Beschaffenheit gewonnene Hauptfuternte verschärft ist.

Die 25 Proben ungesalzener Butter erzielten zusammen 393½, im Mittel also 15,72 Punkte (15,65); die 13 Proben gesalzener Butter zusammen 187, im Mittel also 14,38 Punkte (15,75).

Von den 38 Butterproben stammten 15 aus pasteurisiertem Rahm; davon erhielten 5 = 33,33 % fein und hochfein, von den 33 aus nichtpasteurisiertem Rahm hergestellten Proben erhielten 7 = 21,21 % fein und hochfein.

Geschmacks- und Geruchfehler, die auf Fütterung, Milchgewinnung und Milchbehandlung zurückgeführt werden mußten, wurden zehnmal vermerkt; auf mangelhafte Rahmbehandlung und Rahmreifung zurückzuführende Fehler dreimal, und zwar je einmal die Fehler ölig, talgig und ranzig. Besondere Fehler in der Butterbearbeitung traten nicht hervor.

Der Wassergehalt aller Butterproben schwankte im einzelnen bei der ungesalzenen Butter zwischen 13,2 und 17,6 %, bei der gesalzenen Butter zwischen 12,0 und 16,0 %; er betrug im Mittel 14,87 % bei der ungesalzenen und 14,24 % bei der gesalzenen Butter.

Die Einzelergebnisse der Prüfung sind aus der folgenden Tabelle ersichtlich:

Nr.	Gesamturteil	Zahl der Punkte	Wassergehalt %	Nr.	Gesamturteil	Zahl der Punkte	Wassergehalt %
			A. Ungesalzene Butter:				
1	fein	18	15,3	14	II. Klasse	13½	14,3
2	fast gut	14½	15,1	15	fein	17	14,9
3	II. Klasse	14	14,3	16	gut	16	14,8
4	fein	17	14,9	17	gut bis fein	16½	14,2
5	fein	17	15,2	18	II. Klasse	12	17,6
6	fein	17	14,6	19	fein	17	14,5
7	fein	17½	16,7	20	fein	18	14,8
8	gut	15½	14,7	21	gut	16	14,1
9	gut	15½	14,8	22	fast gut	14½	16,3
10	II. Klasse	14	14,7	23	fein	17	14,1
11	fein	18	15,1	24	gut	15	15,5
12	II. Klasse	10	14,6	25	fein	17	13,5
13	gut	16	13,2				
			B. Gesalzene Butter:				
1	II. Klasse	7½	12	8	hochfein	19	14,9
2	„	12	14,7	9	gut	16	14,1
3*)	gut bis fein	16½	12,7	10	„	15	14,1
4	II. Klasse	13½	16,0	11	„	15	13,6
5	„	12½	14,7	12	II. Klasse	13½	13,3
6	„	14	15,5	13	gut bis fein	16½	15,5
7	gut	16	14,0				

Milchpreisbewegungen. Die Vereinigten Landwirte von Frankfurt a. M. und Umgegend hielten vor einigen Tagen eine Beratung ab, die dem in letzter Zeit viel erörterten Thema „Erhöhung des Milchpreises“ galt. In der Debatte wurde u. a. die Ansicht ausgesprochen, daß der Milchpreis, den heute die Landwirte erhalten, die Produktionskosten nicht decke, ein Redner verlangte einen Aufschlag von 16 auf 18, ein anderer sogar auf 19 Pfennige. Schließlich wurde eine Resolution einstimmig angenommen, wonach es dem Vorstand überlassen bleibt, die Höhe des Aufschlags zu bestimmen, der etwa Ende Januar in Kraft treten soll. — Zur gleichen Zeit besprach eine Versammlung des Südwestdeutschen Milchhändlerverbands die Milchfrage. Man war hier der Meinung, daß gerade die jetzige Zeit für einen Aufschlag ungeeignet sei, weil die Konsumenten bei der darniederliegenden allgemeinen Geschäftslage sofort den Konsum nach Möglichkeit einschränken würden. Auch werde schon jetzt mehr Milch auf den Markt gebracht, als man eigentlich brauche. Die Milchhändler würden sich daher weigern, den Landwirten einen höheren Preis zu zahlen. Deshalb wurden auch die Milchhändler von Hanau, von denen die Landwirte jetzt 16 Pfg. ab Stall verlangen, gewarnt, die neuen Verträge zu unterschreiben. Man versprach den Hanauer Milchhändlern bei einem ausbrechenden Kampf die nachdrücklichste Unterstützung durch Überlassung von Milch aus den umliegenden Städten.

In Flensburg ist ein Milchkonsumverein gebildet worden, nachdem die Milchproduzenten und die Milchhändler den Milchpreis vor längerer Zeit von 16 auf 18 Pfg. pro Liter erhöhten. Der Verein will seinen Mitgliedern die Milch zum alten Preise, 16 Pfg., verschaffen. Die Milch wird aus Nordschleswig nach Flensburg geliefert. Es ist nicht ausgeschlossen, daß diese Maßnahme zu einer Herabsetzung der Milchpreise auch bei den Flensburger Milchhändlern führt. —

Der in verschiedenen Städten Thüringens seit einiger Zeit entbrannte Milchkrieg scheint seinem Ende entgegen zu gehen. Die Händler verkaufen fast allgemein das Liter Milch wieder zu 20 Pfg. Danach hätten also die Konsumenten einen Sieg errungen.

In München scheint der Milchkrieg noch immer nicht zu Ende zu gehen, denn die sozialdemokratische Münchener Post veröffentlichte vor einigen Tagen folgenden geharnischten, echt sozialdemokratischen Aufruf an die Münchener Milchkonsumenten: „Die organisierten Milchproduzenten und die Münchener Milchhändler haben die Zusage, wenigstens während der Sommermonate mit dem Milchpreis auf den alten Stand zurückzugehen, protzig abgelehnt.

Die Münchener Bevölkerung soll auch im kommenden Sommer den Liter Milch im Laden mit 22 Pfg. bezahlen. Würde aber dieser Preis gewährt, so hätte man sicher im folgenden Herbst und Winter eine weitere Steigerung auf 24 oder 25 Pfg. zu gewärtigen.

Darum, Konsumenten, auf zum heftigsten Widerstand gegen die Beutegier der Preistreiber! Die Herrschaften wollen den Krieg, sie sollen ihn haben! Schränkt den Genuß frischer Milch so viel als möglich ein. Die freiwillige Enthaltsamkeit auf kurze Zeit zu dem genannten Zweck ist besser wie die den Konsumenten durch unverschämte Preissteigerungen aufgezwungene dauernde Einschränkung.

Der niedrigere Sommerpreis muß erkämpft werden. Auf die Nahrungsmittelversorgungskommission ist kein Verlaß. Die Konsumenten müssen handeln!“

*) Molkenbutter.

Geschäftliche Nachrichten. Die Magdeburger Molkerei, G. m. b. H. in Magdeburg plant den Bau einer neuen Molkereianlage. — Die Meierei und Müllerei in Bergfeld (Holst.) wurde zur Zwangsversteigerung gebracht und von dem Gemeindevorsteher Schacht dortselbst erworben. — In Südemilstrup (Holst.) ist eine neue Meiereigenossenschaft gegründet und der Bau eines Meiereigebäudes beschlossen worden. — Es wird geplant, in Münchhof (Schles.) eine Genossenschaftsmeierei zu gründen. — Molkereibesitzer Drews hat seine Molkerei in Grevesmühlen (Mecklenbg.) für 32 000 ℳ an Molkereiverwalter Metelmann verkauft. — Kaufmann Köhler-Hamburg kaufte für Rechnung der Firma „Dampfmolkerei, G. m. b. H." die in Alt-Jabel (Mecklenbg.) belegene Molkerei für 50 000 ℳ. — Kaufmann Magdeburg aus Güstrow kaufte im Zwangskauf die Meierei Horn u. Co., G. m. b. H. in Schwarzenbek (Schlesw.) für 43 520 ℳ. — Die Molkereibesitzer D. bei der Kellen in Bremen und F. Behrens in Fahrenkrug wollen in der Umgegend von Wakendorf (bei Hamburg) eine Molkerei bauen. Sie haben mit den Landwirten bereits Milchverträge abgeschlossen. —

Durch eine wild gewordene Kuh schwer verletzt. Vor einem Hause am Markgrafendamm in Berlin wurden Kühe für eine Molkerei ausgeladen, als eins der Tiere wild wurde und mit seinem Führer, dem Schweizer Schmidt, durch die Schaufensterscheibe eines im Nebenhause befindlichen Geschäfts rannte. Schmidt erlitt schwere Schnittwunden im Gesicht und am rechten Arm, die einen bedenklichen Blutverlust zur Folge hatten.

Sprechsaal.

Fettgehalt der Buttermilch.

I.

Das Bergedorfer Eisenwerk bringt im Annoncenteil der Fach-Zeitungen ein Zeugnis des Herrn G. Schwarz aus Tribsees, nach welchem der kurze Astra-Butterfertiger nur 0,03—0,04 % Fett in der Buttermilch zurückläßt. Da es sich nicht um einen Druckfehler handeln kann, denn es heißt da ausdrücklich: „Mithin noch etwas schärfer wie die Separatoren ausarbeiten", so möchte ich Herrn G. Schwarz ersuchen, seine Behauptung durch Zeugnisse von maßgebenden Instituten zu beweisen. Ich bezweifle entschieden die Richtigkeit, wenn ich auch zugebe, daß man mit den großen Butterfertigern, sowohl der langen als der kurzen Form, eine sehr gute Ausbeute erzielt.

Während wir früher beim Arbeiten mit Holsteiner Fässern immer 3—4 Zehntel Prozent Fett in der Buttermilch behielten, haben wir während der letzten 4 Monate, in denen wir mit einem Ahlbornschen Butterfertiger arbeiten, nur 1—2 Zehntel Prozent finden können. Wohl verstanden, ich sage: „Wir haben finden können". Bei analytischer Untersuchung würde wohl noch ½ oder auch 1 ganzes Zehntel mehr herauskommen. Ich bin auch weit davon entfernt, diese bessere Ausbeute lediglich auf den oder die Butterfertiger zu schieben, sondern bei uns spielt entschieden die ganze Anordnung der verschiedenen Maschinen und Geräte, die uns die Möglichkeit gibt, mit den denkbar günstigsten Temperaturen zu buttern, eine große Rolle.

Kleindienst, Direktor d. Molk.-Genossensch. Bevensen.

II.

Bezüglich des von mir im Oktober dieses Jahres gefundenen, sehr niedrigen Buttermilchfettgehaltes von 0,03—0,04 Proz. bemerke ich, daß ich den lediglich auf ganz ausnahmsweise, der Butterausbeute sehr günstige Einwirkungen, wie Fütterung, Reifung der Sahne etc. zurückführen muß, und daß ich heute, Mitte Dezember, mich auch schon wieder mit 0,20 Proz. begnügen muß. Daß ich damals die Zahl gefunden habe, kann Herr Molkereibesitzer Metelmann, Upahl bei Grevesmühlen bezeugen, der der Sache beigewohnt hat.

Im übrigen ist noch zu bemerken, daß die Untersuchung nach Gerber geschah. An Wasser ist nur so viel zugesetzt worden, als zum Ausspülen des Rahmreifers und zum Herunterspülen des Fasses benutzt wurde, zusammen rund 50 Liter auf zirka 600 Liter Buttermilch.

Bezüglich der Bedienung des Fasses habe ich mich an die Bergedorfer Vorschriften gehalten und wäre hier wohl zu bemerken, daß das diesseitige Butterfaß statt der sonst üblichen 16 Touren 18½ Umdrehungen in der Minute macht. Kurz, es treffen wahrscheinlich stets mehrere Ursachen zusammen, die die ausnahmsweise Ausbeute, denn als solche wird sie selbstverständlich nur anzusehen sein, verursachten. Im übrigen überlasse ich es gern anderen Herren Kollegen, die auch den Astra-Butterfertiger Type K. haben, über die Ausbeute der Maschine weiter zu berichten, wenn erst länger damit gearbeitet worden ist. G. Schwarz, Tribsees.

Neue Dampfmaschine. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 96.)

I.

Ohne genaue Lokalkenntnisse hält es schwer, die Anfrage zutreffend zu beantworten. Die Zweckmäßigkeit eines Dampfüberhitzers richtet sich zunächst nach der Entfernung der Maschine vom Dampfkessel; dann aber auch nach der Ausnutzung der ganzen Anlage. Ist die Entfernung der Maschine vom Kessel eine bedeutende und wird die Anlage voll ausgenutzt, so kann das Einbauen eines Überhitzers nicht warm genug empfohlen werden. Im andern Falle sind die Vorteile genannter Anlage nicht sehr erheblich.

Ich hatte Gelegenheit, einen Dampfkessel, der zwei Maschinen treiben mußte, vor und nach Einbauen eines Überhitzers zu beaufsichtigen. Die eine der beiden Maschinen lag ziemlich dicht neben dem Kessel, während die andere zirka 100 Meter entfernt war. Vor Anbringung des Überhitzers war es bei voller Belastung beider Maschinen kaum möglich, den notwendigen Dampf zu erzeugen. Außerdem hatte die entfernt liegende Maschine, trotzdem die Dampfleitung mit einer 25 Ztm. starken Kieselgurschicht isoliert war, beständig mit Kondenswasser zu kämpfen. Nach Einbauen eines Steinmüller-Überhitzers fielen vorgenannte Kalamitäten sofort weg und wir sparten gegen vorher etwa 25 % an Kohlen. War aber, was öfter vorkam, die nahe am Kessel liegende Maschine allein in Betrieb, und wurde infolgedessen die Anlage nicht voll ausgenutzt, so war der Vorteil kein erheblicher. Auch die Dauer des Betriebes spielte hierbei eine Rolle, denn da während des Anheizens stets etwas Dampf durch die Überhitzerrohre strömen muß, um einem Ausglühen derselben vorzubeugen, so entstehen hierdurch einige Verluste, welche durch längere Dauer des Betriebes wieder ausgeglichen werden müssen.

Die Frage, ob mit Erfolg eine Hochdruckdampfmaschine mit Expansionsschiebersteuerung verwendet werden kann, möchte ich ruhig mit Ja beantworten, denn beide oben genannten Maschinen waren Hochdruckmaschinen mit Ridersteuerung und bewährten sich sehr gut. Allerdings wurden nur erstklassige Zylinderöle und Stopfbüchsenpackungen benutzt. Empfehlen möchte ich aber, bei überhitztem Dampf die an den Dampfrohrleitungen anzubringenden Flanschen und Bordscheiben nicht aufzulöten, sondern entweder mit Gewinde auf den Rohren zu befestigen oder die Rohre in die Flanschen einzuwalzen. Jos. Even, Everswinkel.

II.

Sie besitzen einen Flammrohrkessel von 25 Quadratmeter Heizfläche und 8 Atm. Überdruck und wollen eine neue Dampfmaschine von 20—25 Pferdestärken anschaffen. Bei Verwendung einer gewöhnlichen Sattdampfmaschine mit Schiebersteuerung wäre der vorhandene Kessel für die verlangte Leistung kaum ausreichend, und da man Maschinen mit Schiebersteuerung nicht gerne mit überhitztem Dampf arbeiten läßt, weil die Schieber stets große Neigung zum Fressen, d. h. sich festzubrennen haben, auch die gewöhnlichen Stoffbüchsenpackungen dem überhitzten Dampf auf die Dauer nicht Sand halten, so müßten Sie schon zur Verwendung einer modernen Heißdampfmaschine schreiten, und zwar entweder mit Ventilsteuerung oder mit Kolbenschiebersteuerung. Der Ventilsteuerung gebührt der Vorrang, weil die Ventile dauernd dicht halten und daher ökonomischer arbeiten.

Bei Verwendung einer exakt gebauten Ventilmaschine mit hochüberhitztem Dampf würde Ihr vorhandener Kessel für eine noch größere Leistung bis zu etwa 30 Pferdestärken ausreichen. Hieraus ergibt sich schon, daß eine zirka 30pferdige Heißdampfventilmaschine nicht mehr Dampf verbraucht, als eine zirka 20pferdige Sattdampfmaschine. Da Sie aber nur 20—25 Pferdestärken leisten wollen, werden Sie noch weit weniger Dampf, also auch weit weniger Kohlen, gebrauchen.

Ich sah auf der Landwirtschaftl. Ausstellung in Hamburg eine solche Heißdampf-Ventilmaschine für Molkereigewerbe von der Firma N. Jepsen Sohn, Flensburg, die mir sehr gut gefiel. J. F. (649

III.

Die Heizfläche des Kessels genügt für die angegebene Maschinengröße vollständig, vorausgesetzt, daß der Abdampf möglichst ausgenutzt wird. Eine Hochdruckdampfmaschine kann ohne Nachteil mit mäßig überhitztem Dampf betrieben werden, doch möchte ich empfehlen, bei dem in Frage stehenden Kesseldruck nicht Rider-Flachschieber- (fälschlich Trapezsteuerung genannt), sondern Kolbenschieber-Maschinen, wie solche von Bergedorf seit Jahren gebaut werden, zu wählen.

Ob Sie nun Heißdampf oder Sattdampf zum Betrieb der Maschine verwenden, hängt von der Art Ihres Betriebes wesentlich ab. Für reinen Molkereibetrieb, auch wenn noch Nebenapparate gleichzeitig mit den Molkereimaschinen laufen, ist es richtiger, eine Sattdampfmaschine aufzustellen. Gewiß hat diese Maschine gegenüber den Heißdampfmaschinen einen größeren Dampfverbrauch, aber jeder Fachmann, der seinen Betrieb kennt, weiß, daß der Abdampf der Maschine in den meisten Fällen nicht genügt, um den Wärmeverbrauch der Molkerei zu decken, sondern daß noch immer Frischdampf zugesetzt werden muß. Aus diesem Grunde halte ich es für nebensächlich, wenn die Dampfmaschine einen etwas größeren Dampfverbrauch hat. Einen wirtschaftlichen Vorteil kann ich nicht darin erblicken, eine teuere, umständlichere Dampfanlage zu besitzen, lediglich um den Dampfverbrauch des Motors zu erniedrigen und zum Anwärmen von Milch, Molken, Wasser oder zur Heizung in weitgehendstem Maße Frischdampf zu gebrauchen. Ganz anders liegen die Verhältnisse bei großen Maschinenanlagen, z. B. Elektrizitätswerken und dgl. Hier ist eine Verwertung des Abdampfes zum größten Teil ausgeschlossen, und das Bestreben, das Dampfgewicht pro Krafteinheit nach Möglichkeit zu verringern, hat hier seine volle Berechtigung.

Eine Molkerei z. B. verarbeitet stündlich 4000 Liter Milch, die Vollmilch wird mit 20 Grad angeliefert und im Rückkühlerhitzer durch den Abdampf der Maschine von 40—85 Grad erhitzt. Dies erfordert, 4000 . 0,92 . (85 — 40) = 165 600 W. E. Die Dampfmaschine ist dauernd während des Separierens mit 15 PS. belastet, (ich nehme den ungünstigsten Fall an, daß noch einige Nebenapparate mitlaufen), die Maschine braucht pro PS. und Stunde 19 Kg. Dampf, dann besitzt der Abdampf einen Wärmewert von 19 . 15 . 500 = 142 000 W. E., so daß wir immer noch (165 000 — 142 000) : 500 = 46 Kg. Frischdampf hinzusetzen müssen. Nun ist aber mit der Temperierung der Milch der Wärmeverbrauch in der Molkerei durchaus noch nicht erledigt, denn wir brauchen zum Speisen des Kessels und zu Spülzwecken noch heißes Wasser. Der Betrieb, welcher bereits vor dem Separieren mit der Butterei läuft, liefert uns wieder während einer Stunde und gleicher Belastung 19 . 15 . 500 = 142 000 W. E. im Abdampf, so daß wir eine Wassermenge von 142 000 : (90 — 10) = 1775 Liter Wasser von 10 auf 90 Grad erwärmen können, eine Wassermenge, die auf keinen Fall genügen würde. Die Maschine könnte also noch einen wesentlich größeren Dampfverbrauch haben und trotzdem noch vollkommen wirtschaftlich arbeiten. Ob man den Wärmebedarf der Molkerei aus Frischdampf oder aus dem Abdampf deckt, bleibt sich ganz gleich, der Schlußeffekt, in diesem Falle der Kohlenverbrauch, ist in beiden Fällen derselbe. Fischer.

Die Ausführung von Reparaturen in Molkereien.

I.

Der Äußerung des Herrn P. Rieckhoff, Hamburg über diesen Gegenstand in Nr. 95 dieser Zeitung kann ich nur beistimmen. Wenn wir Betriebsleiter auf dem Lande uns diesbezüglich nicht selber helfen und Reparaturen selber ausführen könnten, wäre es doch wohl nicht ausgeschlossen, daß öfters mal Betriebsstörungen vorkämen. Es kann immerhin passieren, besonders wenn die Molkerei nicht mehr neu ist, daß plötzlich morgens während des Betriebes etwas defekt wird, wenn man dann nicht selber kleinere Reparaturen in Montage- oder Klempnerarbeit ausführen kann, sondern erst aus der nächsten Stadt einen Klempner oder Schlosser kommen lassen muß, so würde das denn doch zu viel Zeit in Anspruch nehmen, vor allem, wenn man sämtliche Milchfahrer auf dem Halse hat.

Soweit es möglich ist, lasse ich die Reparaturen, besonders Klempnerarbeiten, durchs Personal mit verrichten, natürlich dürfen die jungen Leute, so lange sie mit solchen Arbeiten nicht gut vertraut sind, dieselben nur unter Aufsicht ausführen. Ich halte es überhaupt sehr für angebracht, wenn besonders die Lehrlinge gleich zu solchen Arbeiten mit angehalten werden. Oft werden Gehülfen in der Zeitung gesucht, die kleine Reparaturen selbst ausführen können, ist ein junger Mann während der Lehrzeit zu solchen Arbeiten mit herangezogen worden, so kann er sich auch um solche Stellen bewerben. L. Sch. in W. (645

II.

Den Ausführungen im Sprechsaal von Nr. 95 dieser Zeitung, welche auf meinen Artikel: „Die Unkosten in Molkereien“ in Nr. 91 Bezug nehmen, kann ich mich nicht ganz anschließen. In dem Artikel in Nr. 91 habe ich ausdrücklich hervorgehoben, daß nur größere Reparaturen durch Handwerker resp. Monteure ausgeführt werden sollen, die kleinen Defekte jedoch durch das eigene Personal beseitigt werden müssen. Wenn ein Riemen während des Betriebes reißt, so dürfte es als selbstverständlich gelten, daß das Personal in der Lage sein muß, den Schaden derart auszubessern, daß der Betrieb zu Ende geführt werden kann. Durch einfaches Zusammenschlagen mit einem der im Handel befindlichen Verbinder ist dies leicht zu erreichen. Eine andere Frage ist es jedoch, ob es ratsam ist, einen bereits mehrmals auf derartige Weise reparierten Riemen weiter laufen zu lassen. Ich ziehe es im Interesse der Betriebssicherheit und der Ersparnis an Riemen jedenfalls vor, denselben während der Nachmittagsstunden zum Sattler zu schicken zur sachgemäßen Ausbesserung.

Wenn an der Maschine ein Lager ausgelaufen oder Schieber- und Kolbenstangen abgenutzt sind, so ziehe ich es entschieden vor, diese Reparatur von einem Sachverständigen ausführen zu lassen, und als solchen kann ich nur einen Monteur betrachten. Ein Molkereifachmann mag noch so tüchtig sein, in derartigen Spezialarbeiten wird es sich nie eine besondere Sachkenntnis erwerben, aus dem sehr einfachen Grunde, weil derartige Arbeiten verhältnismäßig viel zu selten vorkommen.

Wenn ein Bassin während des Betriebes defekt wird, so müssen selbstverständlich Vorkehrungen getroffen werden, sei es durch Zulöten der entstandenen Öffnung oder auf andere Weise, um den Betrieb aufrecht zu erhalten, wenn aber z. B. in einem Bassin ein neuer Boden nötig ist, so möchte ich denn doch empfehlen, das von einem Handwerker ausführen zu lassen. Das Personal muß, wie schon erwähnt, jederzeit in der Lage sein, Reparaturen im Interesse der Vermeidung von Betriebsstörungen auszuführen, aber darüber hinaus ist es nach meinem Ermessen falsch angebrachte Sparsamkeit, auch die großen Reparaturen von ihm ausführen zu lassen. Selbstverständlich wird, wenn das Personal alle Reparaturen selbst ausführt, an Unkosten gespart. Eine andere Frage ist es jedoch, ob eine derartige Unkostenersparnis im Interesse der Molkerei liegt oder ob nicht hierdurch Betriebsstörungen und Neuanschaffungen entstehen, resp. nötig werden, die hätten vermieden werden können, wenn rechtzeitig eine gründliche Reparatur durch einen Sachverständigen vorgenommen worden wäre. Ich für meinen Teil halte es im Interesse des von mir geleiteten Betriebes entschieden für sparsamer, wenn größere Reparaturen nicht durch das Personal ausgeführt werden. Mag auch das Unkostenkonto am Schlusse des Jahres einige hundert Mark höher sein, so schadet das durchaus nicht. Ich habe dafür die Gewißheit, daß Betriebsstörungen, wenn auch selbstverständlich solche nicht ganz ausgeschlossen sind, doch zu den Seltenheiten gehören und die Lebensdauer der Maschinen jedenfalls verhältnismäßig länger und dies Verfahren deshalb immerhin noch billiger ist, als wenn das Personal stets an denselben herumflickt. Außerdem habe ich nicht nötig, mir bei einer Revision des Betriebes derartige Kleinigkeiten, wie „tropfende Kesselhähne“, „ausgeleierte Lager und Bolzen“ und dergleichen mehr in den Revisionsbericht schreiben zu lassen. Sch. (646

Anmerkung der Redaktion: Wir schließen hiermit die Diskussion über diesen Gegenstand.

Briefkasten.

J. St. Ein Polizeibeamter hat in Ihrer Molkerei eine Buttermilchprobe genommen, deren amtliche Untersuchung ergab, daß ihr 40 Prozent Wasser zugesetzt worden seien. Sie haben darauf ein Strafmandat von 5 ℳ erhalten und möchten dagegen Berufung einlegen. Ob eine solche von Erfolg sein wird, hängt von verschiedenen Gesichtspunkten ab. Sie bringen anscheinend nur einen Teil Ihrer Buttermilch zum Verkauf. Es handelt sich nun zunächst darum, ob die Buttermilch, von der die Probe in der Molkerei genommen worden ist, überhaupt zum Verkauf bestimmt war, oder ob dieselbe zu Fütterungszwecken verwendet werden sollte. In ersterem Falle ist eine Berufung gegen das Strafmandat ganz zwecklos, zumal der Wassergehalt 40 Prozent betragen hat. Wir setzen voraus, daß der Beamte die Probe einwandfrei genommen hat. Wenn auch die Buttermilch schon einen Tag gestanden hatte, so war es doch noch möglich, eine richtige Durchschnittsprobe davon zu entnehmen. Ihr Buttermeier muß doch auch wissen, ob er an jenem Morgen beim Abbuttern mehr Wasser zugesetzt hat wie sonst, so daß Sie also selbst ziemlich sicher beurteilen können, ob die Buttermilch tatsächlich 40 Prozent Wasserzusatz haben konnte. Wesentlich anders läge die Sache, wenn die Buttermilch von jenem Tage überhaupt nicht zum Verkauf, sondern zur Fütterung an Ihre Schweine bestimmt war und wenn Sie das glaubwürdig nachweisen können. In dem Falle wäre Ihre Bestrafung auf jeden Fall zu Unrecht erfolgt. Was nun die Frage des Wasserzusatzes zu Buttermilch, die für den menschlichen Genuß verkauft wird, im allgemeinen anbelangt, so haben sich damit im Jahre 1905 die Hamburger Gerichte eingehend beschäftigt. Eine größere Verhandlung vor der Strafkammer des Hamburger Landgerichtes endigte damals, nachdem das Gericht mehrere namhafte Sachverständige vernommen hatte, mit der Freisprechung sämtlicher Angeklagten. Das Gericht äußerte sich dahin, daß der beim Abbuttern übliche Wasserzusatz zu Buttermilch nicht als Fälschung anzusehen sei. Voraussetzung dabei sei jedoch, daß die Kundschaft von diesem üblichen Wasserzusatz Kenntnis habe. Als üblicher Wasserzusatz kann ein solcher von 6 bis höchstens 20 Prozent angesehen werden. Wenn also in Ihrem Falle der Wasserzusatz wirklich 40 Prozent betrug und die Buttermilch zum Verkauf bestimmt war, tun Sie am besten, die geringe Strafe zu zahlen. Aus Ihrem Schreiben geht nun allerdings hervor, daß Sie Ihrem Buttermeier ausdrücklich verboten haben, beim Abbuttern übermäßig viel Wasser zu verwenden. Falls also der Buttermeier an dem fraglichen Tage ohne Ihr Wissen gegen Ihr ausdrückliches Verbot gehandelt hat, kann man Sie dafür nicht bestrafen, es sei denn, daß man eine Fahrlässigkeit Ihrerseits, eine mangelhafte Beaufsichtigung des Ihnen unterstellten Personals annähme. Gesetzliche Bestimmungen über den Fettgehalt der Buttermilch gibt es nicht. Ob seit dem Jahre 1905 noch Gerichtsverhandlungen in Bezug auf den Wasserzusatz zur Buttermilch stattgefunden haben, ist uns nicht bekannt. (2757

R. G. Für den Bezug von Reinkulturen sind empfehlenswert: A. V. Branth, Hamburg 8, Versuchsstation für Molkereiwesen in Kiel, Milchwirtschaftl. Anstalt in Greifswald, Versuchsanstalt für Molkereiwesen in Praust, Tranz Bouwens, Haag (Holl.) und Carl Mann, Hildesheim. (2780

A. F. in W. Die Dividendenverteilung findet nach dem Gesetz unter allen Mitgliedern statt. Mit dem Verlust der Mitgliedschaft endigt daher jeder Anspruch auf Dividende. — Ein Kg. Milch ist ungefähr 0,97 Liter, also etwas weniger als 1 Liter. Da Sie die Milch in der Molkerei jedoch nicht messen, sondern wiegen, kann die von Ihnen mitgeteilte Differenz nur darauf zurückzuführen sein, daß entweder Ihre Molkereiwage oder die Wagen der Lieferanten nicht genau wiegen. Wenn Ihre Wage bei 10 Liter Milch nur 9½ Kg. anzeigt, ist dieselbe natürlich nicht richtig eingestellt, da 10 Liter nicht 9½, sondern ungefähr 10,300 Kg. wiegen. (2770

J. K. in T. Wenn die Behörde für den Blechschornstein Ihrer Molkerei einen Funkenfänger vorgeschrieben hat, dann wird sie hierfür ihre Gründe haben, vielleicht spielt die Umgebung der Molkerei eine Rolle, was aber aus der Ferne nicht beurteilt werden kann. Eine allgemeine Vorschrift, daß Blechschornsteine überhaupt Funkenfänger haben müssen, ist hierorts nicht bekannt ,nur bei Lokomobilen jeglicher Art ist solches vorgeschrieben. Daß durch Anbringung eines Funkenfängers ein erhöhter Kohlenverbrauch eintritt, ist eine Annahme, die wohl kaum zutrifft, wenigstens bei den gesetzlich anerkannten Funkenfängern ist es nicht der Fall. Was für ein Funkenfänger für Sie am besten paßt, hängt von der Beschaffenheit resp. Blechstärke Ihres Schornsteins ab und muß ein Fachmann entscheiden. E. (2725

Molk. B. Der Flaschenfüller „Bavaria“, Patent Neff, wird von der Firma Gebr. Bayer, Augsburg hergestellt und vertrieben. Der Apparat soll sich nach Urteilen aus der Praxis sehr gut bewähren. (2774

Molk. E. Solange vom Landrate nicht angeordnet ist, daß aus den verseuchten Gehöften keine rohe Milch mehr geliefert werden dürfe, können diese ruhig weiter liefern. Alle Rückstände, die an die Lieferanten zurückgehen, müssen vorher in der Molkerei auf 90 Grad erhitzt werden. Hat der Landrat die Lieferung von Rohmilch aus den verseuchten Gehöften untersagt, so können Sie um Aufhebung dieser Verfügung vorstellig werden, unter Hinweis darauf, daß Sie in der Molkerei die vorgeschriebene Erhitzung der Magermilch vornehmen und daß das Seuchengesetz für diesen Fall Ausnahmen zuläßt. So lange das Verbot des Landrats, aus den verseuchten Gehöften keine rohe Milch zu liefern, besteht, dürfen diese Gehöfte die Milch nur nach erfolgter Abkochung oder gar nicht liefern. Auf Qualität und Ausbeute der Butter übt das vorherige Erhitzen die Milch im allgemeinen keinen nachteiligen Einfluß aus. (2769

J. J. Ob Sie den in der Knetwelle entstandenen großen Riß noch dauerhaft abdichten können, erscheint fraglich. Am besten lassen Sie den Riß von einem Tischler mit einer Holzeinlage ausfüllen. Ein Verkitten mit Mastix oder sonstigem Stoff ist nicht anzuraten und auch nicht haltbar. Falls Sie mit der alten Welle nicht mehr weiter arbeiten können, lassen Sie sich von der Fabrik, die den Kneter geliefert hat, eine neue kommen. (2759

Sch. in W. Da Sie eine Molkerei betreiben und Eigentümer der hierzu nötigen Maschinen und Geräte sind, so sind Sie Molkereibesitzer; nicht aber gelten Sie in diesem Falle, weil das Gebäude, in dem Sie die Molkerei betreiben, gemietet ist, als Molkereipächter. Pächter würde in Ihrem Falle nur derjenige sein, dem Sie die Molkerei, als deren Inbegriff die sämtlichen Maschinen und Geräte anzusehen sind, pachtweise überlassen. Der Standesbeamte verkennt die Begriffe „Eigentum“ und „Besitz“. Bleibt er bei seiner Weigerung, Sie in der Eintragung als Molkereibesitzer zu bezeichnen, so führen Sie Beschwerde beim Amtsgericht; dieses ist zuständig für die Anweisung zur Berichtigung des Registers. (2758

M. in M. Die besonderen Unkosten, die Sie dadurch gehabt haben, daß Sie während Ihrer Lehrzeit in einer Lehrmolkerei vertretungsweise in einem anderen Orte tätig waren, müssen Ihnen nebst einer angemessenen Arbeitsvergütung von der Genossenschaft, für die Sie die Dienste geleistet haben, gezahlt werden. Wenden Sie sich einmal mit Ihrer Forderung an den Vorstand selbst; wenn dies ohne Erfolg bleibt, müssen Sie klagbar werden. 2771

Sch. in A. In Ihrem Falle liegt nicht Pacht oder Leihe, sondern Miete einer Sache — des Dampfkessels — vor. Nach dem Gesetz muß der Vermieter die vermietete Sache während der Mietzeit in einem zum vertragsmäßigen Gebrauch geeigneten Zustande erhalten; er muß also z. B. Reparaturen, die während der Mietzeit bei ordnungsmäßiger Benutzung des Kessels sich nötig machen, auf seine Kosten ausführen lassen. War aber der fehlerhafte Zustand des Kessels schon bei Abschluß des Mietvertrages vorhanden und Ihnen bekannt, so müssen Sie die Ausbesserung auf Ihre Kosten vornehmen lassen, wenn der Vermieter Ihnen nicht die Beseitigung der Mängel zugesagt hatte. Die Revisionskosten für den Kessel müssen Sie bezahlen, da diese nicht zu den Erhaltungs-, also Ausbesserungskosten der Sache gehören. (2773

H. T. Uns scheint Ihre Stellung nicht eine solche zu sein, daß Sie Anspruch auf eine sechswöchentliche, nur zum Vierteljahresschluß zulässige, Kündigung haben. Die Leitung des Betriebes und seiner einzelnen Abteilungen liegt in einer Genossenschaftsmolkerei dem Verwalter ob; Sie können sich also nicht als „Leiter“ der Genossenschaftsmolkerei bezeichnen, wenn die Leitung durch einen Verwalter oder Inspektor ausgeübt wurde. Leiten Sie Ihre Ansprüche auf die genannte Kündigungsfrist daraus her, daß Sie eine Abteilung des Betriebes selbständig geleitet haben, so muß es sich schon um einen großen Betrieb handeln, der in seinen einzelnen Teilen von besonders erfahrenen und vorgebildeten Leuten geleitet werden muß. Von einem solchen Umfange scheint der dortige Betrieb nicht zu sein; daher sind Sie, insbesondere da Ihr Lohn nicht höher ist als der eines Gehilfen ist, als Gehilfe anzusehen; das Dienstverhältnis kann also jederzeit unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 14 Tagen gelöst werden. (2752

M. R. Wenn der Gehülfe, der infolge Kündigung erst am Schluß dieses Monats aus dem Dienst zu scheiden hat, schon jetzt weggeht, so können Sie von ihm für die Dauer einer Woche eine Entschädigung in Höhe des ortsüblichen Tagelohnes oder aber Ersatz des Schadens verlangen, der aus seinem unberechtigten früheren Weggange Ihnen erwächst. Da aber dem Gehülfen wohl nichts zu nehmen sein wird, so würde eine Klage, die Ihnen nur unnütze Kosten verursachen würde, zwecklos sein. Das einzig richtige ist, daß Sie sich sofort nach einem andern Gehülfen umsehen. (2756

K. K. Zur nachträglichen Zahlung der vom Arbeitgeber für Sie veranlagten Krankenkassenbeiträge sind Sie verpflichtet. Als Lehrling unterlagen Sie, da Sie für Ihre Tätigkeit Kost und Logis, also Entgelt, erhielten, dem Versicherungszwange. Wegen der Telegrammkosten raten wir bei der Geringfügigkeit des Objekts von weiteren Schritten ab. Das Zeugnis fordern Sie vom Arbeitgeber. Die Invalidenkarte ist scheinbar verloren gegangen; melden Sie dies beim dortigen Magistrat, damit die Karte durch eine neue ersetzt wird. (2781

B. in H. Durch die von Ihnen erklärte Annahme des Vertragsangebotes ist ein gültiger Vertrag zustande gekommen; dieser konnte darauf vom Arbeitgeber nicht mehr einseitig widerrufen werden. Wenn Sie nicht ausdrücklich monatliche Kündigung vereinbart haben, so haben Sie nur 14tägige Kündigung. Für die Dauer der Kündigungszeit haben Sie, da Sie inzwischen andere Stellung nicht finden konnten, Anspruch auf Zahlung des vereinbarten Gehaltes einschließlich des Wertes der freien Beköstigung. Klagen müssen Sie, wenn D. zum Bezirk eines Gewerbegerichts gehört, bei diesem, andernfalls bei dem Amtsgericht, zu dem D. gehört. Am einfachsten ist, Sie gehen auf die Gerichtsschreiberei des Amtsgerichts Ihres jetzigen Wohnortes und lassen dort die Klage zu Protokoll aufnehmen; das kostet Ihnen nichts. (2771

F. in S. Daß ein Kolonialwarenhändler das Einwickelpapier zu der von ihm nicht selbst hergestellten Butter mit seiner Firma und der Aufschrift „Butter" versieht, ist vollkommen zulässig. Dadurch wird nicht der Anschein erweckt, daß er die Butter selbst hergestellt habe. Dagegen macht der Butterhändler, der sich ein Butterfaß und eine Zentrifuge angeschafft hat, ohne damit zu arbeiten, sich des unlauteren Wettbewerbes schuldig, wenn er seinen Betrieb als „Molkerei" bezeichnet. Betrug liegt nicht vor. (2776

W. in L. Bei einer Klage auf Gehaltsentschädigung müssen Sie zunächst nachweisen können, daß in der Tat ein festes Engagement zustande gekommen ist. Es käme, wenn Sie hierfür Zeugen oder schriftliche Beweise nicht haben, nur auf den Eid des betreffenden Vorstandsmitgliedes, mit dem Sie unterhandelt haben, an. Ob Sie mit der Klage gegen die Genossenschaft durchdringen werden, hängt dann weiter davon ab, ob das betr. Vorstandsmitglied allein zum Engagement von Angestellten berechtigt war; denn gesetzlich wird die Genossenschaft nur durch Verträge, die der Gesamtvorstand für sie abschließt, verpflichtet. Soweit ein einzelnes Vorstandsmitglied Verträge für die Genossenschaft schließt, muß es durch Vollmacht (schriftlich oder mündlich) seitens des Gesamtvorstandes hierzu berechtigt sein. Eine solche Berechtigung hat scheinbar, nach dem Ihnen zugegangenen Einschreibebriefe zu urteilen, nicht vorgelegen; Sie können daher nur das betr. Vorstandsmitglied auf Ersatz des Schadens, der Ihnen durch Ihre Nichteinstellung erwächst, verklagen. Als Schaden käme der Arbeitsverdienst in Frage, der Ihnen für die Zeit vom 1. Oktober bis zu dem Zeitpunkte entgeht, an dem die Stellung infolge Kündigung geendet haben würde. Dies wäre, wenn nicht eine kürzere oder längere Kündigungsfrist ausgemacht worden ist, der 31. Dezember 1910, da Sie für die selbständige Leitung und Beaufsichtigung des Betriebes engagiert waren. Auf diese Forderung müssen Sie sich das anrechnen lassen, was Sie im laufenden Vierteljahr in einer anderen Stellung verdienen. Sie müssen sich daher, falls Sie jetzt stellungslos sind, sofort nach einer neuen Stellung umsehen. (2775

K. in E. Zur Berufung können wir nicht raten, da wir glauben, daß auch das Berufungsgericht den Standpunkt des ergangenen Urteils teilen wird. Die von Ihnen annoncierte Probesendung, für die Sie ein näheres Quantum nicht angegeben haben, lag unseres Erachtens schon in der von der Bestellerin eingeforderten und von Ihnen gesandten Handprobe. Es war Ihnen unbenommen, diese Handprobe Ihrem Inserat entsprechend, unter Nachnahme zu versenden. Jedenfalls hat der Bestellerin diese Probe genügt, was daraus hervorgeht, daß Sie nach dieser Probe eine größere Bestellung bei Ihnen aufgab. Diese neue Bestellung, die nun nicht mehr als Probesendung anzusehen war, durften Sie nicht unter Nachnahme ausführen und die Verweigerung der Nachnahmesendung geschah daher mit Recht. (2751

A. in H. Die von Ihnen in den Handel gebrachten Halbpfund-Butterstücke müssen dieses Gewicht netto, also ohne die Papierumhüllung haben. Ihre Butterstücke, die einschließlich Umhüllung 250 Gramm gewogen haben, sind daher mit Recht beanstandet worden. Widerspruch gegen die Strafverfügung wäre aussichtslos. Selbstverständlich ist es aber nicht nötig, daß das Butterstück mit Papier 270 Gramm wiegen muß. (2766

R. in L. Sie haben von einer kürzlich in Konkurs gegangenen Firma Ihre Molkerei erbauen lassen. In Höhe des Restkaufpreises mit 20 000 ℳ haben Sie eine Hypothek auf Ihrem Grundstücke für die Firma eintragen lassen, haben ihr aber auch gleichzeitig Blanko-Akzepte in dieser Höhe, die zur Sicherheit für die Erfüllung Ihrer Zahlungsverpflichtung bezüglich des Restkaufpreises dienen sollten, gegeben. Jetzt hat die Firma vor der Konkurseröffnung die Hypothek anderweitig verpfändet, hat aber auch für 11 000 ℳ Wechsel, die Sie in Sicherheit gegeben hatten, in Umlauf gesetzt. Die Wechselinhaber verlangen jetzt die Wechselsummen von Ihnen. — Sie sind da arg hereingefallen. Zahlung der Wechselsummen könnten Sie nur dann verweigern, wenn die jetzigen Wechselinhaber bei Erwerb der Wechsel gewußt haben, daß die Wechsel nur als Sicherheitswechsel gegeben waren. Das ist wohl aber kaum anzunehmen. Sie müssen also, während Ihre eigentliche Restkaufpreisschuld nur 20 000 ℳ beträgt, statt dessen 31 000 ℳ bezahlen. Wie Sie schreiben, sind auch andere Molkereibesitzer in ähnlicher Weise geschädigt worden. Wir können Ihnen und den übrigen Geschädigten zunächst nur raten, die Sache der Staatsanwaltschaft zu unterbreiten, damit gegen die Schuldigen strafrechtlich eingeschritten wird. Den Schaden, der Ihnen aus dieser Angelegenheit erwächst, müssen Sie zum Konkurse anmelden. Wir empfehlen auch, daß Sie dem Konkursverwalter die Sache unterbreiten; vielleicht ist aus irgend einem Gesichtspunkte die Hypotheken- oder Wechselbegebung für die Konkursmasse anfechtbar. — Ihr Fall zeigt wieder einmal, in welch üble Lage man durch blindes Vertrauen kommen kann. (2775

D. M. E. Ein vor kurzem wegen Butterfälschung verurteilter Butterhändler hat zu seiner Verteidigung vor Gericht angegeben, daß er die verfälschte Buter von Ihnen bezogen habe. Diese Behauptung ist unwahr. Sie geben an, daß durch diese unwahre Behauptung Ihr Geschäft geschädigt worden ist und fragen an, wie Sie sich zu verhalten haben. — Sie können von dem Betreffenden Schadensersatz fordern, müssen aber im Falle einer Klage die Höhe des Schadens nachweisen. Ob Sie dazu in der Lage sein werden, entzieht sich mangels näherer Mitteilungen unserer Beurteilung. (2783

A. Sch. in B. Daß es sehr schwierig, wenn überhaupt nicht unmöglich ist, im Winter zwei Buttersorten von verschiedener Farbe, die von der Bahn kommen und sehr hart sind, so zusammenzukneten, daß das Gemisch nicht mehr steifig ist, versteht sich von selbst. Ein besonderes Mittel dagegen gibt es nicht, außer daß Sie Buttersorten von verschiedener Farbe eben nicht zusammenkneten, sondern jede einzelne Sorte für sich allein verkaufen. Das einzige Mittel, die Butter im Winter einigermaßen weich zu bekommen oder zu erhalten, ist das Aufbewahren derselben in mäßig geheizten Räumen. (2658

Sch. in R. Der Wandergewerbeschein ist nur für den Verkauf von Buttermilch und Magermilch notwendig. Vollmilch zählt zu den rohen Erzeugnissen der Landwirtschaft, für deren Verkauf ebenso wie für selbst produzierte Butter und und Käse nach § 59 Nr. 2 Gew.-Ordn. ein Wandergewerbeschein nicht nötig ist. Für die Höhe der Gebühr für den Wandergewerbeschein kommt also nur der Umsatz in Frage, den Sie aus dem Verkauf der Butter- und Magermilch, sowie nicht selbst produzierter Butter und Käse im Umherziehen erzielen. (2779

A. B. Kommt, wie wir annehmen, als Darlehnsnehmer die Genossenschaft in Frage, so wenden Sie sich wegen Gewährung des Darlehns am besten an die Landes-Genossenschaftskasse in Hannover. Wollen Sie selbst für Ihre Person aber ein Darlehn aufnehmen, so wenden Sie sich am besten an einen Hypothekenagenten oder geben ein entsprechendes Inserat in einer gelesenen Zeitung auf. (2655

M. K. S. Nach dem neuen Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (§ 12 das.) wird derjenige bestraft, der im geschäftlichen Verkehr zu Zwecken des Wettbewerbs den Angestellten oder Beauftragten eines Geschäftsbetriebes Geschenke oder andere Vorteile anbietet, verspricht oder gewährt, um durch unlauteres Verhalten des Angestellten oder Beauftragten bei dem Bezuge von Waren oder gewerblichen Leistungen eine Bevorzugung für sich oder einen Dritten zu erlangen. Ebenso wird der Angestellte oder Beauftragte eines Geschäftsbetriebes bestraft, der im geschäftlichen Verkehr Geschenke oder andere Vorteile fordert, sich versprechen läßt oder annimmt, damit er durch unlauteres Verhalten einem anderen beim Bezuge von Waren oder gewerblichen Leistungen im Wettbewerb eine Bevorzugung verschafft. Das Empfangene oder dessen Wert verfällt aber dem Staate. Sie selbst haben also, wenn Ihr Angestellter sich gegen die betr. Gesetzesbestimmung vergangen hat, keinen Anspruch auf Herausgabe der ihm zugewendeten Geschenke. (2605

D. S. Da weder Ihr Statut noch Ihre Geschäftsordnung eine Strafbestimmung für die Lieferung verfälschter Milch enthalten, so kann eine solche Bestimmung nur noch durch Beschluß der Generalversammlung getroffen werden. Dieser Generalversammlungsbeschluß hat aber keine rückwirkende Kraft, kann also nur bei solchen Fälschungen zur Anwendung kommen, die künftighin geschehen. Wenn Sie für Milchfälschung eine Vertragsstrafe festsetzen wollen, so würden Sie mit einer Klage gegen den Genossen auf Zahlung der Strafe nur dann durchdringen, wenn Sie beweisen können, daß die Milchfälschung vom Genossen selbst oder mit seinem Wissen und Wollen durch Dritte vorgenommen worden ist. Daher empfiehlt es sich immer, die Vertragsstrafe für die Lieferung verfälschter Milch festzusetzen, und zwar die Strafe in der Weise steigend, daß vielleicht für den ersten Fall eine Strafe von 30 ℳ, für jeden weiteren Fall eine um jedes Mal 30 ℳ erhöhte Strafe festgesetzt wird. (2643

F. in F. Es ist gesetzlich verboten, einen Kessel ohne Konzession resp. ohne vorherige baupolizeiliche Abnahme anzuheizen, wer zuwiderhandelt, hat gesetzlich festgelegte Strafe zu erwarten. — Liegt die Konzession vor, dann soll durch die baupolizeiliche Abnahme festgestellt werden, ob sich die Einmauerung resp. das Kesselhaus usw. in Übereinstimmung mit der Konzession befindet und danach erst kann der Kessel angeheizt werden. Eine Austrocknung des Mauerwerks, wie Sie angeben, kennt das Gesetz nicht. Immerhin kann aber die Strafe, sofern Sie imstande sind, glaubwürdig nachzuweisen, daß Sie bei offenem Mannloch des Kessels letzteren zum Austrocknen des Mauerwerks geheizt haben, wohl keine hohe sein. Ob solches geschehen ist, muß durch den zuständigen Ingenieur Ihres Dampfkesselvereins, welcher ja auch die baupolizeiliche Abnahme vorzunehmen hat, festgestellt werden. E. (2629

H. G. in F. Die Angaben in Ihrer Anfrage sind nicht umfangreich genug, um danach die Heizfläche des Kessels ausrechnen zu können. Nach oberflächlicher Schätzung jedoch scheint der Kessel groß genug zu sein, um den erforderlichen Dampf für eine Dampfmaschine für 2 PS hergeben zu können. Ob der Kessel auch für den hierzu erforderlichen Druck von mindestens 4 Atm. ausreicht, können wir allerdings gar nicht sagen. Ehe Sie den Kessel für einen höheren Druck benutzen, müssen Sie denselben für diesen konzessionieren lassen. Dazu ist eine genaue Zeichnung des Kessels mit Angabe der Blechstärken erforderlich, welche Ihnen die Firma, welche den Kessel geliefert hat, besorgen kann. Auf Grund dieser Zeichnung sowie der ebenfalls noch erforderlichen Beschreibung, die ebenfalls die Fabrik mitliefert, müssen Sie dann beim dortigen Kesselverein die Erhöhung des Druckes auf mindestens 4 Atm. beantragen. Der Kesselverein wird alsdann den Kessel für diesen Druck zulassen oder nicht. Zunächst ist es jedenfalls zweckmäßig, wenn Sie in der Fabrik sich über die Größe der Heizfläche des Kessels informieren. Falls diese etwa 3 qm. beträgt, kann ferner der Druck des Kessels später auf 4 Atm. erhöht werden, und besitzt die Dampfmaschine, welche zur Verfügung steht, einen Normaldampfverbrauch, so können Sie mit diesem Kessel noch PS hervorbringen. R. (2622

G. B. 100. Vertraglich muß das Taschengeld mit 5 ℳ monatlich dem Lehrling am Schluß der Lehrzeit, die auf 2 Jahre bemessen ist, ausgezahlt werden. Da Sie aber den Lehrling nach 11 Monaten infolge beharrlichen Ungehorsams entlassen haben, so muß man das auf diese 11 Monate entfallende Taschengeld schon jetzt als fällig ansehen, weil das Lehrverhältnis bereits beendigt ist. Zu prüfen wäre, ob Sie nicht aus der vorzeitigen Lösung des Lehrverhältnisses einen Entschädigungsanspruch gegen den Lehrling geltend machen und damit gegen die Taschengeldforderung aufrechnen können. Wenn im Lehrvertrage über eine derartige Entschädigung nichts enthalten ist, so würden Sie nach dem bürgerlichen Recht, da die Auflösung des Lehrvertrages durch den Lehrling verschuldet ist, einen Anspruch gegen diesen in der Höhe, in der Ihnen die billige Arbeitskraft des von Ihnen mit Mühe bereits teilweise ausgebildeten Lehrlings für die weitere Zeit entgeht, erheben können. Der Anspruch auf Entschädigung erlischt aber, wenn er nicht innerhalb 4 Wochen nach Auflösung des Lehrverhältnisses im Wege der Klage oder Einrede geltend gemacht ist (§ 127 G.-O.). Sie müßten also im vorliegenden Falle innerhalb dieser Frist dem Lehrling erklären, daß Sie mit Ihrem Schadenersatzanspruch gegen seine Taschengeldforderung aufrechnen. (2639

J. G. in F. Am 3. Oktober 1905 wurde vor der Strafkammer des Landgerichts zu Hamburg wegen des Wassergehalts von Buttermilch verhandelt. Sämtliche Angeklagte wurden freigesprochen und das Gericht sprach sich dahin aus, daß der beim Abbuttern übliche Wasserzusatz erlaubt sei, daß aber die Kundschaft hiervon Kenntnis haben müsse. Als beim Abbuttern üblicher Wasserzusatz kommen etwa 10 bis 20 Prozent in Betracht. Ein Bericht über die betr. Verhandlung befand sich in Nr. 42, Jahrgang 1905 unserer Zeitung. Wir können Ihnen leider keine von diesen Nummern zusenden, da sie vergriffen sind. (2692

J. K. H. Personen, die ein stehendes Gewerbe betreiben, bedürfen, wenn sie außerhalb des Ortes ihrer gewerblichen Niederlassung für die Zwecke ihres Gewerbebetriebes Waren aufkaufen, nicht eines Wandergewerbescheines, sondern einer Wandergewerbelegitimationskarte (§§ 44, 44a G.-O.). Bei einem Ankauf von Waren zur Bearbeitung ist aber ein solcher Schein oder eine solche Karte nicht nötig. Man wird annehmen können, daß in den meisten Fällen die von einem Molkereibesitzer außerhalb des Ortes seiner Molkerei aufgekaufte Milch zum Zwecke der Verarbeitung bestimmt ist, so daß Sie auf diesem Wege gegen ihren Konkurrenten nichts machen können. (2671

Molkerei R. Da der Betreffende Mitglied der Genossenschaft geworden ist, sind auch die Bestimmungen des Statuts für ihn maßgebend. Dieses bestimmt eine dreimonatige Kündigungsfrist zum Schluß des Geschäftsjahres. Die im November dieses Jahres erfolgte Kündigung war verspätet und gilt somit für den Schluß des nächsten Geschäftsjahres. Verklagen Sie den Genossen, der jetzt schon unberechtigterweise seine Lieferung eingestellt hat, auf Weiterlieferung. Machen Sie diesen Anspruch zunächst, um hohe Kosten zu vermeiden, nur für die Dauer von 2 Monaten geltend. Die Einwendungen, welcher dieser Genossen gegen seine Mitgliedschaft und die daraus sich ergebende Milchlieferungspflicht erhebt, halten wir für gänzlich unbegründet. (2668

F. B. in R. Es gibt verschiedene Methoden, die es den Polizeibeamten oder Kreisärzten ermöglichen, festzustellen, ob die Milch erhitzt worden ist. Augenblicklich wird zu dieser Feststellung hauptsächlich die Guajaktinkturprobe benutzt, welche die mit den nötigen Reagenzien ausgerüsteten Beamten stets an Ort und Stelle ausführen können. Bei Anwendung dieser Probe läßt sich die Erhitzung einwandfrei nachweisen. Ihre Meinung, daß das nicht der Fall sei, ist irrig. Der kontrollierende Beamte ist natürlich verpflichtet, bei Ausübung der Kontrolle genau und gewissenhaft zu verfahren. Rohe Milch zeigt nach Ausführung der Probe an der Oberfläche einen starkblauen Ring, während die auf 80—85 Grad Cels. erhitzt gewesene Milch keine Blaufärbung zeigt. Was Ihr Gendarm Ihnen von der Ausführung der Probe erzählt hat, ist Unsinn. Dagegen wird der Tierarzt das Verfahren wohl richtig ausgeübt haben. Eine Erhitzung der Milch auf 40 Grad Cels. genügt keineswegs, solche Milch ist auch noch als rohe Milch zu betrachten. Die Erhitzung soll vielmehr bis auf 90 Grad C. erfolgen. Es war sehr unklug von Ihnen, dem Kreistierarzt vorzuwerfen, er habe die Prüfung der Milch nicht richtig ausgeführt. Falls Sie ein Strafmandat bekämen, würden Sie dieses wohl schwerlich mit diesem Einwand erfolgreich anfechten können. Wohl könnte eine Berufung gegen ein Strafmandat Erfolg haben, wenn Sie glaubwürdig nachweisen können, daß Sie die vom Tierarzt in der Molkerei kontrollierte Milch überhaupt nicht an die Lieferanten zurückgeben oder doch vorher noch erhitzen wollten. (2743

Molk. W. Der uns übersandte Käse sonderte eine jauchige Flüssigkeit ab; das Innere ist bröckelig und zerfällt später gänzlich. Einen normalen Reifungsverlauf konnten wir bei keinem der Probekäse feststellen, teilweise war der Reifungsprozeß gänzlich unterbrochen. Die Ursache dieses Übelstandes liegt zweifellos in der Verarbeitung fehlerhaften Quarks, der vermutlich aus pasteurisierter Milch hergestellt wurde. Der Probequark dagegen reifte normal. Br. (2745

K. in T. Offenbar ist es zu einem festen Vertragsabschlusse überhaupt nicht gekommen, sondern es hat sich nur um bloße Vorbesprechungen gehandelt. Darauf weist schon mit ziemlicher Sicherheit hin, daß bei den bisherigen Verhandlungen, nicht einmal über die Höhe Ihres Gehaltes eine Vereinbarung getroffen, die Gehaltsfrage überhaupt nicht berührt worden ist. Sie müßten jedenfalls, wenn Sie aus dem Rücktritt von dem angeblich geschlossenen Dienstvertrage eine Forderung herleiten und einklagen, beweisen können, daß wirklich ein fester Vertragsabschluß zustande gekommen ist. Zeugen und sonstige Beweismittel haben Sie nicht, es käme also auf den Eid des betr. Molkereibesitzers an. Voraussichtlich würde er schwören, Sie nicht fest engagiert zu haben und Sie würden dann mit der Klage unter Verurteilung in die Prozeßkosten abgewiesen werden. Wir raten daher, nicht zu klagen. (2801

Auszeichnung. Der Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4, Chausseestraße 10, wurde nach vorgenommenen Arbeitsversuchen von Seiten der Prüfungs-Kommission der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft für eine neue Zentrifugentrommel für Milchuntersuchungszwecke und eine neue Apparatur zur Käsefettbestimmung je eine große bronzene Denkmünze zuerkannt und außerdem wurden beide Neuerungen mit dem Prädikat „Neu und beachtenswert" ausgezeichnet.

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Januar, Februar und März 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

17. Dezbr. Ia **123—125 Mk.,** IIa **118—123 Mk.,** IIIa **114—120 Mk.,** abfallende **95—112 Mk.** Tendenz: etwas besser.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 20. Dezbr. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Das Weihnachtsgeschäft zeigt noch immer nicht die erwartete Belebung des Marktes und lassen sich die Eingänge daher nur schleppend räumen.

Berlin, 20. Dez. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 123—125 Mk., IIa 110—115 Mk., IIIa 105 Mk., abfallende 90 Mk.

Berlin, 17. Dezbr. Butterbericht von Gust. Schultze u. Sohn. Die bessere Stimmung, welche sich bereits zu Anfang der Woche im Geschäft zeigte, hielt an und war die Kauflust auch in der zweiten Hälfte der Woche befriedigend. Nicht nur allerfeinste, sondern auch zweite frische Qualitäten waren gut gefragt und konnten sich die Einlieferungen zu unveränderten Preisen räumen. Dagegen ist das Angebot von gestandener Molkereibutter zu billigeren, unregelmäßigen Preisen nach wie vor recht dringend und bringen die noch vorhandenen bedeutenden Läger den Inhabern großen Verlust. Von den auswärtigen Märkten lauten die Berichte bei unveränderten Preisen fest.

Hamburg, 20. Dez. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Das diesjährige Weihnachtsgeschäft brachte uns nichts weiter als eine große Enttäuschung. Der Markt ist womöglich noch flauer als er früher gewesen ist. Das wird am besten dadurch gekennzeichnet, daß nunmehr auch die dänischen Offerten in den letzten Tagen ermäßigt werden mußten. Wenn nicht bereits in dieser Woche, so werden wir jedenfalls sehr bald nach dem Fest einen Preisrückgang zu verzeichnen haben.

Leipzig, 19. Dezbr. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Seit Ende voriger Woche hat sich die Marktlage ganz bedeutend gebessert. Die Nachfrage ist äußerst lebhaft und auch für abweichende Qualitäten zeigte sich mehr Interesse. Eine Preisveränderung konnte aber nicht vorgenommen werden, weil genügend ausländische Ware zu niedrigem Preis an den Markt kam.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 126—129 Mk., für geringere Ware 110—120 Mk. pro Zentner.

Breslau, 20. Dezember. Butterbericht von Fritz Baum. Der Absatz ist auch mit Beginn dieser Woche so lebhaft, daß alle Vorräte in feinster Ware schon im voraus sich zu den seitherigen etwas erhöhten Preisen räumen ließen. Für die zweite Hälfte der Woche stehen heute allerdings noch größere Posten zur Verfügung, deren Verkauf abgewartet werden muß.

London, 17. Dezember. Die Nähe der Feiertage hatte einen anregenden Einfluß auf den Verkehr, doch verhinderte dies nicht eine fernere Abschwächung der Tendenz. Für feinste dänische Ware erzielte man nur 114 bis 116 Schill., während ungesalzene Normandie-Butter 2—4 Schill. mehr galt. Holländische lag still zu 114—120 Schill. In sibirischer Butter guter Qualität fand ein leidlich gutes Geschäft zu 98—100 Schill. statt. Infolge andauernd starken Angebots australischer und neuseeländischer Butter neigten die Notierungen dieser nach unten. Erstere galt nominell 100 bis 102 Schill. und letztere 102—106 Schill. Auf den Märkten des Nordens herrschte ebenfalls ein regerer Ton, weil die Händler ihren Weihnachtsbedarf eindeckten. In Manchester fanden feinste Qualitäten dänischer Butter gute Beachtung, indes andere Sorten still und schwach lagen. In Liverpool überstieg das Angebot die Nachfrage, was auf die Tendenz drückte. Glasgow verkehrte in ruhiger aber stetiger Haltung.

Käse.

Berlin, 20. Dezember. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 20. Dezember. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 20. Dezember. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 160 Partien Käse, welche langsam verkauft worden sind. Wir bezahlten für 8—10 kg bis 15 kg 33—34 fl., 2. Qualität 31—32 fl., Ia Edamer 36,— fl., Geheimrats- und Lunchkäse 37—39 fl., Kantertkäse 8 bis 10 kg 33,— fl., Brotkäse 31—32 fl. Das Wetter ist in letzter Zeit wegen des vielen Regens sehr schlecht, und sind die Käse dadurch meistens weich und naß. Im Geschäft ist es momentan sehr still, aber Ia Waren bleibt stark gefragt und fordert man für Ia Mai-Sommer-Ware 43—45 fl., September-Oktbr.-Ware 38—42 fl. Der Vorrat im ganzen ist nicht sehr groß.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 17. Dezember 13 387 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 63—00 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 62—63 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 60—62 Mk., d) fleischige 58—61 Mk., e) gering entwickelte 57—59 Mk., f) Sauen 57—58 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hannover, 19. Dezember. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 836 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 64—66 Mk., Klasse V 60—62 Mk., Klasse VI 60—63 Mk., pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute unverändert, letzten Sonnabend unverändert, Sonnabend vermutlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

21. Dezember. Ia 123—125 ℳ, IIa 118—123 ℳ, IIIa 110—118 ℳ, abfallende 96—112 ℳ. Tendenz: lebhaft.

Hamburg, 21. Dezember. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 304 Drittel zu 123,00 bis 130,50 ℳ, im Durchschnitt 127,19 ℳ, II. Klasse 29 Drittel zu 115,50 bis 122,50 ℳ, im Durchschnitt —— ℳ, Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 311 Drittel, im Durchschnitt 126,67 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 21. Dezember 16 062 Stück. a) 66 ℳ, b) 64—66 ℳ, c) 64—66 ℳ, d) 63—65 ℳ, e) 60—64 ℳ, f) 60—61 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hamburg, 20. Dezember. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 4725 Stück. Preise: Schwere 63,00—64,00 Mk., leichte 62,00 bis 63,50 Mk., Sauen 52,00—58,00 Mk., Ferkel 58,00—60,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: lebhaft.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Dezbr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	17.	13387	63 bis 57 50 bis 46		Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	20.	4725	64 bis 63		20—24 % Tara	lebhaft
Bremen	19.	970	69 bis 61		Schlachtgew.	ausverk.
Hannover	19.	836	66 bis 60		„	mittel
Magdeburg	20.	1697	68 bis 65		„	mittel
Leipzig	19.	2916	66 bis 60		„	mittel
Dresden	19.	2457	70 bis 65		„	langsam
Chemnitz	19.	2491	71 bis 69		„	—
Essen	19.	3535	67 bis 63		„	lebhaft
Barmen	19.	942	67 bis 65		„	—
Köln a. Rhein	19.	3797	67 bis 64		„	langsam
Mainz	19.	617	70 bis 68		„	lebhaft
Frankfurt a. M.	19.	1776	71 bis 66		„	lebhaft
Mannheim	19.	1691	70 bis 69		„	—
Stuttgart	20.	832	73 bis 71		„	lebhaft
Augsburg	15.	852	72 bis 68		„	—
Nürnberg	19.	1993	68 bis 65		„	flau
Breslau	19.	1652	68 bis 64		„	langsam
Danzig	20.	1098	47 bis 44		Lebendgewicht	ruhig
Posen	16.	111	46 bis 42		„	ruhig
Mülhausen i. E.	19.	213	73 bis 71		„	—
München	16.	1625	70 bis 58		„	—

Futtermittel.

Hannover, 20. Dezbr. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Der Markt liegt andauernd fest; wenn auch der Absatz in den letzten 8 Tagen etwas nachgelassen hat, wird dieses durch die bedeutend kleineren Abladungen von Südrußland aufgewogen. Läger haben sich nirgends gebildet und wir glauben auch, Ihnen empfehlen zu können, einen Teil des Winterbedarfs jetzt zu decken. Wir notieren für: prompt Gerste 103,50 Mk., Januar 1911 104,— Mk., Januar bis August 1911 104,50 Mk., parität ab Unterweser. Mixed-Mais: Die letzten Dampfer weisen sehr schöne Qualitäten auf und wird der Artikel infolgedessen vom Konsum mehr als bisher genommen. Wir notieren für Mixed-Mais: aus Anfang Januar fälligem D. „Rhein" 101,— Mk., Januar bis Mai 1911 99,— Mk. La Plata-Mais: Januar und Februar 1911 102,— Mk., parität ab Bremen Freibezirk. Odessa-Mais: Januar, Februar, März 1911 99,— Mk., parität ab Unterweser. Kartoffelflocken: prompt 8,10 Mk., Januar bis Juli 1911 8,20 Mk. franko hiesigen Stationen. Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mark 8,40 ab hier ab. Weizenkleie-Melasse: Mark 5,50 per Brutto-Zentner inkl. Sack ab hier.

Eier.

Hamburg, 19. Dezember. Bericht von Paul Eckhusen, Alte Gröningerstr. 21. Genossenschaftliche deutsche Stempeleier notierten in der verflossenen Woche, soweit verkauft, durchschnittlich pro Kilo 1,70 Mk. netto.

Breslau, 20. Dezember. Eierbericht von Fritz Baum. Die Vorräte in Kalk-, Kühlhaus- und älteren Eiern sind am hiesigen Platze gering. Der Verkauf dieser Artikel ging in der letzten Woche recht langsam von statten, so daß die Preise darin meist etwas nachgegeben haben. Für die nächste Zeit dürfte nur Bedarf in Kalkeiern vorliegen, denn der Festbedarf in frischen Eiern ist gedeckt und der Bedarf nach dem Fest wird durch die eintreffende neue Produktion, die sich schon etwas entwickelt hat, gedeckt werden.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 10065 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Junger Gehülfe (10158 gewandt und kräftig, der sich im Kontor vervollkommnen, evtl. auch Käserei erlernen will, kann eintret. Anfangsgeh. 10—15 Mk. pro Monat. Zentralmolk. **Plathe** i. Pom.

Suche zum 1. April 1911 für meine Dampfmolkerei mit maschin. Betrieb zur Herstellung von Ia. Tilf. Vollfettkäse, sowie feinster Tischbutt., außerdem die Aufzucht und Mast der Schweine einen durchaus tücht., stets nüchternen u. ehrlichen, selbst. **Molkereiverwalter** mit prima Zeugnissen und langjähriger Tätigkeit. Derselbe kann auch verheiratet sein mit nicht zu großer Familie. Lebensstellung. Off. unter **A. M. 10123** an d. Ztg.

Jung., fleiß. Gehülfe (10143 zum 28. Dez. eventl. 1. Januar für Betrieb u. Kontor gesucht. Gehalt 30 Mk. nebst fr. Kassen. Off. erb. **W. Karstens**, Verwalter, **Fiestel** Kr. Lübbecke i. W., G. m. b. H.

Suche zum 1. Jan. eventl. einige Tage früher einen jungen, tüchtig. **Gehülfen.** (10148 Derselbe muß sich all. im Betriebe vorkommenden Arbeit. unterziehen. Anfangsgehalt 30 Mk. monatl. bei freien Kassen. Offerten erbittet Molkerei **Eickendorf** b. Rätzlingen Bahnstrecke Öbisfelde-Magdeburg.

Tücht. **Gehülfe** kann zum 1. Jan. eintr. f. Butt. Anfangsgeh. 30 Mk. u. fr. Stat. Zeugn. erbet. **Dildy**, Molkerei-Gen. **Westerstede**, Oldbg.

Erster Molkerei-Fachmann

für die Molkererei-Abteilung eines bedeutenden Unternehmens gesucht. Derselbe muß durchaus vertrauenswürdig sein und auf allen Gebieten der Voll- und Magermilchbehandlung und -Verwertung reiche praktische Erfahrungen aufweisen können. Da viel Wert auf hocharomatische Milch gelegt wird, muß der Betreffende auch hierin auf der Höhe sein, um den Lieferanten die entsprechenden Anregungen zu geben. Nur wirklich erstklassige Fachleute, welche den gestellten Anforderungen durchaus genügen, wollen Offerte und Zeugnisabschriften und Angabe von Gehaltsansprüchen unter **F. B. 10215** an diese Zeitung senden.

Suche zum 10. Jan. 1911 einen **tücht. Gehülfen.** Gehalt 25 Mk. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet (10144 **Leitner**, Meierei **Matzutkehmen** Postort, Ostpr.

Suche zum 1. Jan. einen jungen **saub. Gehülfen.** Gehalt 25 Mk. und freie Station. Dampfmolkerei **Gutenswegen** Bezirk Magdeburg. 10172) **Glander**, Verwalter.

Ein junger, kräft., ordentlicher, mit guten Zeugnissen versehener **Gehülfe** wird gesucht zum 1. Jan. Städt. Betrieb. Anfangsgehalt 35 Mk. 10160) Molk. **Schlipköter-Elberfeld.**

Tücht., solid. **Gehülfe** findet weg. Krankheit meines jetzigen jungen Mannes sofort od. einige Tage spät. angen. Stelle. Anfangsgeh. 25 Mk. bei freier Station u. Kassen ohne Wäsche. Offert. erb. (10167 **H. Walter**, Verw., Dampfmolkerei **Horstdorf** b. Dessau, Anh.

Zum 15. Jan. suchen wir für städt. Betr. erfahr., saub. **militärfr. Gehülfen** f. Kess. u. Masch. Ders. muß Interesse für diesen Posten hab. resp. kleine Reparat. selbst ausf. können. Betr. ist bequem einger. u. Stelle dauernd. Anfangsgeh. Mk. 35 ohne Abzüge, fr. Stat. Zeugnisabschr. u. kurz. Lebenslauf erb. (10166 Dampfmolk. **Mühlhausen Th.**, e. G.

Zum 1. Jan. 1911 od. spät. wird **ein sauberer Gehülfe** nicht unt. 18 Jahren für alle vorkommenden Arbeiten gesucht. Ahlborns Butterfertiger, Rahmreifer wie Kühlanlage vorhand. Daselbst sucht zu gleicher Zeit ein junger **tüchtiger Gehülfe** anderweitig Stellung. Off. erbittet **Fr. Maeder**, Molkerei **Brakel** Krs. Höxter.

Junger, tüchtiger Gehülfe kann bald oder 2. Januar bei 25 Mark Gehalt antreten. Zeugnisabschriften und Altersang. miteinf. **Burthardt**, Dampfm. **Krappitz**, Schl.

Suche zu sofort ev. spät. 1. Jan. **tücht. Gehülfen** für Betrieb und Kontor. Gehaltsforderungen und Zeugnisse erbittet 10139) **Kohr, Havert**, Rheinl.

Suchen per Januar 1911 einen **Gehülfen** welcher mit der Traisermaschine umzugehen versteht. Gehalt 80 Mk. monatlich ohne Station. (10136 **Gebr. Mosheim**, Käsefabrik **Corbach** i. Waldeck.

Suche alsbald angehenden jungen **Gehülfen.** Anfangsgehalt 20 Mk. steigend bis 30 Mark. (10131 Molkerei **Breckerfeld**, Westfl.

Zum Antritt für den 30. Dezbr. suchen wir einen in jeder Beziehung brauchbaren, zuverlässigen **ersten Gehülfen** für Ann. u. Erped. bei gut. Gehalt. 10120) Molkerei-Gen. **Grottkau.**

Suche zu sofort oder 1. Januar einen jg., angeh. **Gehülfen.** Stelle leicht u. angenehm. Offerten mit Gehaltsangabe erb. **Luckow**, Dampfmolk. **Wiedenbrügge** via Wunstorf.

Als erster Gehülfe tüchtiger Buttermeier, mit Zentrifugenarbeit bestens vertraut, zum Eintritt für eine größere Molkerei in Wien für 1. Jänner oder auch früher gesucht. Offerten mit Geh.-Ansprüchen und Zeugnisabschriften unter **„Tüchtige Kraft" 10130** an diese Zeitung.

Suche für Quarkkäserei zum 1. Januar einen ordentlichen, fleißigen **Gehülfen** welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 Mk. monatl. Fachkenntn. nicht Bedingung. (10126 **J. Riemann, Stößen**, Bez. Halle.

Größere Molkerei in Wien sucht zum Eintritt ab 1. Jänner oder früher eine Anzahl tüchtiger **Gehülfen.** Norddeutsche bevorzugt, mit allen Arbeiten bestens vertraut. Da dauerndes Engagement erwünscht, sind den Offerten Zeugnisabschr. beizulegen und Anfangsgehalt anzugeben. Off. unter **Wien 10129** an d. Ztg.

Achtung! Suche zu sofort einen zuverlässigen ehrlichen und gewandten katholischen **Molkereigehülfen** der selbständig arbeiten kann und alle vorkommenden Arbeiten verrichtet. (10221 **Dampfmolkerei Scharrel** i. Oldenbg. **L. Oldiges.**

Suche zum 1. Januar oder etwas später einen jungen, tüchtigen **Gehülfen.** Anfangsgehalt 25 ℳ u. freie Kassen. Offert. mit Zeugnisabschriften erb. **H. Pietsch**, Molkereiverwalter, **Lückstedt**, Kr. Osterburg.

Suche für die **Molkerei Rallenbüschen** bei Varel in Oldenburg zum 1. Januar 1911 einen tüchtigen **Gehülfen.** **L. Lange**, Molkereibesitzer, **Hoort** b. 10220) Zachun, Mecklenburg.

Privatmolkerei am Niederrhein sucht zum 10. oder 15. Januar einen kath. jungen **Gehülfen** der seine Lehrzeit beendet hat. Gehalt 25 ℳ und freie Station. Off. unter **Nr. 10214** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort oder später einen jungen, kräftigen (10211 **Gehülfen** hauptsächlich als Maschinenführer. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften mit Alter erbittet **G. Thies, Otterndorf**, Unterelbe.

Zum 1. Januar wird ein junger, **fleißiger Gehülfe** zur weiteren Ausbildung gesucht. Gehalt monatlich 55 ℳ, welches bei guten Leistungen auf 65 ℳ erhöht wird. Wohnung und Molkereiprodukte frei. (10209 **Molkerei Schafstädt, E. G.**, Bezirk Halle a. S.

Zur Leitung einer größeren Kindermilch-Anstalt in Großstadt wird ein durchaus zuverlässiger, erfahrener, energischer und unverheirateter **Molkereigehülfe** gesucht, welcher bereits in leitender Stellung gewesen ist u. Kaution stellen kann. Zeugnisabschr. u. Ang. d. Eintrittstermins u. **10229** an diese Ztg. erb.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betragseinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 100. Hildesheim, den 23. Dezember 1910. 24. Jahrgang.

Mit der Nummer 102 läuft für diejenigen Leser, welche die „Molkerei-Zeitung" mit Illustriertem Unterhaltungsblatt durch die Post beziehen, das Abonnement ab. Nur durch

sofortige Erneuerung

des Abonnements bei den Postämtern ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu vermeiden.

Denjenigen Lesern der Molkerei-Zeitung, welche schnellstens die

Berliner Sonnabends-Notierung

für Butter und Schweine erfahren möchten, empfehlen wir für 60 Pfg. pro Vierteljahr bei ihrem Postamte unsern Sonnabends erscheinenden Milchwirtschaftlichen Anzeiger mit zu abonnieren.

Inhalt.

ie Prüfung der Jahresrechnung und Bilanz durch den Aufsichtsrat.
ber den Fettgehalt der Magermilch. Von Dr. M. Siegfeld.
litteilungen. Nachweis erhitzter Milch.
nterrichts- und Versuchswesen. Über die Tätigkeit der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt zu Griethausen. — Lehrsennerei für Rundkäserei in Weiler.
ereine, Verbände und Genossenschaften. Deutscher milchwirtschaftlicher Verein. — Neue Molkereien.
undschau. Auszeichnungen für Butter. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Die Margarinevergiftungen. — Bestrafung wegen Verkaufs von minderwertigem Kamembertkäse in Schachteln mit französischer Aufschrift.
prechsaal. Der Einfluß der Dampfentölung auf die Rentabilität des Molkereibetriebes. — Weihnachtsgeschenke für Molkereibeamte. — Entrahmungsschärfe der Separatoren. — Verzinnung von Milchkannen.
riefkasten.

Die Prüfung der Jahresrechnung und Bilanz durch den Aufsichtsrat.

In dem letzten Jahrzehnt hat man aus Anlaß des Zusammenruchs mehrerer Aktienbanken sowohl in der Tagespresse wie in Fachitschriften vieles über die verantwortliche Tätigkeit des Aufsichtsits gelesen. Man las dabei aber auch, daß die Gläubiger der verachten Banken sich eingehender mit der vom Aufsichtsrat der letzten ausgeübten Kontrolle der Bankleitung beschäftigten, wobei sie e Feststellung machten, daß die Kontrolltätigkeit dieser Herren egen ihrer Lässigkeit oder auch Unkenntnis in banktechnischen Dinen einfach versagt hatte. Nicht in jedem Falle ließen die Gläubiger r betreffenden Banken die Pflichtwidrigkeiten des Aufsichtsrats ne weiteres auf sich beruhen, sondern sie strengten Regreßklage in öhe ihrer Forderungen gegen die Aufsichtsratsmitglieder an, teils it dem gewünschten Erfolg, teils ohne diesen. Die dieserhalb geführn Prozesse, bei denen die gegen die Aufsichtsratsmitglieder eingeagten Summen zuweilen ins Riesenhafte gingen, haben die Öffentchkeit wiederholt beschäftigt. Als nun vor einigen Monaten die iederdeutsche Bank ihre Zahlungen einstellte, gab dieser Vorfall m „Reichsanzeiger" Anlaß, sich über die Pflichten zu äußern, die m Aufsichtsrat einer Aktiengesellschaft nach dem Gesetze obliegen. ie Ausführungen des Blattes sind, obwohl an die Adresse der Akengesellschaften gerichtet, doch auch für unsere Genossenschaften bhtenswert. Die Vorschriften des Handelsgesetzbuches, betreffend e Kontrolltätigkeit des Aufsichtsrats bei den Aktiengesellschaften, cken sich ja genau mit den Vorschriften des Genossenschaftsgesetzes über die Tätigkeit des Aufsichtsrats bei Genossenschaften. Aus diesem Grunde können die im „Reichsanzeiger" ausgesprochenen Ansichten über die Prüfung der Jahresrechnung und Bilanz durch den Aufsichtsrat auch als für die Genossenschaften geltend hingenommen werden. In seinen Ausführungen sagt der „Reichsanzeiger" etwa folgendes:

„Bei dem Zusammenbruch der Niederdeutschen Bank hat sich die für solche Vorkommnisse geradezu typische Erscheinung wiederholt, daß die Bücher der Gesellschaft nicht in Ordnung waren. Das hat wieder zu der Annahme geführt, daß in dieser Hinsicht Mängel beständen und daß im besonderen die Bilanzrevision in Aktiengesellschaften unzureichend sei u. neue Kautelen geschaffen werden müßten. Die Hauptbedenken richteten sich gegen die Institution des Aufsichtsrats, dessen Funktionen hinsichtlich einer zuverlässigen Revision insofern als unzureichend bezeichnet wurden, als nach den bestehenden Gesetzen dieser Instanz in bezug auf die Kontrolle zu große Freiheiten gewährt seien, so daß bei dieser Sachlage eine Gewähr für eine in alle Einzelheiten eindringende Revision nicht geboten sei.

Die hauptsächlichste Bestimmung des Handelsgesetzbuches, welche die Funktionen des durch die Generalversammlung gewählten Aufsichtsrats regelt, ist im § 246 des Handelsgesetzbuches enthalten, der folgenden Wortlaut hat: „Der Aufsichtsrat hat die Geschäftsführung der Gesellschaft in allen Zweigen der Verwaltung zu überwachen und sich zu dem Zwecke von dem Gange der Angelegenheiten der Gesellschaft zu unterrichten. Er kann jederzeit über diese Angelegenheiten Berichterstattung von dem Vorstande verlangen und selbst oder durch einzelne von ihm zu bestimmende Mitglieder die Bücher und Schriften einsehen, sowie den Bestand der Gesellschaftskasse und die Bestände an Waren und Wertpapieren untersuchen. Er hat die Jahresrechnungen, die Bilanzen und die Vorschläge zur Gewinnverteilung zu prüfen und darüber der Generalversammlung Bericht zu erstatten."

In dieser Bestimmung enthält der erste und dritte Satz eine Verpflichtung, der mittlere Satz dagegen ein Recht des Aufsichtsrats. Er hat nach dieser Bestimmung die Verpflichtung, die Geschäfte der Gesellschaft in allen Zweigen zu überwachen und sich von dem Gange der Angelegenheiten der Gesellschaft zu unterrichten, und ebenso die Verpflichtung, die Jahresrechnungen und Bilanzen zu prüfen, und er hat das Recht, jederzeit selbst oder durch von ihm zu bestimmende Mitglieder die Bücher und Schriften der Gesellschaft einzusehen usw. In dieser letzten Bestimmung nun hat man ein Hauptbedenken gefunden, eben weil sie nur ein Recht des Aufsichtsrats enthalten, keine Verpflichtung, sei die ganze Bilanzrevision ihrer Art wie ihrem Umfange nach mehr oder weniger in das diskretionäre Ermessen des Aufsichtsrats gestellt und daher nur von problematischem Werte. Ob diese Ansicht zutreffend ist, hängt allein davon ab, ob der Aufsichtsrat die ihm im ersten und dritten Satze der vorstehenden Bestimmung des Handelsgesetzbuches auferlegten Pflichten überhaupt erfüllen kann, ohne von den Rechten, die ihm der zweite Satz dieser Bestimmung zuweist, den unbeschränktesten Gebrauch zu machen. Die Frage ist: Kann der Aufsichtsrat die ihm auferlegte Verpflichtung, die Geschäftsführung in allen Zweigen der Verwaltung zu überwachen und sich von dem Gange der Angelegenheiten der Gesellschaft zu unterrichten, kann er die Verpflichtung, die Jahresrechnungen und die Bilanzen zu prüfen überhaupt erfüllen, ohne von dem Recht, die Bücher und die Schriften der Gesellschaft einzusehen, den unbeschränktesten Gebrauch zu machen? Es bedarf keiner Beweisführung, um diese Frage unbedingt verneinend zu beantworten.

Eine Prüfung der Jahresrechnung und Bilanz ist, um es mit eins auszudrücken, nur durch Prüfung sämtlicher Einzelheiten des abgelaufenen Geschäftsjahres möglich, die zu den Ziffern der Hauptbilanz und der Jahresrechnung geführt haben. Nur durch eine genaue Prüfung aller Details ohne jede Ausnahme, und

7.05

zwar von ihren untersten Grundlagen an bis zu den Endziffern der Bilanz hinauf kann die Richtigkeit der Bilanz festgestellt werden. Eine Prüfung der Bilanzziffern setzt eine Prüfung sämtlicher Schriftstücke und sämtlicher Buchungen voraus, aus denen die Ziffern der Endbilanz hervorgegangen sind. Eine Prüfung, die sich auf sogenannte Stichproben stützt, die nicht überhaupt in sämtliche geschäftliche Details des abgelaufenen Jahres eindringt, kann nicht den Anspruch auf den Namen einer Prüfung erheben. Hieraus folgt also, daß der Gesetzgeber dem Aufsichtsrat die Rechte in dem Mittelsatze des § 246 nur verliehen hat, um die Erfüllung seiner Pflichten in dieser Bestimmung in vollstem Umfange zu gewährleisten. Diese Rechte ergaben sich zwar schon schlechthin aus den Pflichten des ersten und dritten Satzes des § 246, allein, indem der Gesetzgeber sie im Mittelsatze dieser Bestimmung noch ausdrücklich hervorhebt, schränken sie die Pflichten des ersten und letzten Satzes nicht ein, sondern sie verschärfen sie, indem sie hiermit ausdrücklich alle Schranken beseitigen, die den Aufsichtsrat in der Erfüllung seiner Obliegenheiten hindern könnten.

Hieraus ergibt sich also, daß die gesetzlichen Bestimmungen keinen Raum für eine diskretionäre Befugnis des Aufsichtsrats in betreff der Bilanzprüfung lassen, daß sie vielmehr dem Aufsichtsrate eine bei den ursprünglichen Grundlagen, den Belägen, einsetzende, auf sämtliche Einzelvorgänge des abgelaufenen Geschäftsjahres sich erstreckende Prüfung der Bilanz und der Jahresrechnung zur Pflicht machen. Dies um so mehr, als der § 249 die Mitglieder des Aufsichtsrats ferner verpflichtet, bei der Erfüllung ihrer Obliegenheiten die Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes anzuwenden, eine Forderung, die allein ausreichen würde, Bilanzrevisionen mit Hülfe sogenannter Stichproben oder überhaupt eine nicht in alle Einzelheiten eindringende Revision als ungesetzlich, d. h. als eine Nichterfüllung der Vorschriften der §§ 246 und 249 erscheinen zu lassen. Ebensowenig dem Geist des Gesetzes entsprechen würde daher die Wahl von Aufsichtsratsmitgliedern, die aus irgendwelchen Gründen, z. B. infolge mangelnder Sachkenntnis, überhaupt nicht imstande sind, die Forderung des § 249, überhaupt die ihnen durch das Gesetz auferlegten Pflichten zu erfüllen. Zur Sicherung dieser Vorschriften hat der Gesetzgeber zivil- und strafrechtliche Vorschriften erlassen, die in ersterer Hinsicht den Aufsichtsrat für den durch Verletzung seiner Obliegenheiten entstehenden Schaden haftbar machen. Der im Zusammenhang hiermit gemachte Vorschlag, es solle dem Aufsichtsrat im einzelnen vorgeschrieben werden, wie die Prüfung zu bewirken sei, würde eher auf eine Begrenzung als auf eine Erweiterung seiner Pflichten hinauslaufen, da eben schon nach den bestehenden Gesetzesbestimmungen die Prüfung nur in einer genauen Kontrolle sämtlicher Einzelheiten des betreffenden Geschäftsjahres, auf denen die Bilanz und die Jahresrechnung beruht, bestehen kann. Der Generalversammlung wie jedem einzelnen Aktionär steht natürlich das Recht zu, genauen Aufschluß über die Art und den Umfang der Prüfung zu verlangen".

Ob Verfasser vorstehender Ausführungen, wenn er erklärt, eine Prüfung der Bilanz und Jahresrechnung sei nur durch Prüfung sämtlicher Einzelheiten des abgelaufenen Geschäftsjahres möglich, die zu den Ziffern der Hauptbilanz und der Jahresrechnung geführt haben, mit diesen Worten die Ansicht des Gesetzgebers genau wiedergibt, will mir denn doch zweifelhaft erscheinen. Ist die Kontrolltätigkeit des Aufsichtsrats so aufzufassen, wie Verfasser sie darstellt, soll sie mithin aus einer kalkulatorischen, Posten für Posten umfassenden Prüfung der Bücher bestehen, so würde der Aufsichtsrat, um seinen Pflichten getreu nachzukommen, ein ungeheures Arbeitspensum das Jahr hindurch zu bewältigen haben. Wenn er sämtliche Einzelheiten des abgelaufenen Geschäftsjahres prüfen soll, also jeden Buchungsposten, so dürfte die Inanspruchnahme der einzelnen Aufsichtsratsmitglieder wohl eine derartig große sein, daß sie ihre Kontrolltätigkeit kaum mehr neben ihrem Hauptberufe ausüben können. Sie würden bei größeren Aktiengesellschaften bzw. Genossenschaften, die, wollen wir annehmen, ständig zwei bis drei Angestellte auf ihrem Kontor beschäftigen, tagtäglich mehrere Stunden auf die Nachprüfung der Buchungsposten verwenden müssen. Man denke sich z. B. nur mal einen großen Molkereibetrieb, dem vielleicht noch mehrere Nebenbetriebe wie Müllerei, Bäckerei, Futter- und Düngemittelbezug für die Genossenschaftsmitglieder, sowie Eierversandt angeschlossen sind, — welche Unmengen von Bucheintragungen sind in einem solchen Betriebe zu machen! Führen wir uns auch die monatliche Abrechnung der Genossenschaft mit ihren Milchlieferanten vor Augen, die Eintragung der von jedem einzelnen Genossen während des Monats gelieferten Milch: Die Monatsabrechnung weist zurück auf das Milchlieferungs-Monatsbuch und dieses wieder auf das Milchlieferungstagebuch und auf das für jeden Genossen geführte Milchlieferungskontobüchlein. Von der Richtigkeit der Eintragungen im Milchabrechnungsbuch soll sich der Aufsichtsrat also überzeugen, indem er die Grundnotizen mit ersteren vergleicht. Nehmen wir weiter die Milchpreisberechnung. Die Genossenschaft zahlt nach Fettgehalt aus, der Aufsichtsrat hat mithin zu prüfen, ob die Fettgehaltszahlen im Milchabrechnungsbuch mit den in den Milchuntersuchungslisten bzw. Milchlieferungskontobüchlein der Genossen eingetragenen Zahlen übereinstimmen. Auch hat der Aufsichtsrat nachzuprüfen, ob der auf Grund der Kilofettprozente oder der Butteranteile für den einzelnen Genossen ausgeworfene Milchgeldbetrag fehlerlos ausgerechnet ist, ob die den Genossen für Butter und anderes gemachten Abzüge richtig berechnet sind usw. Sämtliche Kolonnen des Milchabrechnungsbuches müssen sodann noch nachaddiert werden. Das wäre nun erst die Prüfung des Milchabrechnungsbuches. Es folgt aber noch die Reihe der übrigen Geschäftsbücher und unter diesen verlangen Versandbuch, Hauptbuch oder Schuldnerkontobuch u. a. bei einer Posten für Posten umfassenden Prüfung wiederum viel Zeit. Zu der Prüfung der Bücher kommt als weitere Aufgabe des Aufsichtsrats alljährlich eine Anzahl Sitzungen, in denen genossenschaftliche Angelegenheiten zu besprechen sind. Ja, wo finden wir bei unsern Molkereigenossenschaften Aufsichtsratsmitglieder, die eine solche zeitraubende Tätigkeit ehrenamtlich, ohne weiteres Entgelt, übernehmen wollen.

Den Aktiengesellschaften ist es handelsgesetzlicher Bestimmung gemäß ja gestattet, ihren Aufsichtsratsmitgliedern eine nach dem Geschäftsgewinn sich richtende Tantieme für ihre Verwaltungstätigkeit auszuzahlen. Den Genossenschaften dagegen ist dieses gemäß § 36 des Genossenschaftsgesetzes untersagt. Allerdings dürfen sie den Aufsichtsratsmitgliedern für Zeitversäumnis und bare Auslagen eine entsprechende Vergütung (mit Genehmigung der Generalversammlung) auszahlen. Die Tätigkeit des Aufsichtsrats bei den Genossenschaften soll (so ist es der Wille des Gesetzgebers) eine ehrenamtliche sein, das Aufsichtsratsmitglied soll aus seiner im Dienste der Genossenschaft ausgeübten Tätigkeit keinen Nutzen ziehen. Anders denkt der Gesetzgeber hinsichtlich der Vergütung, welche Aktiengesellschaften ihren Aufsichtsratsmitgliedern zukommen lassen dürfen. Er läßt es ersteren vollkommen frei, wie sie diese für ihre Verwaltungstätigkeit entschädigen wollen, ob durch einen festen Gehaltssatz oder durch entsprechende Beteiligung am Geschäftsgewinn. Unter Umständen können die Aufsichtsratsmitglieder der Aktiengesellschaften in der Ausübung ihres Amtes also vermögende Leute werden. Nun dafür sind die Aktiengesellschaften auch ausgesprochen kapitalistische Vereinigungen, denen es, wenn das Unternehmen guten Verdienst abwirft, bei der Honorierung des Aufsichtsrats auf einige tausend Mark mehr nicht anzukommen braucht. Wenn also, um wieder auf die Tätigkeit des Aufsichtsrats bei unsern Genossenschaften zurückzukommen, die Aufsichtsratsmitglieder wirklich eine solch' umfassende Kontrollarbeit verrichten sollen, wie ich sie vorhin schilderte, so müßten die Genossenschaften die Aufsichtsratsmitglieder für die Zeit, die sie täglich in der Ausübung ihrer genossenschaftlichen Tätigkeit zubringen, jedoch in ihrem Hauptberufe versäumen, entsprechend entschädigen. Das würde, auf das Jahr gerechnet, eine ganz beträchtliche Summe ausmachen und das Geschäftskostenkonto der Genossenschaft derart belasten, daß — wenn wir uns hier die Molkereigenossenschaften vor Augen halten — den Genossenschaftsmitgliedern der Nutzen, den sie bisher aus dem gemeinschaftlichen Unternehmen zogen, in Zukunft erheblich geschmälert werden müßte (Herabsetzung des Milchpreises).

Die Art der Kontrolltätigkeit des Aufsichtsrats bei den Genossenschaften muß denn doch wohl anders aufzufassen sein, als der Verfasser des im „Reichsanzeiger" erschienenen Artikels diese Tätigkeit darstellt. Gewiß, der Aufsichtsrat soll wie der Vorstand, die Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes anwenden. Diese Bestimmung schließt m. E. aber nicht aus, daß er bei Ausübung der Buchkontrolle sich da, wo es ihm genügend erscheint, einfach auf Stichproben beschränken kann. Der Aufsichtsrat darf die Buchkontrolle keineswegs nur oberflächlich ausüben. Mit einigen wenigen Stichproben ist es natürlich nicht getan. Prüft der Aufsichtsrat z. B. von je 100 Bucheintragungen jedesmal nur eine auf ihre Richtigkeit, so wird das nicht genügen; eine gute Kontrolle erfordert ein tieferes Eindringen in die Buchführungsmaterie, die Prüfung der Bucheintragungen muß sich hin und wieder auch auf eine ganze Buchseite oder sogar auf einen ganzen Monat erstrecken. Genaue Vorschriften, wie der Aufsichtsrat bei seiner Kontrolltätigkeit zu verfahren hat, lassen sich da nicht aufstellen, ebensowenig wie solche im Genossenschaftsgesetz zu finden sind. Im Kommentar zum Gen.-Ges. von Parisius & Krüger heißt es in den Erläuterungen zu § 38, der über die Pflichten des Aufsichtsrats handelt, folgendermaßen: „Das Gesetz kann selbstverständlich nur die allgemeinen Grundzüge für die Funktionen des Aufsichtsrats geben, es muß jeder Genossenschaft überlassen bleiben, im Statut oder in Geschäftsanweisungen Einzelbestimmungen zu treffen, die ihrem Geschäftsbetriebe entsprechen. Derartige Vorschriften sind ganz besonders notwendig bei Genossenschaften, deren Aufsichtsratsmitglieder, zumal in den ersten Jahren des Bestehens, oft nicht genügende Kenntnisse besitzen, um zu wissen, worauf sie hauptsächlich ihr Augenmerk zu richten haben".

Und hinsichtlich des Umfanges der Kontrolle bei der Prüfung der Jahresrechnung und Bilanz durch den Aufsichtsrat gibt das Genossenschaftsgesetz ebenfalls keine genaue Anweisung. Der Kommentar verweist u. a. auf eine Entscheidung des Reichsgerichts, in welcher es lautet: „Daß die Mitglieder des Aufsichtsrats zum Zwecke der ihnen obliegenden Prüfung der Bilanzen und der Vorschläge zur Gewinnverteilung im gewissen Umfange von dem Buchinhalt Kenntnis zu nehmen haben, ist rechtlich ebenso wenig zu bemängeln, wie der Schluß, daß sie, wenn diese Kenntnisnahme auch Mängel und Bedenken führt, die zur Aufklärung erforderliche gründliche Prüfung nicht unterlassen dürfen". Verstehen die Aufsichtsratsmitglieder den Zusammenhang der Buchführung und sind sie in der Lage, sich auf grund der Bucheintragungen ein richtiges Bild von dem Geschäftsgang der Genossenschaft zu machen — das Genossenschaftsgesetz setzt seinem Sinne nach voraus, daß die Aufsichtsratsmitglieder genügende Kenntnisse der Buchführung besitzen, um erfolgreich ihres Amtes walten zu können —, so werden sie selbst auch am besten herausfinden, wo überall ihre Kontrolle der Geschäftsführung des Vorstands einzusetzen und in welchem Umfange sie zu geschehen hat.

Daß bei der Prüfung der Jahresbilanz der Aufsichtsrat sich von der richtigen Bewertung jedes einzelnen Bilanzpostens zu überzeugen hat (wozu er sich der angefertigten Kontoauszüge, sowie der Inventurverzeichnisse bedienen wird, deren Posten er gewissenhaft einzeln nachprüfen muß), ist wohl selbstverständlich und in diesem Punkte kann man der vorhin angezogenen reichsgerichtlichen Entscheidnug, die hinsichtlich der Bilanzkontrolle eine „gründliche Prüfung" für erforderlich hält, nur beipflichten. Daß hingegen die Prüfung der Jahresrechnung und Bilanz durch den Aufsichtsrat die Prüfung sämtlicher Bucheintragungen des abgelaufenen Geschäftsjahres zur Voraussetzung habe, geht ebenso wenig aus dem Handelsgesetz und Genossenschaftsgesetz wie aus richterlichen Entscheidungen hervor, die sich mit der Art und dem Umfang der Kontrolltätigkeit des Aufsichtsrats bei Genossenschaften oder bei Aktiengesellschaften befaßt haben. Ein Zuviel in der Ausübung der Kontrolle verbietet das Gesetz dem Aufsichtsrat keineswegs; je umfassender die Kontrolle ist, um so wertvoller wird sie sein. Deshalb und nicht minder im Hinblick auf die Regreßpflicht bei ungenügender Erfüllung der Gesetzesvorschriften sei dem Aufsichtsrat in jedem Falle empfohlen: „Lieber zuviel, denn zu wenig Kontrolle!"

Über den Fettgehalt der Magermilch.

Von Dr. M. Siegfeld.

Mitteilung aus dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln.

In den letzten Nummern dieses Blattes ist verschiedentlich von sehr fettarmer Magermilch mit 0,02—0,03 Proz. die Rede gewesen, und im Sprechsaal von Nr. 97 hat Herr Kleindienst die Frage gestellt: Was sagt die Wissenschaft zu der Entrahmung bis auf 0,02 Proz.? Wie stellen sich insbesondere die Versuchsstationen zu dieser Frage? Ich kann diese Frage sehr kurz beantworten: Nach meinen Erfahrungen existiert eine Magermilch mit 0,02—0,03 Proz. Fett nur in den Reklameschriften einiger Zentrifugenfabriken. Hierbei muß allerdings ausdrücklich hervorgehoben werden, daß die neuen Zentrifugen überaus scharf entrahmen und daß man von einer guten Zentrifuge heute eine Entrahmung bis auf 0,10 Proz. und wohl auch etwas darunter erwarten kann. Aber es gibt doch hinsichtlich der Entrahmungsschärfe eine Grenze, die allerdings nicht genau festgestellt werden kann.

Über den Fettgehalt der Buttermilch hat man ähnliche Behauptungen aufgestellt; eine Zeit lang begegnete man in den Spalten der Fachpresse sehr häufig einer Buttermilch mit einem Fettgehalt von 0,05 Proz. und darunter. Ich*) habe vor kurzem festgestellt, daß so niedrige Fettgehalte in Buttermilch auf unrichtige Bestimmungen beruhen, und habe ausführlich dargelegt, welche Fehlerquellen zu den zu niedrigen Ergebnissen führen können. Was dort über die Buttermilch gesagt worden ist, gilt im wesentlichen auch für die Magermilch.

Wie kommen überhaupt Fettbestimmungen von 0,02—0,03 Proz. zustande? Es liegt auf der Hand, daß man mit dem gewöhnlichen Gerberschen Normal-Butyrometer, dessen Skala nur in Zehntelprozente geteilt ist, keine Hundertstelprozente ablesen kann. Nun hat Gerber vor längeren Jahren ein „Präzisions-Butyrometer" konstruiert, dessen Skala in Hundertstelprozente geteilt ist. Hier kann man also mit einer so hohen Genauigkeit ablesen. Die abgelesenen Ergebnisse sind aber falsch, und zwar zu niedrig, wie ich**) ebenfalls schon vor Jahren nachgewiesen habe. Leider sind die mangelhaften Apparate immer noch im Handel, und so mag es vorkommen, daß überaus niedrige Fettgehalte gefunden und im besten Glauben veröffentlicht werden, die in Wirklichkeit vollkommen illusorisch sind. Eine Entrahmung bis auf weniger als 0,05 Proz. muß ebenso wie eine so scharfe Ausbutterung als irrtümlich angesehen werden, so lange als sie nicht durch die Gewichtsanalyse bestätigt ist. Um die Frage zu klären, richte ich an alle Molkereiverwalter, die so hervorragend gute Entrahmungsbezgl. Ausbutterungsergebnisse erzielen, das Ersuchen, mir Proben ihrer Mager- bezgl. Buttermilch zuzusenden. Dieselben werden gewissenhaft gewichtsanalytisch untersucht werden.

Mitteilungen.

Nachweis erhitzter Milch. S. Rothenfußer (Zeitschr. f. Unters. d. Nahr.- u. Genußm. 1908, 16,63—74) gibt in einer Arbeit „Über den Nachweis von Fermenten unter besonderer Berücksichtigung der Milch" eine neue Methode an, mittels der man rohe und gekochte bezw. über 80 Grad Celsius erhitzte Milch genau von einander unterscheiden kann. Bei dieser Rothenfußerschen Reaktion wird nicht die Milch als solche direkt verwendet, sondern das klare, mittels basischem Bleiacetat in folgender Weise hergestellte Milchserum: 100 Kztm. der zu prüfenden Milch werden mit 5 Kztm. — bei besonders fettreichen Milchen werden am besten 6 Kztm. verwendet — Bleiessig (Liquor plumbi subacetici) versetzt, die Mischung tüchtig umgeschwenkt und dann filtriert, wobei die ersten Anteile des Filtrates auf das Filter zurückzugießen sind. Das so erhaltene klare Bleiserum wird zur Reaktion verwendet. Als Reagenz verwendet Rothenfußer folgende haltbare Lösung, die durch Auflösen von 1,0 Gramm Paraphenylendiaminchlorhydrat in 15 Kztm. Wasser und Mischen mit einer Lösung von 2,0 Gr. Guajacol in 135 Kztm. 96prozentigem Alkohol erhalten wird. Die Reaktion wird in der Weise ausgeführt, daß man dem Bleiserum etwas Wasserstoffsuperoxyd, etwa 1—2 Tropfen von etwa 0,3prozentiger Wasserstoffsuperoxydlösung auf zirka 10 Kztm. Serum, zusetzt und dann etwas, etwa 0,5 Kztm., von dem Reagenz zugibt. Serum und Reagenz, beide an sich farblose Flüssigkeiten, werden sofort auffallend violettartig gefärbt, sobald das Serum von roher Milch stammt, sie bleiben aber völlig farblos, wenn das Serum von gekochter Milch stammt. Auf diese Weise soll man noch einen Zsatz von 1 % roher Milch zur gekochten nachweisen können.

Bei Nachprüfungen dieser Reaktion seitens des Referenten wurde tatsächlich bei Verwendung von mit 1 % roher Milch versetzten aufgekochten Milchen innerhalb der ersten Minute nach dem Zusammenmischen von Serum und Reagenzien das Auftreten einer rotvioletten, wenn auch gerade nicht sehr starken Reaktion beobachtet. Die Reaktion erwies sich überhaupt zum Unterscheiden von roher und gekochter (bezw. über 80 Grad Cels. erhitzter) Milch als sehr zuverlässig und genau. Ein weiterer Vorteil, den diese Methode bietet, ist der, daß die Reaktion auf rohe Milch durch den Zusatz der gebräuchlichsten Konservierungsmittel, wie Formaldehyd, Kaliumbichromat, Chloroform, Quecksilberchlorid usw. nicht zerstört, ja kaum in der Stärke ihres Auftretens beeinträchtigt wird.

Wie sich das Reagenz in seiner Wirksamkeit gegenüber roher Milch verhält, die einen Zusatz von Wasserstoffsuperoxyd erhalten hat, bezw. damit behandelt worden ist, gibt Rothenfußer nicht an. Auf eine an das Institut gerichtete Anfrage hin, ob buddisierte, d. h. pro Liter mit etwa 0,3 Gram reinem Wasserstoffsuperoxyd versetzte und mindestens 2 Stunden lang auf etwa 55 Grad Cels. erwärmte Milch sich noch als rohe Milch verhalte, wurde eine Reihe diesbezügliche Versuche angestellt. Milchen von verschiedenen Herden wurden mit soviel Wasserstoffsuperoxydlösung versetzt, daß sie 0,03 % (im Liter 0,3 Gr.) Wasserstoffsuperoxyd enthielten, zum Teil 2 Stunden auf ewa 55 Grad Cels. erwärmt und dann nach Rothenfußer untersucht. Sie verhielten sich völlig wie gekochte Milchen, d. h. ihre Bleisera blieben nach Zusatz von 2 Tropfen 0,3prozentiger Wasserstoffsuperoxydlösung und etwa 0,5 Kztm. des Rothenfußerscher Reagenz völlig farblos. Andere Milchen derselben Provenienz wurden ebenfalls mit 0,03 % Wasserstoffsuperoxyd versetzt, 2 Stunden bezw. auch 8 Stunden auf 50—55 Grad C. erhitzt und dann am nächsten Tage nach Rothenfußer untersucht. Die Reaktion trat auch hier nicht ein. Mehrfache Wiederholungen dieser Versuche auch mit geringeren und größeren Zusätzen von Wasserstoffsuperoxyd, ergaben dasselbe Resultat. Mit Wasserstoffsuperoxydlösung (0,03 %) versetzte und kurze Zeit auf 50—55 Grad Cels. erwärmte rohe Milch verhält sich danach in ihrer Reaktion gegen das Rothenfußersche Reagenz völlig wie gekochte Milch.

*) Molk.-Ztg. 1910, 903.
**) Molk.-Ztg. 1903, 1117.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Über die Tätigkeit der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt zu Grieth-hausen enthält der von dem Vorsitzenden in der Hauptversammlung der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz am 15. Dezember zu Bonn erstattete Geschäftsbericht das Folgende:

Die regelmäßigen Kurse zur Ausbildung von Molkereibeamten waren gut besucht. Es nahmen an den halbjährigen und an den dreimonatlichen Wiederholungskursen im ganzen 20 Schüler teil. Zur Zeit befinden sich 9 Schüler an der Anstalt. An den regelmäßigen Kursen beteiligten sich außerdem noch 4 Hospitanten, meist auf die Dauer von 2 bis 3 Monaten.

Im Berichtsjahre wurde damit begonnen, das Lehrprogramm so einzuteilen, daß mit Beginn jedes Quartals neue Schüler zu den halbjährigen Kursen aufgenommen werden können. Die Einrichtung hat sich sehr gut bewährt. Außerdem konnte der theoretische Unterricht noch erweitert werden. Eine detaillierte Aufstellung des Unterrichts-Programmes wurde von dem Direktor der Anstalt ausgearbeitet.

Für ältere Molkereibeamte und Vorsteher von Molkereigenossenschaften fand ferner ein dreitägiger Vortragskursus in Cleve statt, welcher von 24 Teilnehmern besucht war. Der Kursus fand viel Beifall und es wurde allgemein der Wunsch ausgesprochen, daß derartige Kurse häufiger abgehalten werden möchten.

Melk- und Viehhaltungs-Kurse wurden wieder 2 abgehalten mit im ganzen 23 Teilnehmern. Da im Interesse einer gründlichen praktischen Ausbildung der Kursusteilnehmer nur eine beschränkte Anzahl zugelassen werden kann, so konnten leider nicht alle Anmeldungen berücksichtigt werden.

Der vom 3.—15. Januar unter Leitung von Zuchtdirektor Dettinger an der Anstalt abgehaltene Kontrollassistentenkursus war von 19 Teilnehmern besucht.

Die Gesamtfrequenz der Anstalt betrug demnach im Berichtsjahre

Teilnehmer an den regelmäßigen Kursen	20
Hospitanten	4
Teilnehmer a. d. Melk- u. Viehhaltungskursen	23
Teilnehmer an dem Kontrollassistentenkursus	19
Teilnehmer an dem Vortragskursus	24
im ganzen	90 Besucher.

Im Laboratorium der Anstalt wurden wieder regelmäßig mit den Schülern und Kursteilnehmern Untersuchungen von Milch, Molkereiprodukten und Molkereihilfsstoffen ausgeführt.

Von den zu den Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer eingesandten Proben wurde regelmäßig der Wassergehalt bestimmt. Nach den bisherigen Untersuchungen lassen sich die Höchstgrenzen für den Wassergehalt der Butter bei einigermaßen sorgfältiger Arbeit gut einhalten, einer Erniedrigung dieser Grenzen stehen jedoch schwerwiegende praktische Bedenken entgegen.

Seit Frühjahr d. J. hat die Anstalt die Abgabe von Reinkulturen zur Rahmansäuerung übernommen, um den Molkereien einen billigen Bezug guter Kulturen zu ermöglichen. Verschiedene Molkereien verwenden die Kulturen bereits seit längerer Zeit regelmäßig und mit gutem Erfolg.

Von dem Direktor der Anstalt wurden ferner wieder einige Betriebskontrollen in Molkereien ausgeführt, auch besuchte derselbe eine Anzahl von Molkereien, um mit der Praxis Fühlung zu behalten.

Er nahm ferner regelmäßig als Richter an den Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer teil, sowie als Richter für Molkereiprodukte an den Ausstellungen der Lokalabteilungen Rees, Emmerich und Geldern.

Unter Leitung des Direktors der Anstalt fanden ferner die Lehrlingsprüfungen für den nördlichen Teil der Provinz statt, welchen sich im ganzen 9 Lehrlinge unterzogen. Die Prüfungen haben sich sehr gut eingeführt und dürften wesentlich zu einer besseren Ausbildung unseres Molkereipersonals mit beitragen.

Lehrsennerei für Rundkäserei in Weiler. Am 1. November wurde, wie wir bereits berichteten, die bisherige Lehrsennerei Sonthofen aufgehoben, die Lehrsennerei Weiler für Käserei nach Emmentaler Art dafür eröffnet. In der neuen Anstalt ist der M. V. wieder Milchkäufer. Zur Zeit werden umfassende Veränderungen in der Einrichtung des Sennereibetriebes vorgenommen; mit Eintritt des Frühlings wird ein Schulneubau dortselbst ausgeführt werden, für den ein Bauplatz bereits erworben wurde. Vom Oktober nächsten Jahres ab werden tiefeingreifende Änderungen in der Organisation der Lehranstalt ins Leben treten. Vorläufig werden die Kurse in der gleichen Art, wie bisher in Sonthofen, weitergeführt; der erste nahm am 1. November seinen Anfang, ein zweiter wird (auf die Dauer von 3 Monaten) am 1. Februar 1911 beginnen. Als Verwalter der Lehrsennerei wurde der bisherige Instruktor der Lehrsennerei Sonthofen, Herr Th. Aufsberg, als Meisterkäser Herr Pet. Hiller, langjähriger Oberkäser der Sennerei Scheidegg und geprüfter Meisterkäser, bestellt.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Deutscher milchwirtschaftlicher Verein. Am 9., 10. und 11. Dezember tagten in Berlin der Vorstand, der Verwaltungsrat und der wissenschaftliche Ausschuß des deutschen milchwirtschaftlichen Vereins und die dem D. M. V. angeschlossene Vereinigung der deutschen Weichkäser nach französischer Art.

Seit den letzten Sitzungen im Februar d. J. hatte sich wieder ein nicht unerheblicher Arbeitsstoff angesammelt, der mit gewohntem Pflichteifer auch diesmal erledigt werden konnte.

Vom Vorstand und Verwaltungsrat wurde infolge einer Einladung des Vorstandes der 2. internationalen Hygiene-Ausstellung, die von Anfang Mai bis zum Oktober n. J. in Dresden abgehalten wird, beschlossen, die nächste Hauptversammlung des D. M. V. im Jahre 1911 dort abzuhalten und als Termin die zweite Hälfte des Mai in Aussicht zu nehmen. Die Sitzungstage werden seinerzeit rechtzeitig durch die Mitteilungen des D. M. V. und in anderen Fachblättern bekannt gegeben werden. Man hofft, den an diesen Sitzungen teilnehmenden Mitgliedern nicht nur besonderes Interesse bietende Vorträge bieten zu können, sondern es soll auch namentlich die milchwirtschaftliche Abteilung der Ausstellung unter sach- und fachkundiger Führung von Vereinswegen eingehend besichtigt und erklärt werden.

In Anbetracht der sich immer weiter verbreitenden Maul- und Klauenseuche wurde dann der Beschluß gefaßt, umgehend bei dem Herrn Landwirtschaftsminister dahin vorstellig zu werden, daß die Sachen, Wäsche und Geräte der Stallschweizer bei Stellenwechsel vor dem Abzug jedes Mal einer gründlichen Desinfektion unterzogen werden, um der durch den bekanntlich sehr häufigen Stellenwechsel ständig bestehenden Gefahr der Weiterverbreitung der Seuche vorzubeugen

Der wissenschaftliche Ausschuß beschäftigte sich unter anderem besonders mit der Deklarationsfrage für Käse. Man war sich darin einig, daß es, bevor eine derartig für den Käsehandel einschneidende Frage als vollständig gelöst betrachtet werden könne, einer Einigung unter den Untersuchungsämtern darüber bedürfe, wie die chemische Analyse gehandhabt werden solle. Auf Grund des in der Zwischenzeit bearbeiteten Materials hofft man diese Frage in der nächsten Sitzung voll klären zu können.

Die dem D. M. V. angeschlossene Vereinigung deutscher Weichkäsereien nach französischer Art stellte u. a. an den D. M. V. den Antrag, einen Sonderausschuß für Weichkäse nach französischer Art einzurichten, in dem die diesen Erwerbszweig berührenden Fragen sachgemäß bearbeitet werden könnten. Sodann wurde die Preisfrage einer eingehenden Besprechung unterzogen und ein gemeinsamer Bezug der in dieser Branche benötigten Materialien erwogen.

Einstweilen stellte der D. M. V. der Vereinigung zur Erledigung ihrer Angelegenheiten seine Geschäftsstelle zur Verfügung, die gern bereit ist, nicht nur jedwede einschlägigen Fragen eingehend zu beantworten, sondern auch gern die Anmeldung der der Vereinigung noch fernstehenden Weichkäsereien nach französischer Art als Mitglied entgegen nimmt.

Neue Molkereien. In die betr. Genossenschafts-Register sind neu eingetragen:

Milchverwertungsgenossenschaft m. b. H., Dresden. Geschäftsführer: Kaufmann Alfred Pröhl in Dresden.

Neue Bergener Molkerei, e. G. m. u. H., zu Bergen b. Kirn a. d. Nahe, Rhld. Vorstand: Ernst Bleines, Karl Kleindienst, Adolf Buch, Karl Buch, Otto Schneider; sämtlich Ackerer zu Bergen.

Molkerei-Genossenschaft Börzow, e. G. m. u. H., zu Börzow p. Grevesmühlen, Schw. Vorstandsmitglieder: Schulze Joachim Holst, Börzow, Erbpächter Adolf Gerds, Börzow, Erbpächter Johann Koth, Börzow.

Sennerei-Genossenschaft Rantzenried, e. G. m. u. H. Vorstandsmitglieder: Jakob Blank, Ökonom in Rantzenried, Anton Weh, Ökonom in Lautenberg.

Dampfmolkerei Bachra, e. G. m. b. H. in Bachra p. Ostramondra, Prov. Sachs. Vorstandsmitglieder: Eduard Kehrwisch, Gustav Kurzhals, Otto Becker, sämtlich zu Bachra.

Molkereigenossenschaft Gollnow in Gollnow, Pom. Vorstandsmitglieder: Beyersdorf, Erich, Mühlenbesitzer in Gollnow, Wendlandt, Johannes, Ackerbürger in Gollnow, Zastrow, Robert, Bauerhofsbesitzer in Barfußdorf.

Molkerei Gr. Krössin in Großkrössin p. Krössin, Pom. Vorstandsmitglieder: Gutsbesitzer Leo von Kleist in Großkrössin, Gutsbesitzer Emil Pergande in Zülkenhagen, Gastwirt Emil Sendelbach in Großkrössin.

Rundschau.

Auszeichnungen für Butter. Eine angenehme Weihnachtsüberraschung wurde mehreren Betriebsleitern der dem Raiffeisenverband Berlin angeschlossenen Molkereien zuteil.

Die Handelsgesellschaft ländlicher Genossenschaften Berlin unter der Direktion des Herrn Regierungsrat Pietsch-Schröner hatte in Kolberg eine Butterprüfung veranstaltet. Als Preisrichter waren die Herren Direktor Dr. Eichloff-Greifswald, Direktor, Molkereiinstruktor Hübner-Danzig, Molkereidirektor Rauch-Kolberg, Unterverbandsdirektor, Molkereibesitzer Witt-Zinnowitz und der Unterzeichnete tätig. Gerichtet wurde nach Punkten. Um jeder Zufälligkeit vorzubeugen, hatte jede Molkerei Doppelproben in gesalzener und ungesalzener Butter zu liefern, und zwar waren die ersten Proben 8 Tage, also eine Woche vor dem Prüfungstage einzusenden und die zweiten 3 Tage vorher. Nach Ansicht des Berichterstatters spielt die „Haltbarkeit" der norddeutschen Butter für den Berliner und Hamburger Markt eine wichtige Rolle. Wer Gelegenheit hat, die Butter vieler Molkereien nach dem Versand gleich beim Eingang im Lagerkeller zu prüfen, dürfte zugeben, daß der Händler außer dem Aussehen und Geschmack die Haltbarkeit der Butter am meisten zu würdigen versteht. Gewöhnlich finden die Verladungen nach Berlin zweimal in der Woche statt. Selbst Butter, die am Tage nach dem Eingang schon beim Ladenverkäufer „gestochen" wird, muß mindestens 3 Tage haltbar sein. Zurzeit großer Produktionen und anhaltender Flaue ist es unbedingt notwendig, daß die Butter sich mindestens eine Woche lang frisch hält und schlimmstenfalls ins Kühlhaus genommen werden kann. Diese für die Butterproduzenten und den Butterhandel ganz besonders wichtige Beschaffenheit der Butter findet leider bei den jährlichen Butterprüfungen der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft keine genügende Beachtung, weshalb der Unterzeichnete die Veranstaltung für den norddeutschen Markt als nicht vollwertig ansieht. Der Wettbewerb der Raiffeisen-Molkereien in Kolberg bietet deshalb ein besonderes Interesse.

Von 24 Molkereien waren 96 Proben eingegangen. Die Butter nachstehender Molkereigenossenschaften erhielt die Prädikate hochfein bis gut, die eingeklammerten Namen geben die Hersteller der Butter an:

Molkereigenossenschaft: Alt-Järshagen (P. Milz), Schmolow (Sellke), Groß-Garde (Kohlhoff), Spornitz (Bergmann), Zitzewitz (Kröplin), Barchmin (F. Gallenbeck), Vizow (Anders), Gumbin (Ulbrich), Roman (Bruns), Alt-Banzin (Wehner), Birkow (Lüllwitz), Lanz (Döhring), Alt-Schlawe (Dohrn), Masselwitz (Wolter), Kg. Kublitz (Lietz), Mützenow (Eckert), Brunow (Frank), Alt-Malchow (Fischer), Sassin (Lubz).

Der Berichterstatter hat dafür gesorgt, daß verschiedentlich Prämien für die Betriebsleiter gestiftet wurden. Es standen etwa 300 ℳ zur Verfügung, wofür Ehrenpreise gekauft und folgenden Betriebsleitern überreicht worden sind:

Milz, Matthies, Sellke, Wehner, Gallenbeck, Anders, Kröplin und Bruns.

Diese und alle übrigen erhielten auch ein geschmackvolles Diplom.

Berichterstatter hat im Laufe seiner nunmehr sechsjährigen Tätigkeit als Molkereisachverständiger der Raiffeisenorganisation in Berlin und als Geschäftsführer der Butterabteilung der Handelsgesellschaft ländlicher Genossenschaften fünf solcher Prüfungen veranstalten helfen und hat außerdem Gelegenheit, zweimal wöchentlich sämtliche Butter der betr. Verbandsmolkereien in Berlin zu burteilen. Es ist ganz eigenartig, daß einzelne Molkereien jedesmal mit den ersten Preisen aus dem Wettbewerb als Sieger hervorgingen. Da die klimatischen und Bodenverhältnisse der hauptsächlichsten Kreise Hinterpommerns: Lauenburg, Stolp, Schlawe, Köslin, Kolberg, Belgard nicht so außerordentlich verschieden, auch die Fütterungsverhältnisse im großen und ganzen die gleichen sind, so müßte es nach Ansicht des Berichterstatters gelingen, eine ausgeglichene pommersche Butter auf den Markt zu bringen. — Die Handelsgesellschaft ländlicher Genossenschaften setzt bereits für zwei Millionen Mark Butter jährlich in Berlin um. Würde es ihr gelingen, nur 1 Pfg. pro Pfund für hochfeinste Qualität mehr zu erzielen, so würde dies für die genannten Molkereien eine Mehreinnahme von 20 000 ℳ jährlich ausmachen. Berichterstatter hält aus diesem Grunde sachgemäß veranstaltete Butterprüfungen für unbedingt notwendig. Vor allen Dingen müssen die Betriebsleiter ihren Geschmack bilden lernen. Nicht jeder tüchtige Molkereiverwalter hat eine sogenannte gute Butterzunge. Übung macht auch hierin den Meister. Wenn die an sich bescheidenen Preise für die Betriebsleiter auch keinen wesentlichen Ansporn dazu geben können, alle Kräfte anzuspannen, um das große Ziel, den deutschen Butterbedarf durch erstklassige deutsche Butter zu decken, erreichen zu helfen, so ist es doch jedenfalls eine Auszeichnung für sie, im Wettbewerb eines leistungsfähigen Produktionsgebietes mit Ehre bestanden zu haben.

Pittius-Berlin NW. 6.

Bestrafung wegen Verkaufs von minderwertigem Camembert-Käse in Schachteln mit französischer Aufschrift. Ein für Molkereikreise interessanter Strafprozeß beschäftigte vor einigen Tagen in letzter Instanz das sächsische Oberlandesgericht in Dresden. Die Zentralmolkerei Linke & Franz in Goldbach bei Bischofswerda bringt zweierlei selbstfabrizierte Sorten Camembert in den Handel; die erste Sorte besteht aus reiner Vollmilch und hat 45 % Fettgehalt, während sich die zweite Sorte halb aus Vollmilch und halb aus Magermilch zusammensetzt und nur etwa 35 % Fettgehalt aufweist. Auch diese letzte Sorte kommt in Holzschachteln zum Versand, die eine Etikette mit der Aufschrift: „Le petit formage de Camembert. Qualite superieur" tragen. Dagegen fehlt jede Angabe über den Erzeuger und den Herstellungsort. Der Mitinhaber und technische Leiter der Molkerei Linke war deshalb wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz vom Landgericht Bautzen im September d. J. zu 50 ℳ Geldstrafe verurteilt worden. Das Gericht hatte zwar im Gegensatz zum Sachverständigen, der unter allen Umständen Camembert ausschließlich von Vollmilch hergestellt wissen wollte, die Einführung einer fettärmeren Sorte Camembert für zulässig erklärt, es aber als eine Pflicht des Angeklagten bezeichnet, den minderwertigen Camembert als solchen auch kenntlich zu machen. Das Publikum sei aber durch die französische Aufschrift getäuscht worden. Der Normalfettgehalt von vollwertigem Camembert betrage anerkanntermaßen 45 %. Die Revision des Angeklagten rügte, die Vorinstanz habe nicht die Begriffe Fälschung und Täuschung genügend auseinander gehalten. Die Revision wurde aber jetzt vom Oberlandesgericht verworfen, indem es ausführte, bei Prüfung der Frage, ob eine Nahrungsmittelfälschung vorliege, komme es nicht darauf an, was man im allgemeinen unter Camembert verstehe, sondern welche

orte fabriziert und in den Verkehr gebracht werde. Da es verschiedene orten Camembert gebe, sei zu prüfen, wie die vom Angeklagten hergestellte orte normalerweise beschaffen sein müsse. Durch den französischen Aufdruck ıbe er zum Ausdruck gebracht, daß es sich um Camembert erster Sorte, so solchen, der aus reiner Vollmilch zusammengesetzt sei, handle, was aber Wirklichkeit nicht der Fall war. Deshalb sei mit Recht eine Fälschung ıgenommen worden. Der Angeklagte hat auch sämtliche Prozeßkosten tragen.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf einer größeren Anzahl r Schweinemärkte des Inlandes haben sich in der Woche vom 11. zum . Dezember die Preise wieder erholt. So stiegen sie in Berlin, Essen, lberfeld, Köln, Frankfurt a. M., Leipzig und Mannheim. In Danzig, vickau und Plauen wurde unverändert gehandelt. An den übrigen Plätzen at ein Rückgang der Preise ein.

Auf den Schweinemärkten des europäischen Auslandes war die Stimung im allgemeinen recht matt. Preisrückgänge fanden in Kopenhagen, otterdam und für Fleischschweine in Wien statt. Dagegen zogen die Preise Chikago weiter an.

Auszeichnungen. Anläßlich der Jubiläumstagung der Deutschen Landrtschafts-Gesellschaft in Berlin vom 8.—13. Dezember d. J. verlieh der orstand der Gesellschaft zahlreiche Auszeichnungen. Unter anderen wurde rrn Professor Martiny-Großlichterfelde die vergrößerte Denkmünze Rahmen zuerkannt, ferner den Herren: Fleischmann-Göttingen, ndesökonomierat Herz-München, Molkerei-Instruktor Kühn-Königsrg, Kommerzienrat Pfund-Dresden und Professor Vieth-Hameln e silberne Eyth-Denkmünze: „Dem Mitarbeiter."

Die Margarinevergiftungen. Zu der in unserer Nr. 97 enthaltenen otiz über „Margarinevergiftungen" sendet uns die Firma H. Schlinck Co. in Hamburg folgende Berichtigung:

„Die Ursache der durch den Genuß von Margarine, Fabrikation der ltonaer Margarine-Werke Mohr & Co. G. m. b. H. in tona, hervorgerufenen Erkrankungen ist bis jetzt einwandsfrei nicht feststellt. Das Resultat der von der Behörde eingeleiteten Untersuchung ist ch nicht bekannt; man weiß nur, daß von der Firma Mohr & Co. ein unkanntes, auf seine Genußfähigkeit nicht eingehend geprüftes, exotisches lanzenfett verwendet worden ist und daß mit der Verarbeitung dieses ttes die Erkrankungen zeitlich zusammenfallen. Dieses von Mohr u. Co. nutzte unbekannte Pflanzenfett ist bis jetzt weder in der Pflanzenbutterıdustrie noch in der Margarine-Fabrikation verwendet worden. Pflanıöle werden seit Menschengedenken, Pflanzenbutter seit zirka 30 Jahren rgestellt und als Nahrungsmittel genossen, ohne daß jemals eine Gesundits schädigung konstatiert worden ist.

Es handelt sich bei den durch die Margarine von Mohr u. Co. hervorrufenen Erkrankungen um ein einzelnes Vorkommnis, mit dem die gente Pflanzenbutter- und Margarine-Industrie nichts zu tun hat.

Von einer Verfälschung der Margarine durch Zusatz von Pflanzenten kann nicht gesprochen werden. Es existieren keine Vorschriften, daß r Margarinefabrikation nicht auch Pflanzenfette verwendet werden dürı. Die Verwendung von Pflanzenfetten zur Margarine-Fabrikation gieht durchaus offenkundig und entspricht den gesetzlichen Vorschriften. ıs Margarinegesetz schreibt sogar einen Zusatz von 10 Prozent Sesamöl r Margarine ausdrücklich vor. Sesamöl wird von der aus Indien und ına importierten Sesamsaat gewonnen. Pflanzenfette, speziell auch kosbutter, werden heute nahezu von allen Margarinefabriken, auch von r Schmelze des Zentralschlachthofes in Hamburg und den Margarineırken Berolina der Berliner Fleischer-Genossenschaft verwendet.

Die über die Rohmaterialien der Pflanzenbutter-Industrie und deren ffination aufgestellten Behauptungen sind unrichtig. Palmöl wird als peisefett in Deutschland derzeit überhaupt nicht verwendet. An und für) ist zwar die Frucht der Ölpalme genußfähig, genau wie die Olive; man steht aber noch nicht, aus der Frucht ein dauerhaftes Speiseöl herzuen. Das von den Negern in der jetzt üblichen Weise bereitete Palmöl ein Rohmaterial für die Speisefettfabrikation. Koprah wird gewonn, indem das weiße Fleisch der Kokosnuß an der Sonne getrocknet und m Transport in Säcke verpackt wird. Verdorbene Koprah, wie geschilrt, wird nicht verwendet. Das gleiche gilt für Palmkerne, einer haselßähnlichen, ölhaltigen Nuß, die in der Speisefettfabrikation bis jetzt eine r beschränkte Verwertung findet.

Die geschilderte Raffinationsmethode für Pflanzenbutter existiert erhaupt nicht; ihre Anwendung würde keine Pflanzenbutter, sondern ttsäure und Glyzerin ergeben. Die Pflanzenfettfabrikation besteht vielhr in einer Beseitigung der in allen Fetten, auch in Butter und Rinderg, enthaltenen geringen Mengen freier Fettsäure und in einer Behandng mit Dampf zur Erzielung einer geruch- und geschmacklosen Ware.

Schwefelsäure findet bei dieser Raffination überhaupt keine Verwenng und kann daher auch nicht in der Pflanzenbutter zurückbleiben.

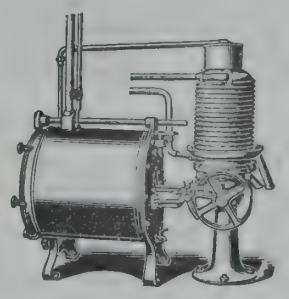
Die leichte Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit einer sorgfältig zubeteten Pflanzenbutter, wie sie unter den bekannten Marken in den Handel nmt, ist von hervorragenden medizinischen Autoritäten, Krankenhäusern v. schon vor Jahren nachgewiesen worden und die im Handel befindlichen odukte der Pflanzenbutter-Industrie unterliegen wie die aus tierischen tten hergestellten Produkte der regelmäßigen Nahrungsmittelkontrolle. s jetzt ist eine Gesundheitsschädigung durch verdorbene Pflanzenbutter ch niemals bekannt worden.

H. Schlinck & Cie.
Bruntsch, Rechtsanwalt. D. J. Schlinck.

Wir sind nicht in der Lage, festzustellen, ob die in dieser Berichtigung thaltenen Angaben den Tatsachen entsprechen oder nicht. Für unsere ser ist das aber auch ganz gleichgültig; sie sind keine Margarinekonsunten, sie haben aber als Butterproduzenten oder -Händler an den Marrinevergiftungen insofern ein großes Interesse, als durch diese vom rein nschlichen Standpunkte aus gewiß beklagenswerten Vergiftungen der argarineabsatz, wenn auch nur vorübergehend, zurückgehen und dafür der tterabsatz um ein geringes zunehmen wird. Mußte vor dem Auftreten ser Margarinevergiftungen auch jeder gerecht denkende Butterinteressent Margarine als ein Produkt ansehen, das ihm zwar Konkurrenz macht, gen das aber nichts einzuwenden ist, so wird diese gute Meinung über die argarine nach den vielen Margarinevergiftungen doch wohl einer scharfen vision unterzogen werden müssen. Daß das auch seitens der Margarinensumenten schon geschieht, kann man aus dem Rückgang des Absatzes der tonaer Margarinewerke Mohr u. Co. erkennen; ist der Absatz dieser

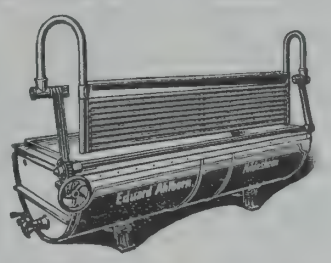
Für

Milch-erhitzung bei Seuchengefahr



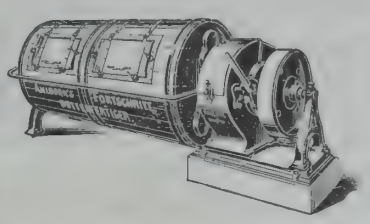
Ahlborns Rückkühl-erhitzer „U. L." (Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.)

Rahm-reifung



Ahlborns Rahmreifer „Fortschritt E" (Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.)

Butter-bereitung



Ahlborns Butterfertiger „Fortschritt" mit gelenkigem Tragzapfen

Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig, Lübeck, München.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
hat in den Jahren 1909 und 1910 unsere neuen Apparate zur Fettbestimmung und zur Feststellung des Wassergehaltes mit
2 grossen bronzenen Denkmünzen
ausgezeichnet.
Untersuchungsapparaten für Molkereizwecke ist eine solche hohe Auszeichnung dieser an erster Stelle massgebenden Gesellschaft noch nicht zuerkannt worden.

Man verlange sofort unsere soeben erschienene
Hauptliste 100
mit vielen **wichtigen Neuheiten in Untersuchungs-Apparaten** und in **Faltenmilchsieben** (D. R. P.) von:

Paul Funke & Co.
G. m. b. H.
Berlin N. 4
Chausseestr. 10.

Neue Nachnahme-Paketadressen
und Nachnahme-Karten
mit anhängender Zahlkarte
liefert billigst
Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim.

Werke doch so enorm zurückgegangen, daß die Werke von ihren 600 Arbeitern haben 150 entlassen müssen. Zweifellos wird die gesamte Margarineindustrie durch die Vergiftungen geschädigt werden, was zu beklagen wir Butterinteressenten aber gewiß keinen Anlaß haben.

Im Amtsblatte der Stadt Hamburg findet sich die Bekanntmachung, daß die Firma Mohr u. Co. ihren Namen in „Speisefett-Industrie Elbe-Gesellschaft mit beschränkter Haftung“ geändert hat. Gegenstand des Unternehmens ist weiter die Fabrikation von Margarine, Schmalz und Pflanzenöl, sowie der Handel mit diesen Gegenständen. Welchen Grund und welchen Zweck diese Namensänderung hat, liegt auf der Hand.

Nach dem Genuß von Backa-Margarine erkrankten bis vor einigen Tagen fortgesetzt weitere Personen. Nachdem kürzlich ein Fall in Marienau bei Marienburg festgestellt worden ist, sind am letzten Sonnabend acht Familien in Tolkomit (Kreis Elbing) nach dem Genuß von Backa-Margarine erkrankt. Aus den in den verschiedensten Gegenden Deutschlands vorgekommenen Erkrankungen läßt sich schließen, daß die Marke „Backa“ bereits in ganz enormen Quantitäten Absatz gefunden hatte.

Die Untersuchungen in der Margarine-Vergiftungsaffäre sind nach einer Mitteilung der „Berliner Markthallen-Zeitung“ vorläufig noch nicht abgeschlossen und es dürften noch gut 14 Tage vergehen, ehe über die Ursache ein zuverlässiges Urteil abgegeben werden kann. Um zu einem einwandfreien Urteil gelangen zu können, müssen erst die Ergebnisse der in anderen Orten angestellten Untersuchungen abgewartet werden. Die Ansichten in den Kreisen der Chemiker über die Schädlichkeit der verwendeten Rohstoffe gehen noch immer weit auseinander. Bisher war amtlich nur soviel festzustellen, daß die Ursache der Vergiftungen in dem aus Enaland bezogenen Pflanzenfett zu suchen ist, dem hier bei der Fabrikation der Name „Kardamon“ gegeben wurde. Aber die Margarine, die unter Verwendung dieses Stoffes hergestellt wurde, rief nur leichte Erkrankungen hervor, wenn die Ware frisch genossen wurde. Schwere Erkrankungen ereigneten sich erst, wenn die Maraarine längere Zeit nach der Fabrikation Verwendung fand. Daraus erklärt sich auch der Umstand, daß die nach auswärts gesandte Margarine, die mehrere Tage auf dem Transport gewesen war, ernste und häufigere Erkrankungen zur Folge hatte. Das „Kardamon“ ist nicht nur zur Fabrikation von „Backa“, sondern auch für die Marke „Luise“ und „Frischer Mohr“ verwendet worden, von denen täglich fast 8000 Pakete per Post in das Inland gingen. Die Tiere, mit denen in den verschiedenen Untersuchungsstationen Versuche mit Margarineproben gemacht wurden, starben gewöhnlich nach dem Genuß der mehrere Tage auf dem Transport befindlichen Ware. Daraus wird der Schluß gezogen, daß das verwendete Pflanzenfett erst zu Vergiftungen führt, wenn es einige Tage in der Margarine geblieben war. Die Untersuchungen werden im Hamburger chemischen Laboratorium und bei dem medizinischen Kollegium mit Eifer fortgesetzt.

Sprechsaal.

Der Einfluß der Dampfentölung auf die Rentabilität des Molkereibetriebes. Viel zu wenig wird bis jetzt in unseren Betrieben der Entölung des Abdampfes Aufmerksamkeit geschenkt. Dennoch ist gerade dies ein Punkt, bei dem noch wirkliche Ersparnisse zu erzielen sind. Ich schätze, obzwar das rückgewonnene Zylinderöl wieder verwendbar ist, diese Ersparnis nicht, wie dies vielfach zu geschehen pflegt, allzuhoch ein, sondern sehe den Hauptwert in der Wiederverwendung der Kondensate und in der Schonung der Apparate. Tag für Tag geht in unseren Betrieben ungezähltes Geld dadurch verloren, daß man die wertvollen Kondenswasser einfach laufen läßt, oder den nicht bei den Apparaten verwendeten Dampf zum Dache hinauspuffen läßt. An Hand eines einfachen Schulbeispieles kann sich jeder nachrechnen, um welche Werte es sich handelt.

Angenommen, der Kessel braucht pro Stunde 500 Ltr. Speisewasser; der Abdampf habe eine Temperatur von 100 Grad. Bei Verwendung geeigneter Vorrichtung läßt sich das Speisewasser auf 95 Grad damit erwärmen; im Heißwasserbassin ist dies trotz vielfacher gegenteiliger Behauptung, wie genaue, laufende Meßung ergeben wird, nicht möglich. Nehmen wir nun eine hochwertige Kohle von 5500 Wärmeeinheiten an, bei geringerer Kohle wird naturgemäß die Differenz noch wesentlich höher, so ergibt sich folgende Rechnung: 500 × 85 = 42 500 Wärmeeinheiten, diese Zahl geteilt durch die Anzahl der Wärmeeinheiten der Kohle = 5500, ergibt pro Stunde zirka 7,72 Kg. oder bei vierstündigem Betriebe 30,88 Kg. × 365 Arbeitstage = eine Ersparnis von 11 271 Kg. Kohle pro Jahr. Diese Zahl wird sich allerdings in der Praxis nicht vollständig erreichen lassen, besonders, wenn man mit größeren Abkühlungsverlusten durch die Rohrleitung, die oft nur mangelhaft oder gar nicht isoliert ist, rechnen muß. Wie groß diese Differenz sein kann, ergibt folgende Rechnung, die den Wert einer guten Isolierung vor Augen führt. Nehmen wir eine Gesamtoberfläche von 15 Quadratmeter und 1 Grad Temperatur-Differenz, 20 Wärmeeinheiten pro Stunde, 100 Grad Dampfwärme und eine Raumtemperatur von 15 Grad an, so ergibt sich unter obigen Voraussetzungen folgende Differenz: 4 × 85 × 20 × 15 oder zirka 1,85 Kg. pro Tag oder 685,25 Kg. Verlust pro Jahr. — Es bleibt also immerhin noch eine ganz wesentliche Ersparnis an Kohlen.

Dies ist aber nur ein kleiner Vorteil, den die Entölung mit Rücksicht auf sonstige Gewinne bietet. Zunächst hat der ölige Abdampf die unangenehme Eigenschaft, daß sich die mitgerissenen Ölteilchen in den Apparaten festsetzen und dort zum Teil festbrennen, sie isolieren zunächst den Apparat gegen die Wassereinwirkung und verursachen dadurch erhöhten Dampfverbrauch. Gar mancher hat sich schon gewundert, daß bei vorgenommenen Reparaturen an den Pasteurisierapparaten, besonders wenn diese an Ort und Stelle vorgenommen wurden, die Lötung nicht mehr halten will; auch dies ist vielfach auf die Einwirkung des Öls zu setzen, das nicht vollständig verbrannt, eine genügende Bindung hindert. Nicht zu vergessen sind die ölhaltigen Abwässer, die vielfach zu unangenehmen Auseinandersetzungen Veranlassung geben. — Die schwersten Defekte aber führt das Öl herbei, wenn durch undichte Speisewasser-Vorwärmer oder sonstige Umstände dasselbe in den Kessel gelangt. Abgesehen von der dadurch hervorgerufenen Isolierung sind eine große Anzahl von Anfressungen und Einbeulungen der Flammrohre auf Grund jahrelanger Untersuchungen der Kesselvereine lediglich auf Ölbelag zurückzuführen; ebenso ist eine ganze Anzahl sonst unerklärlicher Explosionen auf dieses Konto zu setzen. Abgesehen von den wirtschaftlichen, direkten Vorteilen ist also eine sorgfältig durchgeführte Entölung auch für unsere Betriebe von hoher Bedeutung.

Wer Traisers Käseformmaschinen

und **Quarkmühlen** kennt, kauft keine andern. Nur allein zu bezieh. von der **Ersten Deutschen Käseformmaschinenfabrik**

Peter Traiser II, Gross-Gerau (Hessen).

Das beste und dankbarste Weihnachtsgeschenk

für das Personal ist meine

Molkereiberufskleidung

Schenken Sie Ihren Leuten. wo es angebracht erscheint, **statt Geld**, meine **Bekleidungsartikel**, die von Molkereipraktikern 2c. als praktisch, gut und dauerhaft anerkannt und empfohlen werden und die die Wäsche und Kleider vor Schmutz und den Körper vor Nässe und Erkältung schützen. Sie und Ihr Personal werden lange Zeit Freude daran haben.

Jacken, Blusen 2c. in verschiedener Schnittform und Farbe, für jede Beschäftigung passend,

Schürzen aus Leinen, Drillich, wasserdichte aus imprägnierten Stoffen,

Gamaschen aus wasserdichtem Segeltuch.

Holzpantoffeln und Holzschuhe, auch gefütterte, leicht und bequem,

Molkerei-Reformmütze, mit 3 auswechselb. Bezügen,

Leibwäsche, fast unverwüstlich

usw.

Verlangen Sie Preisliste über Molkereibekleidungs-Artikel.

Lieferung erfolgt sofort.

P. P. Häußler, Neuteich, Wpr.

Spezial-Geschäft für Molkerei-Bedarfsartikel.

An Stärke und Gleichmäßigkeit unerreicht.

Labpulver ·· Labextrakt

Marke Bayer.

Je größer die Anfertigung, desto gleichmäßiger die Labstärke. Von allen Fabriken Deutschlands und des Auslandes haben wir die größte Produktion, es steht deshalb unsere Marke in allen Milchwirtschaft treibenden Ländern an erster Stelle.

Verlangen Sie Preisbuch 1910

Gebrüder Bayer, Augsburg.

Käseformmaschine „Thuringia“

D. R. P. Nr. 158840

Kraft- und Handbetrieb

4-6000 St. Käse in der Stunde

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Ilversgehofen-Erfurt.

Aber, höre ich schon sagen, unsere Entöler, die wir haben, arbeiten nicht gut, oder, es gibt keinen Entöler, der vollständig entölt. Es soll nicht verkannt werden, daß es auch heute noch Konstruktionen gibt, die ihren Zweck nur mangelhaft erfüllen, oder daß der betr. Verkäufer ganz übertriebene Versprechungen machte, eine vollständige Entölung und Wiedergewinnung des Zylinderöles garantierte und dergleichen mehr. Zunächst sei bemerkt, daß wir heute eine ganze Anzahl vorzüglicher Apparate besitzen, die ihren Zweck vollständig erfüllen. Grundbedingung ist zunächst, daß der Apparat, über dessen Leistung man sich zweckmäßigerweise eine schriftliche Garantie geben läßt, richtig montiert, d. h. möglichst nahe beim Dampfaustritt aus der Maschine angebracht wird. Man versäume nicht, sich davon zu überzeugen, daß man ein gutes Mineralöl geliefert bekommt, ist das Öl mit Pflanzenöl versetzt, so wirkt der Entöler weniger intensiv. Untersuchungen des Öles führt jede Versuchsstation aus. Falls überhitzter Dampf vorhanden ist, versäume man nicht, den Fabrikanten davon Mitteilung zu machen.

Was nun die Frage der Rückgewinnung von Öl anbelangt, so muß ich sagen, daß ich in den seltensten Fällen die Zahlen gefunden habe, die von den Fabrikanten in ihren Prospekten versprochen wurden. Vielfach sind diese Versprechungen derart, daß man sie bei einiger Überlegung sofort als übertrieben erkennen wird. Es sind derartige Übertreibungen der an und für sich guten Sache nur schädlich. Zunächst verbraucht die Maschine einen Teil des Öles selbst, ein Teil geht in Emulsion über und läßt sich überhaupt nicht mehr zurückgewinnen, ferner geht noch ein Teil bei der Abscheidung des Wassers im Rückgewinner verloren; immerhin ist die Rückgewinnung noch lohnend. Von Einfluß auf die Entölung ist oft auch evtl. vorhandener Gegendruck in der Leitung. Wird ein Entöler in eine bereits vorhandene Rohranlage eingebaut, so denke man nicht, daß damit nun alles geschehen ist; vor allem sorge man dafür, daß soweit als irgend möglich die Ölteile aus der früheren Betriebsperiode herauskommen, sei dies durch Ausbrennen oder sonstige Reinigung, damit der Dampf nicht von neuem Ölteile aufnimmt. Hinter dem Entöler lasse man ein kleines Probierrohr mit Ventil einbauen, um von Zeit zu Zeit Kondensprobe entnehmen zu können und eine Kontrolle auf die Funktion des Apparates auszuüben, man achte darauf, daß der Ölwasserablauf vor Beginn des Betriebes geöffnet ist.

Erzielt der Apparat eine genügende Entölung des Abdampfes, so sollte man keineswegs zögern, auch die dadurch gebotenen Vorteile voll auszunützen, vor allem, indem man die Kondensate wieder verwendet und in den Kessel speist. Der dadurch erzielte Vorteil ist bei unserem meist stark Kesselstein haltigen Speisewasser einer der größten, die wir erzielen können. Abgesehen vom Wärme-Rückgewinn erreichen wir eine ganz erhebliche Reduzierung der Steinbildung im Kessel, und was das bedeutet, weiß wohl jeder Fachmann.

Eine gut angelegte Entöler-Anlage wird, wenn sie entsprechend beobachtet wird, das Anlagekapital nicht nur gut verzinsen, sondern auch einen nicht unerwünschten Gewinn abwerfen und so zur Rentabilität des Betriebes mit beitragen. Ed. Antz, Ingenieur, Berlin.

Weihnachtsgeschenke für Molkereibeamte. Wohl jede Zeitung, welche einem vor Weihnachten in die Hände kommt, mag's eine Tageszeitung oder ein Fachblatt sein, empfiehlt allerlei nützliche Artikel als Weihnachtsgeschenke. Da mag sich wohl mancher Angestellter unseres Faches fragen, was denn für uns Molkereifachleute heute in dieser Hinsicht getan wird. Wenn ich diese Frage beantworten soll, so muß ich sagen, daß es im großen und ganzen sehr wenig, so zu sagen nichts Nennenswertes ist.

Als schöner alter Brauch ist es in manchen Stellungen von jeher Sitte, daß der Arbeitgeber seinen Angestellten am Weihnachtstage mit einem kleinen Weihnachtsgeschenk eine Freude bereitet, mag es mit einem kleinen Geldgeschenk oder einem sonstigen Artikel, z. B. lehrreichen Fachbüchern usw. sein. Mir sind aber nur sehr wenige Genossenschaften bekannt, die in ihrem Geschäftskonto, obschon in demselben eine Rubrik für Verschiedenes sich befindet, einen kleinen Geldbetrag als Weihnachtsgeschenk für ihr Personal vorsehen. Dem Verwalter, der das ganze Jahr hindurch, ich möchte wohl sagen, ununterbrochen von morgens früh bis abends spät, ohne einen einzigen Tag Urlaub oder Ferien zu haben, seine ganzen Kräfte in den Dienst der Genossenschaft stellt, gebührt bei solcher Gelegenheit wenigstens eine kleine Anerkennung. Aber ich glaube, daß es nur wenige Genossenschaften gibt, die bisher von der schönen Sitte, ihrem Verwalter eine kleine Weihnachtsgratifikation zu gewähren, Gebrauch machen. Es ist mir nur eine einzige Genossenschaft bekannt, die ihrem Verwalter den schönen, nennenswerten Betrag von 100 Mark auszahlt. Sicher dürfte dieser Fall zur Nachahmung zu empfehlen sein.

Dem übrigen Personal, Gehülfen, Lehrlingen, Kutschern usw., glaube ich, geht es nicht besser wie dem Verwalter. In solchen Genossenschaften, wo der Verwalter das Personal besoldet, können die Gehülfen auch wohl nicht viel von diesem als Weihnachtsgeschenk beanspruchen, da derselbe für diesen Zweck auch nichts von der Genossenschaft bezieht und im übrigen sein Gehalt in den meisten Fällen knapp genug bemessen ist.

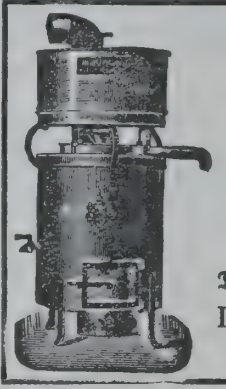
Es wäre mit Freude zu begrüßen, wenn die Vorstände der Molkereien allmählich dahin kämen, ihres Personals bei solchen Gelegenheiten zu gedenken. Ein großer Betrag braucht ja hierfür nicht immer angewandt zu werden, gute, lehrreiche Fachbücher, deren wir in der Fachliteratur genug haben, wären sehr zu empfehlen, zum Beispiel dürfte der Molkereikalender bei keinem Lehrlinge fehlen. Derartige Geschenke würden sicherlich dem Personal große Freude bereiten und es sehr zur Pflichterfüllung anspornen. Büchergeschenke sind auch insofern nützlich, als mancher Fachmann sich in den freien Stunden daraus bedeutende Fachkenntnisse aneignen kann und auch evtl. manche Klagen über das späte Ausbleiben der Gehülfen des Abends verstummen wird, wenn ihnen Gelegenheit geboten wird, sich mit guten Fachbüchern zu beschäftigen. M. L. (664

Entrahmungsschärfe der Separatoren. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 97.)

I.

Die Angaben der Fabriken über die Entrahmungsschärfe sind, soweit sie nicht durch Gutachten von amtlichen Versuchsanstalten belegt sind, nur mit Vorsicht aufzunehmen. Fast alle namhaften Fabriken lassen ihre Separatoren bei einer amtlichen Versuchsanstalt eingehend prüfen. Diese Prüfungen erfolgen nach einheitlichen Grundsätzen und geben ein ganz genaues Bild über die Entrahmungsschärfe bei verschiedener Dauer der Entrahmung, bei verschiedener Temperatur und verschiedenem Fettgehalt der Milch, bei verschiedener Rahmabnahme usw. Unter jedem dieser verschiedenen Gesichtspunkte werden mehrere Versuche angestellt, deren Ergebnisse in

Ohne Unterbrechung Ihrer Tätigkeit eignen Sie sich gründliche Kenntnisse in **Molkerei-Buchführung** durch die in ihrer Art einzig dastehenden hervorragend beurteilten C. Blanks Unterrichtsbriefe zur Selbsterlern. der Molkereibuchführung an. **Monatlich nur 5 Mk.** Verlangen Sie unbeeinflußte Urteile und Prospekte kostenlos durch **C. Blanks Lehrinstitut, Berlin-Gr. Lichterfelde-West 20.**

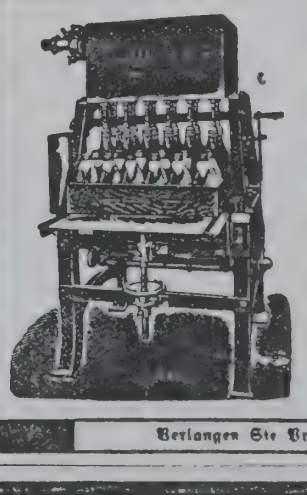


Epochemachende Neuheit!
Durch Einsetzen eines Milchfilters in den
Hildebrands Patent-Milchvorwärmer
erzielt man gleichzeitig die
Milchreinigung
nach sanitärer Vorschrift!
Goldene Medaille. Ehrenpreis.
Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.
Ingenieur Otto Hildebrand, Dresden A.
Vertreter gesucht.

Buttertonnen ca. 100 Pfd. Inh. u. ca. 50 Pfd. Inh.
desgleichen **Kübel** zu ca. 50 u. 30 Pfd. Inh.
einmal gebraucht, sauber gereinigt, gut verböttchert, liefert stets prompt in
ausgesucht bester Ware
O. Thonack, Berlin 36 H
Amt 4 9147.

Kistenteile
aller Art, in saubersten und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität
Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Nulli Secundus Rahmreifer
besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.
Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.



Ia Referenzen v. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt
Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende
Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen
bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen
Ganzhorn & Kling
Schwäb. Hall, Württbg.
Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!
Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchtrinkhalle mit einem unserer Meß- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16000 bis 20000 Viertelliter-Gläser.
Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Pergamentpapier
empfehlen
Schleipen & Erkens, Akt.-G., Jülich.

einer Tabelle verzeichnet werden, so daß im ganzen eine ziemlich große Anzahl von Versuchen dem Endurteil zugrunde liegen.

Es empfiehlt sich daher, vor Anschaffung eines Separators sich über die damit angestellten Versuche zu unterrichten, oder wenigstens sich danach zu erkundigen, ob das betreffende Modell überhaupt schon amtlich geprüft ist und bei welcher Anstalt. Dies ist jedenfalls der sicherste Weg, um sich vor Enttäuschungen zu bewahren. Inwieweit man den Gutachten privater sogenannter Prüfungsstellen oder dergleichen einen Wert beimessen will, ist lediglich Vertrauenssache.

In Nr. 52, 65 und 66 der Molkerei-Zeitung wurden die Prüfungsergebnisse von 2 Hand-Separator-Modellen veröffentlicht. Danach ist der Fettgehalt der Magermilch bei der einen Maschine nicht unter 0,06 und bei der anderen Maschine nicht unter 0,09 Proz. heruntergegangen.

B. L. (662

II.

Die Entrahmungsschärfe der Milchzentrifugen ist nach dem heutigen Stande der Technik auf ein Minimum herabgedrückt, so daß unter normalen Verhältnissen der Fettgehalt einer Kraftzentrifuge 0,08—0,10 Proz., der einer Handzentrifuge 0,10—0,12 Proz. nicht übersteigen darf. Diese Grenzen dürfen auch nicht überschritten werden, wenn kleine Schwankungen bei der Entrahmung vorkommen, sei es im Durchlauf der Milch bei etwas verminderter Tourenzahl der Maschine, Verminderung der Wärmegrade der Milch oder bei Entrahmung von Mischmilch (Abend- und Morgenmilch) usw. Solche Vorkommnisse, die bei der Entrahmung in gewissen Grenzen unausbleiblich sind, müssen bei einer Entrahmungsmaschine ohne Belang sein. Werden Ergebnisse, wie die oben erwähnten, im Molkereibetriebe erzielt, so kann man damit sich wohl zufrieden geben.

Einige Typen unserer bewährten Entrahmungsmaschinen erreichen die angegebenen Fettgehaltsgrenzen in der Magermilch vollkommen, hier und da werden sie sogar noch übertroffen, und der Fettrückstand von 0,02 Proz. gehört durchaus nicht zur Unmöglichkeit, da nicht nur solche Resultate bei Versuchen in hiesiger Lehrmolkerei gefunden wurden, sondern auch bei einigen von auswärts zur Untersuchung eingesandten Magermilchproben.

Für die guten Leistungen einer Entrahmungsmaschine kommt naturgemäß in erster Linie die Vorzüglichkeit der Konstruktion, sowie die Güte der zu entrahmenden Milch in Betracht. Ob nun das eine oder andere System in der Lage ist, der Magermilch dauernd das Fett bis auf 0,02 Proz. zu entziehen, ist wohl zu bezweifeln, derartig günstige Resultate sind bisher nur in Ausnahmefallen, niemals dauernd erzielt worden. Die scharfe Entrahmung einer Maschine mag ja etwas Bestechendes an sich haben, sicher ist, daß der Wert derselben vielfach überschätzt wird. Sind wir sicher, aus dem Fett, welches bei der Entrahmung unter 0,06—0,08 Proz. mit gewissem Raffinement mehr gewonnen wird, auf alle Fälle noch wirklich einen pekuniären Gewinn zu erzielen? Geht uns das Fett beim Buttern nicht wieder verloren? Jedenfalls ist es geraten, keine allzu großen Hoffnungen auf diese letzten Spuren von Fett zu setzen. Grütz, Hohenheim.

Anm. der Red. Wir verweisen auch auf den zweiten Artikel in dieser Nummer: „Über den Fettgehalt der Magermilch", der gleichfalls eine Beantwortung vorstehender Anfrage ist.

Verzinnung von Milchkannen. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 98.)

I.

Bei der Verzinnung von Milchkannen im Zinnbad wird allgemein wie folgt verfahren: Zunächst gänzliche Befreiung der betreffenden Materialien von anhaftenden Unreinlichkeiten, entweder durch Abschaben oder auch Abbeizen mit Salzsäure, dem in vielen Betrieben ein kräftiges Nachscheuern mit Putzlappen und weißem Seesand nachfolgt. Sind die zu verzinnenden Gegenstände so behandelt, dann werden dieselben nochmals mit richtig präparierter Salzsäure bestrichen und dem vorhandenen Zinnbade zugeführt. Nach dem Herausnehmen erfolgt im heißen Zustande ein sofortiges Abreiben mit Werg (Hede), das man wiederholt entweder in pulverisiertes Salmiak oder Kolophonium eintaucht. Bedingung ist eine ziemliche Erwärmung der verzinnten Kannen, man sorge deshalb für ausreichende Erhitzung des Zinnbades. Wird auf vorbeschriebene Art verfahren, und erfolgt ein gleichmäßiges Abreiben der heißen Kannen, so wird man eine saubere Verzinnung erhalten, die den gehegten Erwartungen entspricht. Th. L. in D. (657

II.

Ich nehme an, daß es sich bei Ihrem Verfahren um Heißverzinnung handelt. Es kann der Übelstand dadurch hervorgerufen werden, daß sich Zinnkrätze, welche beim Durchziehen der Kannen entsteht, festsetzt. Die Zinnnkrätze muß daher vor dem Durchziehen sorgfältig mit einer Art Schaumlöffel abgenommen werden. Um die Bildung der Krätze zu vermeiden, darf das Zinn nicht überhitzt werden und ist möglichst Luftzug zu vermeiden. Die Zinnkrätze dürfen Sie nicht wieder einschmelzen, sie ist für Ihren Betrieb unverwendbar. Sie ist jedoch verkäuflich. Da Ihre Anfrage wenig ausführlich ist, sind auch noch andere Gründe zu vermuten; es ist möglich, daß Sie die Kannen vor dem Verzinnen nicht genügend reinigen, vor allem Rostflecke nicht entfernen. Beizen Sie daher vorher die Kannen mit verdünnter Schwefelsäure (ca. 1 : 20) und reinigen sie darauf in Wasser mehrmals.

Die Möglichkeit ist auch gegeben, daß das Zinn von der ersten Verzinnung noch an einzelnen Stellen besonders stark anhaftet, die beim neuen Überzug besonders hervortreten. Die Entzinnung erfolgt mittels verdünnter Salzsäure. Aus dieser Lösung läßt sich das Zinn wieder gewinnen. Es sind dies aber alles Vermutungen, so lange man nicht die Art des Verfahrens kennt, vor allem auch die Beschaffenheit des Zinnkessels, der vielleicht zu flach ist. Geben Sie kurze Angaben, wie Sie arbeiten, wenn die obigen Hinweise nicht genügen sollten. Ed. Antz, Ing., Berlin.

Briefkasten.

Alle Anfragen, welche das Molkereifach betreffen, werden für unsere Abonnenten an dieser Stelle **kostenfrei** beantwortet. Wird direkte briefliche Antwort verlangt, so sind der Anfrage **zwei Mark** in Marken beizufügen.

Mündliche Kreditauskünfte über Butter- und Käseabnehmer, soweit über solche Material vorhanden ist, werden an unsere Abonnenten kostenfrei erteilt.

G. L. Falls der Durchschnittsfettgehalt der dortigen Milch wirklich 3,20 bis 3,60 Prozent beträgt, und Ihre Betriebskosten nicht zu hoch sein werden, kann die von Ihnen geplante Anlage sich wohl rentabel gestalten. Ganz genau läßt sich das von hier aus nicht sagen, da wir nicht hinreichend über die einzelnen für die Rentabilität in Betracht kommenden Punkte orientiert sind. (2824

M. Wi. Erheben Sie gegen die betreffende Verfügung der Polizeiverwaltung Beschwerde beim Landrat. Weisen Sie hierbei darauf hin, daß das Gutachten des Kreisarztes irrig ist, insofern, als er Ihren Abwässern die Schuld zuschreibt, während noch Andere übelriechende Abfallstoffe in den Graben leiten. Ein Zwang, Abhülfe zu schaffen, kann gegen diejenigen ausgeübt werden, die den gesundheitswidrigen Zustand verursacht haben bzw. verursachen. — Ihre Butter ist im Aussehen schwach streifig, die Konsistenz ist gut. Der Geschmack ist schwach unrein und bitter. Es ist möglich, daß letzterer Fehler auf die Fütterung der Kühe zurückzuführen ist, jedenfalls ist aber auch Ihre Arbeitsweise nicht ganz einwandfrei. Vor allem müssen Sie den Rahm möglichst tief abkühlen nach dem Separieren und zum Ansäuern Reinkulturen verwenden. (2816

J. K. L. Ohne vom Landrat dazu beauftragt zu sein, können Wachtmeister und Tierarzt Ihnen überhaupt nicht vorschreiben, die zu verquarkende Magermilch auf 90 Grad zu erhitzen. Geht die Anordnung aber vom Landrat aus, so raten wir Ihnen, sofort ein Gesuch an den Landrat zu richten, um von dieser Anordnung befreit zu werden, unter Hinweis darauf, daß das Gesetz nur die Erhitzung der Rückstände, in diesem Falle der Molken, vorschreibe und daß Sie diese Erhitzung auch vornähmen. Sie können die Milch und die Molken auch unter Benutzung von direktem Dampf erhitzen. (2806

M. K. in Sch. Es läßt sich nicht mit Bestimmtheit sagen, ob der Fehler Ihrer Butter auf die Fütterung der Kühe oder auf Ihre Arbeitsweise zurückzuführen ist. Reinkulturen können Sie nebst Gebrauchsanweisung beziehen von den Milchwirtsch. Versuchsstationen und Molkereischulen in Proust, Greifswald, Kiel und Griethausen und ferner von Carl Mann in Hildesheim, von A. V. Branth in Hamburg, von J. M. E. Snuijf, Amsterdam und vom Bakteriolog.-Chem.-Techn. Laboratorium, Hamburg, 5 b. — Nach Ihrem Schreiben zu urteilen, ist der betr. Gutsbesitzer durchaus nicht berechtigt, Ihnen den erwähnten Abzug von der Butter zu machen. (2819

K. G. S. Ihren Dampfkessel müssen Sie sofort bei dem dortigen Dampfkessel-Überwachungsverein anmelden. Wegen eines Milcherhitzers wenden Sie sich am besten an eine unserer bewährten Molkereimaschinenfabriken. Die kleinsten Erhitzernummern für Dampfbetrieb sind für eine stündliche Leistung von 400—500 Liter berechnet und kosten 300—400 ℳ. (2834

M. K. in K. Wenn Sie Vollmilch, die 2,7 Prozent Fett enthält, mit anderer von 4,3 Prozent Fettgehalt mischen, und dann zum Verkauf bringen, so kann das natürlich nicht als Fälschung angesehen werden. Ebenso können Sie auch, ohne sich einer Fälschung schuldig zu machen, 40- oder 50prozentige Sahne, die als Schlagsahne mit 30 Prozent Fettgehalt verkauft werden soll, entsprechend mit Vollmilch verdünnen. (2827

R. W. in Sch. Milchlieferungsverträge sind nur stempelpflichtig, wenn darin die Hinterlegung einer Kaution vereinbart wird. (2830

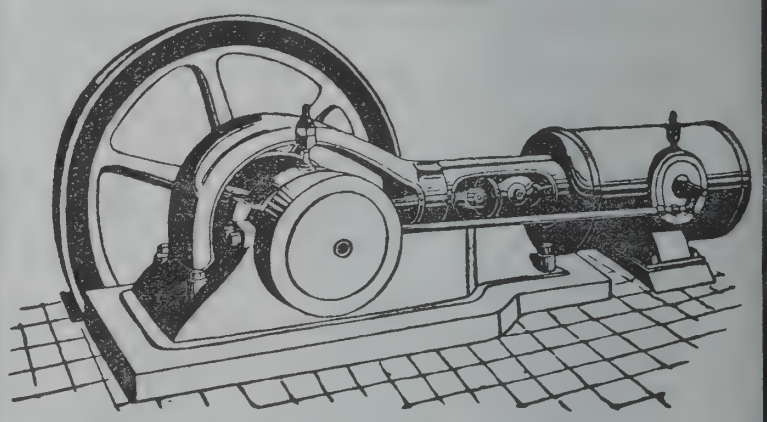
A. B. in A. Näheres über die Herstellung von Kamembertkäse finden Sie in dem Buch von J. Lützen „Die Herstellung der französischen Weichkäse", das Sie zum Preise von 1,20 ℳ von unserer Expedition beziehen können. (2828

Aufsehen

erregte auf der diesjährigen Wanderausstellung der D. L.-G. :: in Hamburg u. a. meine neue im Betriebe vorgeführte ::

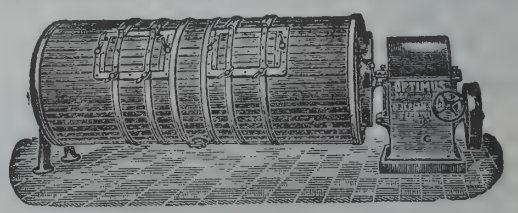
Heißdampfventilmaschine D. R. P.

für Molkereizwecke



sowie mein

neuester Butterfertiger „Optimus"



Verlangen Sie kostenlos Prospekte, Offerten etc.

N. Jepsen Sohn, Flensburg

Eisengießerei und Maschinenfabrik.

Molk. P. Wieviel die Butter beim zweiten Kneten an Gewicht verliert, hängt davon ab, wieviel Wasser resp. Buttermilch durch das zweite Kneten noch entfernt wird. Nach früher angestellten Versuchen kann dieser Verlust 3 Prozent und mehr betragen. (2839

Molk. M. Staubkohle zu verfeuern ist überhaupt nur rentabel, wenn man mit der Feuerung in der Nähe einer Kohlengrube liegt, andernfalls wird der heute nur noch geringe Preisunterschied zwischen Förderkohle und Staubkohle durch das Unterwindgebläse voll und ganz aufgezehrt, denn die Fracht ist doch in beiden Fällen dieselbe. Wir können, soweit sich aus der Ferne beurteilen läßt, nur davon abraten, für Ihre Verhältnisse eine Unterwindfeuerung anzulegen, zumal solche mehr Bedienung erfordert, als wenn Sie Förderkohle verfeuern. E. (2812

B. in R. Ihre beiden über 16 Jahre alten Lehrlinge brauchen aus dem Grunde, weil sie ein Taschengeld von monatlich 7,50 *M* bezw. 5 *M* von Ihnen erhalten, nicht gegen Invalidität versichert zu werden; denn solche geringe Barleistungen zählen zur Gewährung freien Unterhalts und schließen nach § 3 Abs. 2 des Inval.-Vers.-Ges. die Versicherungspflicht aus. (2727

K. in D. Ein Handlungsreisender gilt für ermächtigt, den Kaufpreis aus den von ihm abgeschlossenen Verkäufen einzuziehen (§§ 54, 55 H.G.B.). Sie konnten also mit rechtlicher Wirkung an den Reisenden, der Ihnen die Ware verkauft hatte, zahlen, ausgenommen, Sie hätten gewußt, daß er zum Geldempfang für seinen Prinzipal nicht bevollmächtigt gewesen wäre; nur in diesem Falle würden Sie das Geld, wenn es der Reisende unterschlagen hat, noch einmal zahlen müssen. Wir können wohl annehmen, daß Sie nicht gewußt haben, daß dem Reisenden verboten war, Gelder von der Kundschaft einzukassieren. In diesem Falle können Sie es ruhig auf eine Klage ankommen lassen. — Zum Vertragsrücktritt wegen des übrigen abgeschlossenen Quantums liegt kein rechtmäßiger Grund vor; Sie müssen also noch abnehmen. (2794

F. K. Die Annahme der Nähmaschine wurde, da diese infolge Verschuldens des Verkäufers — er hatte sie unverpackt verschickt — auf dem Transport zerbrochen war, mit Recht verweigert. Für Zahlung des Kaufpreises könnten Sie nur dann in Anspruch genommen werden, wenn Sie bei der Bestellung nicht ausdrücklich angegeben haben, daß Sie nur im Namen Ihrer Schwägerin, also als ihr Bevollmächtigter, bestellen. In diesem Falle müßte die Fabrik Sie als Käufer ansehen. Zahlung des Kaufpreises braucht aber selbstverständlich nur dann zu geschehen, wenn eine ordnungsmäßige Maschine geliefert ist. (2795

K. in Sch. Als Gehülfe haben Sie, da nichts anderes ausgemacht ist, nur eine 14tägige, jederzeit zulässige Kündigung (§ 122 G.-O. —s. Molkereikalender 1911 S. 5). Sie können also, sobald nach geschehener Kündigung 14 Tage verstrichen sind, ohne weiteres den Dienst verlassen. (2813

W. in O. Beantragen Sie gerichtliche Entscheidung und berufen Sie sich auf die amtliche Auskunft der beiden Polizeibeamten, unter deren Aufsicht Sie die Milch erhitzt haben, und auf das Zeugnis Ihrer Angestellten, die die Erhitzung vorgenommen haben, darüber, daß in der Tat die Milch auf 90 Grad C. erhitzt worden ist. Behaupten Sie, daß die von Ihnen entnommene Probe mit der von einer anderen Molkerei entnommenen verwechselt worden ist. Dies ist in diesem Falle um so wahrscheinlicher, als die Proben gar nicht in vorschriftsmäßiger Weise genommen worden sind, sondern der betr. Gendarm die Proben durch ein Kind — seine 10jährige Tochter — von den Milchwagen der beiden Molkereien hat nehmen lassen. Die von den Polizeibeamten bei der Untersuchung angewandte neue Methode — vermittelst Guajac-Tinktur — ist zuverlässig. (2788

S. O. in E. Über Einkommen- und Gewerbesteuer können wir nur solchen Fragestellern genaue Auskunft geben, die im Königreich Preußen wohnen. Hier erfolgt die Veranlagung und Erhebung der Staatssteuer allein am Orte der Hauptniederlassung, also auch mit für den Betrieb der Rahmstation. Von demjenigen Teil Ihres Reingewinnes, welcher auf die Milch dieser Rahmstation entfällt, kann die Gemeinde, in welcher sich diese Rahmstation befindet, Gemeindeeinkommensteuer beanspruchen, wogegen dann aber in der Gemeinde der Hauptniederlassung so viel weniger Gemeindeeinkommensteuer erhoben wird. Daß Sie in beiden Gemeinden zur Steuer herangezogen werden, beweist ohne weiteres noch nicht die von Ihnen behauptete doppelte Besteuerung des Einkommens aus der Rahmstation. (2765

Molkerei N. Die berechtigten Anordnungen des Landrats bezügl. der Milcherhitzung müssen befolgt werden. Eine Strafe würde den Vorstand und den Verwalter treffen, wenn beide sich weigern, den Anordnungen nachzukommen. Verbietet aber der Vorstand, wie aus Ihren Andeutungen zu entnehmen ist, dem Verwalter, die Milch zu erhitzen, so würde der Verwalter, da er die Annordnungen des Vorstandes respektieren muß, straffrei ausgehen; eine empfindliche Strafe würde aber voraussichtlich dann den Vorstand treffen. Wenn eine berechtigte Verfügung des Landrats bezüglich der Milcherhitzung vorliegt, so können wir nur dringend raten, dieser Verfügung unverzüglich nachzukommen. Sie laufen sonst Gefahr, daß die Molkerei zwangsweise geschlossen wird. (2796

G. M. Der von Ihnen mitgeteilte Grund ist kein gesetzlicher Ausschließungsgrund. Um beurteilen zu können, ob etwa im vorliegenden Falle nach Ihrem Statut ein Ausschluß zulässig ist, wollen Sie uns ein Exemplar Ihres Statuts zur Durchsicht einsenden. (2892

O. in E. Ein Milchlieferungsvertrag ist nur stempelpflichtig, wenn darin die Stellung einer Kaution vereinbart wird. Der von Ihnen angegebene Preis für die Milch ist verhältnismäßig niedrig, so daß sich die Anlage wohl rentieren kann. (2785

Molk. O. Ihre Frage wegen einer Klage gegen die Genossen läßt sich erst beantworten, nachdem Sie uns ein vollständiges Statut eingesandt haben. Das uns eingesandte einzelne Blatt genügt nicht. — Ihr Plan, an die Wasserleitung eine Turbine anzuschließen, und damit die Molkereimaschinen anzutreiben, ist in Ihrem Falle ganz unausführbar. Sie tun am besten, einen kleinen, stehenden Dampfkessel anzuschaffen. (2737

D. H. Allgemeine Vorschriften, in welchem Abstande ein Molkereigebäude von anderen Gebäuden errichtet werden muß, existieren nicht. Vielfach kommen ortspolizeiliche Bestimmungen in Betracht. Wenn die Anlage so errichtet wird, daß eine Belästigung der Nachbarschaft durch üble Gerüche, übermäßiges Geräusch usw. nicht stattfindet, können auch die Nachbarn gegen den Bau nichts einwenden. (2736

E. P. H. Den von Ihnen eingesandten Quark kann man nicht als trockene, sondern nur als sehr feuchte Ware bezeichnen. Eine genaue Wasserbestimmung war nicht mehr möglich, da das Wasser zum Teil schon durch die Kiste gedrungen war. (2797

T. K. L. Der schlechte Ausfall Ihres Fabrikats, die Käse sind unhaltbar und reifen nicht in normaler Weise, hat seinen Grund in der Verarbeitung von fehlerhaftem Material. Die Untersuchung gab leider keinen Aufschluß, ob die Ursache übersäuerter Quark war oder Quark, der aus hoch erhitzter Milch gewonnen wurde. Wir vermuten letzteres. Br. (2767

Molk. H. Es ist durchaus verwerflich, den Schweinen Molke zu verabreichen, die eine Temperatur von 60 Grad C. hat. Die Temperatur des Futters soll nicht mehr als 35—40 Grad C. betragen. — Wenn Sie zur Erhitzung der Magermilch Abdampf anstatt Frischdampf verwenden, sparen Sie erheblich an Kohlen. In Ihrem Falle dürfte die Ersparnis 8—10 Proz. täglich betragen. Um zu verhindern, daß sich Öl an den Wandungen des Erhitzers festsetzt, empfiehlt sich die Anschaffung eines Abdampfentölers. (2832

Dieser Nummer liegt bei für unsere Abonnenten der

Wand-Kalender für 1911.

Marktberichte.

Die **Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine** wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Januar, Februar und März 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

17. Dezbr. Ia 123—125 Mk., IIa 118—123 Mk., IIIa 114—120 Mk., abfallende 95—112 Mk. Tendenz: etwas besser.

21. Dezember. Ia 123—125 *M*, IIa 118—123 *M*, IIIa 110—118 *M*, abfallende 96—112 *M*. Tendenz: lebhaft.

Kopenhagen, 22. Dezbr. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 97 Kronen (ca. 109,— Mk.). Tendenz: ruhig.

Kempten, 21. Dezbr. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 108 Mk., Süßrahmbutter 103 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 118—120 Mk. Tendenz: leicht abflauend.

Kaufbeuren, 22. Dezbr. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahm butter, feinste Qualität 110 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: gute Nachfrage.

Wangen, 22. Dezember. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 122 Mk., Vorbruchbutter 113 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 21. Dezbr. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
3 Drittel 130,50 Mk., 9 Drittel 130 Mk., 6 Drittel 129,50 Mk., 39 Drittel 129 Mk., 32 Drittel 128,50 Mk., 68 Drittel 128 Mk., 23 Drittel 127,50 Mk., 29 Drittel 127 Mk., 3 Drittel 126,50 Mk., 22 Drittel 126 Mk., 16 Drittel 125,50 Mk., 18 Drittel 125 Mk., 5 Drittel 124,50 Mk., 16 Drittel 124 Mk., 10 Drittel 123,50 Mk., 5 Drittel 123 Mk.

1. Klasse: 304 Drittel zu 127,19 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 29 Drittel zu 119,62 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Berlin, 20. Dezbr. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 125 Mk., 29 Faß 124 Mk., 16 Faß 123 Mk., 21 Faß 122 Mk., 33 Faß 121 Mk., 14 Faß 120 Mk., 18 Faß 119 Mk., 13 Faß 118 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.

Im Durchschnitt für Ia Qualität 121,40 Mk. Zugeführt 146 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 22. Dezbr. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt trotz der Weihnachtsfeiertage ziemlich gedrückt und lassen sich die Eingänge nur schleppend räumen. Gefragt sind lediglich allerfeinste Qualitäten, welche den Preis bringen, dagegen sind Sekunda-Qualitäten wie abfallende Ware, Kühlhausbutter 2c., dringend angeboten.

Berlin, 22. Dez. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 123—125 Mk., IIa 110—115 Mk., IIIa 105 Mk., abfallende 90 Mk.

Berlin, 21. Dezbr. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft setzte in dieser Woche recht lebhaft ein und bestand nach allen frischen Qualitäten Hofbutter gute Frage. Die Einlieferungen konnten sich zu unveränderten, voll behaupteten Preisen räumen.

Berlin, 21. Dezbr. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und sibirischer Butter war gute Nachfrage nach allerfeinsten, frischen Qualitäten und konnten die Eingänge hierin schlank geräumt werden. Zweite Sorten fanden etwas besseren Absatz, als in voriger Woche. Die Verschiffungen in der vorigen Woche betrugen:

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 23. Dezbr. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia 127—130 *M*, IIa 115 bis 122 *M*. Tendenz: fest.

	von Windau:	von Riga:	von St. Petersburg:
nach London	967 Faß	64 Faß	— Faß
„ Kopenhagen	1511 „	— „	— „
„ Hamburg	2019 „	10 „	— „
„ Stettin	548 „	66 „	— „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 112—116 Mk., IIa 104—108 Mk., abfallende ca. 100 Mk.

Hamburg, 22. Dez. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Der Markt eröffnete in dieser Woche in flauer Haltung, hervorgerufen durch billige, dänische Offerten. In den letzten beiden Tagen war die Marktlage für den Platzverkehr etwas freundlicher und werden sich die frischen Zufuhren bis Ende der Woche leidlich räumen lassen. Dahingegen sind die Aussichten für die kommenden Wochen anscheinend nicht gut.

Hamburg, 22. Dezember. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Der Schlußmarkt der Vorwoche schloß etwas lebhafter; die Notierung blieb auf 130 ℳ bestehen. Auch die Weihnachtswoche brachte uns noch recht lebhafte Tage; natürlich nur für frische Sachen, alle anderen Qualitäten wurden überhaupt nicht beachtet. Die Produktion ist für diese Zeit in feinster Molkereibutter noch ungewöhnlich klein. Außerdem behielten die Meiereien noch für ihren eigenen Bedarf Ware zurück, so daß die dieswöchentlichen Zufuhren den Bedarf nicht decken konnten. Das Inland beorderte recht flott; leider war es nicht möglich, sämtliche Aufträge in den ersten Tagen der Woche auszuführen, da, wie schon erwähnt, die Eingänge nicht ausreichten. Wider Erwarten ruhig verlief der dänische Markt. Das Angebot von Kopenhagen ist sehr dringend, so daß eine Ermäßigung der dortigen Notierung nicht zu umgehen war. Im hiesigen Engrosverkehr wurde 127 bis 128 ℳ bezahlt; die Notierung bleibt demgemäß unverändert. Die diesmöchentlichen Zufuhren sibirischer Butter betrugen 2019 Tonnen. Leider bestand das Gros wieder aus älterer Ware, wofür keine Nehmer zu finden waren. Die wenig frischen Qualitäten wurden leicht zu guten Preisen verkauft. Kopenhagen ermäßigte seine Notierung um 2 Kr. (notiert 97 Kr. gleich 109 ℳ zirka).

Hildesheim, 22. Dezember. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Außerordentlich lebhaft, wie in letzter Woche, verlief auch das diesmöchentliche Geschäft. Nicht allein die frischen Eingänge, sondern sämtliche älteren Vorräte sind glatt geräumt. Höh re Preise wurden schlank bewilligt und für ungesalzene Butter mußten Extrapreise gezahlt werden. Für prima Molkereibutter zahlen wir 117—118 Mk., netto frei hier. Tendenz: fest.

Magdeburg, 22. Dezbr. Bericht von M. Lehnhardt. Erzielt wurde für allerfeinste Molkereibutter 126 Mk., für abweichende Qualitäten wurde 122—118 Mk. bezahlt. Landbutter wurde je nach Güte mit 105—110 Mk. verkauft, Bahnhof hier bei reinem Buttergewicht. Tendenz: unverändert.

Leipzig, 23. Dezember. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Der Bedarf in frischer, feinster Butter trat noch ziemlich lebhaft auf und alle Eingänge darin waren rasch vergriffen. Dagegen dürfte der Absatz in Kühlhausbutter und abfallenden Qualitäten nicht allenthalben befriedigt haben, da bis zuletzt noch dringende und billige Offerten am Markte vorlagen.

Preise für feinste Tafelbutter 123—125 Mk., II. Sorten 112—122 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 21. Dezbr. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Diese Woche war die Nachfrage nach allerfeinsten Qualitäten etwas reger, doch genügten die regelmäßigen Zufuhren, um den Bedarf zu decken. Jedenfalls wird mit Donnerstag das Festgeschäft zu Ende sein, so daß wir von da mit einem recht flauen Geschäft zu rechnen haben und wäre es sehr angebracht, wenn am Sonnabend die Notierung mindestens um 10 Mk. zurückgesetzt würde, damit keine Überstände vor dem Feste bleiben.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 128—130 Mk., feinste 125—127 Mk., II. Qualität 119—124 Mk., III. Qualität 110 bis 116 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 22. Dezember. Bericht von Gebr. Rößler. Das Geschäft verlief in dieser Woche etwas besser bei unveränderten Preisen.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 123—125 Mk., Ia 119 bis 122 Mk., IIa 114—118 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Cöln a. Rh., 22. Dezember. Butterbericht der Firma Deutsch-Sibirische Butter-Handelsgesellschaft m. b. H. Deutsche und holländische Butter: Wir leiden zurzeit im Rheinland unter einem außerordentlich schlechten Konsum, so daß das Geschäft als sehr flau bezeichnet werden muß. Die holländischen Notierungen sind infolge guter Nachfrage aus Frankreich und Belgien ziemlich hoch, so daß deutsche Butter vorgezogen wurde. Leider wird in deutscher Ware viel abschmeckende und wenig haltbare Butter zugeführt, welche auf den Markt drückt. Sibirische Butter: Die Ankünfte wirklich feinster frischer Ware sind sehr klein und es müssen deshalb dafür erhebliche Preise erzielt werden. Allerdings sind die Qualitäten auch recht gut. Der Markt in sibirischer Butter wird aber irritiert durch die viele Lagerbutter, welche in Windau im Kühlhause lag und jetzt unter der Flagge frischer Ware, die sie aber tatsächlich nicht ist, nach Deutschland verschifft wird. Preise in Sibirien sind behauptet.

Königsberg, 21. Dez. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Der größere Bedarf zum Feste machte sich diese Woche namentlich in einer erhöhten Nachfrage in feinsten Qualitäten geltend und konnten diese daher geräumt werden. Dagegen dürfte noch eine Menge abfallender und Kühlhausware unverkauft geblieben und mit ins neue Jahr hinübergenommen werden müssen.

Wir zahlen für feinstes Produkt 110 bis 115 Mark pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 21. Dezember. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Auch hier hat die strenge Kälte nachgelassen und herrscht milde Witterung ohne Schnee, wodurch die Zufuhren recht erschwert werden und waren die vorwöchentlichen Eingänge nur ca. 1000 Faß. Der größte Teil davon war fehlerhafte, ältere Butter, welche mit Rbl. 11,30—12,00 gehandelt wurde. Allerfeinste Qualitäten waren sehr spärlich am Markt und fanden zu Rbl. 12,90—13,50 Nehmer.

b) Omsk. Die vorwöchentlichen Zufuhren waren etwas größer und bestanden aus ca. 700 Faß. Darunter war nur ein kleiner Teil wirklich feinste, frische Butter, das übrige waren ältere Qualitäten und wurden zu unregelmäßigen Preisen gehandelt. Für allerfeinste Qualitäten wurden Rbl. 13,50—14,00 bezahlt. Die Witterung ist mild und dürfte wohl mit größerer Produktion zu rechnen sein.

Käse.

Berlin, 22. Dezember. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk. Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 22. Dezember. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 21. Dezember. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 40—00 Mk., Limburger prima 36—38 Mk., Limburger IIa 34—35 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: flau.

Wangen, 22. Dezember. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark.

„	„	30	„	„	„	„	42	„
„	„	35	„	„	„	„	47	„
„	„	40	„	„	„	„	51	„

Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 21. Dezbr. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):

mit 40	Grad	(Fettgehalt	der	Trockenmasse)	52,—	Mark	pro	Zentner
„ 35	„	„	„	„	47,—	„	„	„
„ 30	„	„	„	„	43,—	„	„	„
„ 25	„	„	„	„	39,—	„	„	„
„ 20	„	„	„	„	35,—	„	„	„
„ 15	„	„	„	„	31,—	„	„	„

Käse mit weniger als 20 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) gelten als Magerkäse.

Schweine.

Hannover, 22. Dezember. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 914 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 64—66 Mk., Klasse V 60—62 Mk., Klasse VI 60—63 Mk., pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: mittel.

Hamburg, 22. Dezember. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 2996 Stück. Preise: Schwere 63,00—64,00 Mk., leichte 63,00 bis 00,00 Mk., Sauen 50,00—57,00 Mk., Ferkel 58,00—59,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Dezbr.	Aufgetr. Stück	Ia			IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	21.	16062	66	bis	60		Schlachtgew.	glatt
			53	bis	48		Lebendgewicht	
Hamburg	22.	2996	64	bis	62		20—24 % Tara	rege
Bremen	22.	1188	68	bis	59		Schlachtgew.	langsam
Hannover	22.	914	66	bis	64		„	mittel
Leipzig	22.	1414	67	bis	62		„	gut
Chemnitz	22.	610	72	bis	70		„	—
Köln a. Rhein	22.	1660	66	bis	64		„	—
Mannheim	22.	1459	71	bis	69		„	lebhaft
Stuttgart	22.	814	74	bis	72		„	lebhaft
Breslau	21.	1439	69	bis	65		„	flott
Stettin	22.	413	62	bis	58		„	schlepp.
Posen	21.	311	50	bis	45		Lebendgewicht	—
Kiel	22.	933	50	bis	48		„	besser
Mülhausen i. E.	21.	669	73	bis	71		Schlachtgew.	—
München	21.	3265	72	bis	60		„	—

Futtermittel.

Magdeburg, 22. Dezbr. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg.

Russische Donau-Gerste 59/60 kg Dezember 103 Mk., Januar bis August 1911 105,— Mk.

La Plata-Mais Dezember 104,— Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg Dezember 122,— Mk., Februar bis September 124,— Mk.

Rund-Mais Dezember 136,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Aza Jan.-Sept. 135 Mk., pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 8,— Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
später 8,20 „ „ „ „ „ „ „

Reismehl 24/28 Proz. 98 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 102 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Hamburg, 22. Dezbr. Mixed-Mais cif Dezember-März 96,50 Mark, La Plata-Mais cif Dez.-Jan. 96,50 Mark, russ. Gerste cif Dezember 98,75 Mark.

(Zoll auf Gerste 130 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Empfehlenswerte Bücher:

Mit „ ... el.

Asmis, Dr., W. Die Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe 1898. Preis 1 Mk.

Bernstein, A., Die Milch, ihre Eigenschaften, Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch. 1904. 1,40 Mk.

Clewisch, Dr., A., Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 3 Mk.

Helm, Wilh., Die Versorgung großer Städte mit Milch und ihre Bedeutung für die gesamte Landwirtschaft. 60 Pfg.

— Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchversorgung. 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2,50 Mk.

Knoch, Dr., E., Die städtische Milchzentrale. Mit 49 Abb. und 1 Tafel. 1906. Gebund 5 Mark.

Seiffert, Dr., M., Die Versorgung der großen Städte mit Kindermilch. Mit 4 Kartentafeln. 1904. 6 Mk.

Suckow, E., Leitfaden zur Errichtung von Kindermilchanstalten. 1906. Geb. 2 Mk.

Kontorwissenschaft.

Haus-Advokat. Nachschlage- und Formularbuch für Klagen, Bittschriften, Kontrakte, Verträge, Testamente, Erbschaftsangelegenheiten, Konkurssachen 2c. 1000 Seiten. Gebunden 3 Mk.

Offers Geschäfts-Handbuch, Die Kaufmännische Praxis. 14. Auflage, 111.—130. Tausend. 384 S., gebunden 3 Mk.

Otto, Der Hausekretär, enthaltend über 1000 Muster zu allen möglichen Briefen und Schriftsätzen (Glückwunsch, Einladungen, Polizei, Militär, Gericht), Wechsel, Vereinsangelegenheiten, Wörter- und Fremdwörterbuch usw. 672 S., geb. 3 Mk.

Siedel, Milchwirtschaftlicher Ratgeber. Anleitung zur richtigen Lösung milchwirtsch Berechnungen und zur Abfassung der diesbezüglichen Korresp. 92 S. 1,60 Mk.

Tierheilkunde.

Haubners Landw. Tierheilkunde. 14. Auflage 766 S. m. 163 Abb. Geb. 12 Mk.

Merk-Hoffmann, Haustierheilkunde für Landwirte. 10. Auflage. Mit 167 Abb. 1906 Geb. 4 Mk.

Steuert, Prof. Dr., L., Das Buch vom gesunden und kranken Haustier. 471 S. mit 357 Abbilddungen. 4. Auflage. 1907 Geb. 5 Mk.

— Keine Seuchen im Dorfe mehr! oder wie man Viehseuchen verhüten und tilgen kann. 144 S. mit 50 Abbildungen. 1900. Geb 2,50 Mk.

— Nachbars Rat in Viehnöten oder wie der Landmann erkranktes Vieh pflegen und heilen soll. 2. Auflage. 184 S. mit 77 Textabb. 1902. Geb. 2,50 Mk.

Maschinen. Elektrische Anlagen.

Altmüller, M., Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über Maschinenwesen für Molkereibeamte. 2. Aufl. Mit 124 Abb. und 33 Taf. 1910. Geb. 3 Mk.

Gaisberg, S., Frhr. von, Taschenbuch für Monteure elektr. Beleuchtungsanlagen. 37. Aufl. 271 S. m. 198 Abbild. 1909. Geb. 2,50 Mk.

Tischendörfer, F., Gesichtspunkte für Einricht. und Betrieb elektr. Licht- und Kraftanlagen. 78 S. 1903. Geh. 1,25 Mk.

Weigmann, Prof. Dr., H., Erfahrungen und Versuche mit den vereinigten Butter- und Knetmaschinen. 67 S. 1906. 2,40 Mk.

Kältemaschinen. Eiskeller.

Göltsche, Georg, Ingenieur. Die Kältemaschinen. Gemeinverständliche Bearbeitung der Eis- und Kühlmaschinen und ihrer Anlagen für Besitzer von Kühlanlagen, Techniker und Industrielle und Praktiker. 436 S. m. 305 Fig. u. 99 Tab. 4. Aufl. 1910. 5 Mk.

Kasdorf, O., Eis und Kälte im Molkereibetriebe. Ratgeber bei der Einrichtung moderner Molkereibetriebe. 326 Seiten m. 208 Abbildungen und 5 Tafeln. 1904. Geh. 6 Mk. geb. 7,50 Mk.

Menzel-Schubert, Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke. 6. Auflage. 1903. 4 Mk., gebunden 5 Mk.

Röthling, E., Die Eiskeller, Eishäuser und Eisschränke. 5. Auflage mit 161 Abbild. 1896. 3 Mk.

Zeidler, Direktor. Der Schnee im Dienste der Landwirtschaft (Molkerei) und der Haushaltungen. 7 S 1898. 0,20 Mk.

Milchuntersuchung.

Aufsberg, Th. Vom Gebrauch des Gärapparates. 3 Abb., 16 S. Brosch. 0.20 Mk.

— Die Prüfung der Milch auf Gehalt und Käsereitauglichkeit. 23 Abbild. 72 Seit. 1908. Preis 1.20 Mk.

Barthel, Chr. Die Methoden zur Untersuchung von Milch u. Molkereiprodukten. 271 S. mit 59 Abbild. 1907. Geb. 8 Mk.

Eichloff, Dr. R. Die Technik der Milchprüfung. Ausführung von Milchuntersuchungen für Molkereifachleute. 43 Abbild. u. 5 Tab. 110 S. 1898. 1.35 Mk., geb. 1.80 Mk.

— Zwei Tabellen z. Milchprüf. 1896. 0.60 Mk.

Frimmer, Dr. W. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- und Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker u. Studierende sow Milchwirtschaftler 364 S. m. 37 Textabb. 1910 Geb. 10 Mk.

Hesse, Dr. A. Die Rahmuntersuchung. Anleit. zur Untersuchung des Rahms f. Molkereifachleute. Mit 10 Abb. 1907. 1 Mk.

Kloepfer, Dr. Die Schwankungen im Fettgehalt der Milch und die Milchkontrolle 39 S. 1902 80 Pfg.

Morres, W. Die einfachsten Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. 58 S. 1910. Mk. 1.30.

Tiemann, Dr. H. Die Untersuchungsmethoden der Milch und deren Produkte, mit besonderer Berücksichtigung der Milch- u. Butterkontrolle. 62 S 1898. 1,20 Mk.

Käserei:

Aufsberg, Die Bereitung von Rundkäsen nach Emmenthaler Art. 68 Seiten m. 26 Abb., kart. 1 Mk.

— Dasselbe, II. Teil. Ergänzungen u. Nachträge mit einem Anhang. Die Bereitung von Tilsiter Käsen. 74 Seiten, mit 18 Abbild., kart. 1 Mk.

— Die Bereitung von Weichkäse im Algäu 40 Pfennig.

— Labbüchlein f. d. Käser nach Emmenthaler Art 22 Seiten. 40 Pfennig.

Fleischmann, Die Bereitung von Backsteinkäsen aus Zentrifugen-Magermilch. 2. Aufl., 60 Seiten 1 Mk.

Lützen, Die Herstellung der französischen Weichkäse. 100 Seiten. 1,20 Mk

Peter u. Held, Prakt. Anleit. zur Fabrik. und Behandl. des Emmentaler Käses 108 S m. Bildertafeln. 2 Aufl 1910, geb 2 Mk

Steinegger, Der prakt Schweizerkäser. Kurzgef. Lehrb. d. Milchwirtsch. 329 S m. 64 Illustr. 1904, geb 5 Mk.

Schweinemast:

Arnim, Graf zur Lippe-Weißenfels, Schweinezucht. Vollständig neu bearb. von Privatdozent Dr. Fr. Dettweiler, Landestierzuchtinspektor in Rostock 92 S. 2. Aufl 1909 1 Mark.

Hilfreich, Das kranke Schwein. Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung des Fleisches kranker Schweine. 2. Aufl., 90 S. m. 25 Abb., geb. 1,60 Mk.

Koch, Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweins. 2 Mk.

Mays Schweinezucht. 6. Aufl., 217 Seiten m 25 Abbild., geb. 2,50 Mk.

Nörner, Prakt. Schweinezucht. 2. Aufl., 434 Seiten, 112 Abbild., geb. 8 Mk.

Rohde, Schweinezucht. 5. Aufl., 399 Seiten m. 33 Abbild. und 31 Rassebildern, geb 12 Mk.

Schmidt, Zucht- und Mastschweine, ihre sachgemäße Haltung und Ernährung. 95 S 1,80 Mk.

— Schweineaufzucht bis zur Reife 3 Aufl., 35 Seiten. 80 Pfg.

Steuert, Schweinezucht. 140 Seiten mit 44 Abbild., geb. 2,50 Mk.

Strauch, Die Schweinewage in der Tasche. 75 Pfennig.

Milchverwertung.

Eckervogt, R., Kefir, seine Herstellung aus Kuhmilch. 19 S. mit 1 Tafel. 1890. 0,75 Mk

Fleischmann, Prof. Dr., W., Der Zentrifugenbetrieb in der Milchwirtschaft. 72 Seiten 1885. 1,60 Mk.

Goldhausen, Franz, Kumys (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach einer eigenen Methode. 35 S. 1889. 1,20 Mk

Helm, Wilhelm, Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm bei Molkerei-Genossenschaften. 1896. 1 Mk.

Knoch, Dr., E., Die Magermilchverwertung in den Molkereien. Mit 41 Abbildungen. 4 Mk., geb. 5 Mk.

— Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsmeth und ihre Bewertung. 24 S. 1904. 0,50 Mk

Scherer, R., Das Kasein. Seine Darstellung und technische Verwertung. 192 S. mit 11 Abb. 1905. Geb. 3,80 Mk.

Zirn, Georg, Über Milchzuckerfabrikation 16 S. 1895. 0,60 Mk.

Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Eingegangene Chiffre-Offerten:

MK	9735	10	Br.	9946	5	Br.
AW	9635	1	„	MA 9968	3	„
	9758	1	„	10057	2	„
Thür	9886	2	„	9945	1	„
LM	9806	1	„	10028	4	„
	9870	2	„	10017	2	„
WSch	9850	2	„	10002	2	„
	9889	1	„	10022	1	„
	9830	2	„	D 9899	2	„
AB	9812	2	„	G 9989	10	„
	9847	2	„	9980	8	„
	9741	7	„	WK 10044	17	„
SB	9787	11	„	9997	5	„
	9793	3	„	9927	1	„
O	9746	3	„	9854	7	„
KP	9849	3	„	9908	7	„
DK	9603	4	„	MK 9906	3	„
	9786	2	„	9918	5	„
	9469	2	„	9954	6	„
	9629	1	„	9939	1	„
V	9816	2	„	9933	1	„
	9731	11	„	10029	7	„
PM	7731	2	„	9932	1	„
HH	9590	6	„	SB 9305	4	„
	9456	5	„	F 9914	2	„
	9742	2	„	9924	5	„
Sch	9774	9	„	9956	8	„
	4279	1	„	AZ 9987	2	„
	9288	2	„	9964	3	„
	9783	3	„	A 10004	5	„
	9753	17	„	8919	2	„
	9768	5	„	9376	1	„
	9819	32	„	8727	3	„
	9772	3	„	9953	12	„
	9744	16	„	9907	1	„
N	9851	29	„	9901	1	„
	9703	24	„	9919	5	„
EQ	9597	24	„	RB 9917	14	„
WQ	4866	6	„	9955	4	„
WT	2921	5	„	P 9940	3	„
A	9516	2	„	9985	4	„
Z	10003	4	„			

Bei dem herannahenden Vierteljahreswechsel werden die Zeitungsleser ersucht, Bestellung auf die von ihnen zu beziehenden Zeitungen möglichst bald zu bewirken, damit in der Zustellung keine Verzögerung eintritt.

Kaiserliches Postamt.

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 10230 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw. nicht aufkommen können.

Suche zum 1. April 1911 für meine Dampfmolkerei mit maschin. Betrieb zur Herstellung von Ia. Tilsit. Vollfettkäse, sowie feinster Tischbutter, außerdem die Aufzucht und Mast der Schweine einen durchaus tücht., stets nüchternen u. ehrlichen, selbst.

Molkereiverwalter

mit prima Zeugnissen und langjähriger Tätigkeit. Derselbe kann auch verheiratet sein mit nicht zu großer Familie. Lebensstellung. Off. unter **A. M. 10123** an d. Ztg.

Gesucht für ein größ. Kontor ein durchaus tücht., zuverlässig.

Kontorist

der die amerikanische Buchführ. beherrscht, in Stenographie u. Maschinenschreiben bewandert und militärfrei ist. Off. unt. Beifügung von Zeugnisabschr. und Gehaltsansprüchen unter 10304 an diese Zeitung.

Junger Gehülfe (10158 gewandt und kräftig, der sich im Kontor vervollkommnen, evtl. auch Käserei erlernen will, kann eintret. Anfangsgeh. 10—15 Mk. pro Monat. Zentralmolk. **Plathe** i. Pom.

Jung., fleiß. Gehülfe (10143 zum 28. Dez. eventl. 1. Januar für Betrieb u. Kontor gesucht. Gehalt 30 Mk. nebst fr. Kassen. Off. erb. **W. Karstens,** Verwalter, **Fiestel** Kr. Lübbecke i. W., G. m. b. H.

Suche zum 1. Jan. eventl. einige Tage früher einen jungen, tüchtig. **Gehülfen.** (10148 Derselbe muß sich all. im Betriebe vorkommenden Arbeit. unterziehen. Anfangsgehalt 30 Mk. monatl. bei freien Kassen. Offerten erbittet Molkerei **Cickendorf** b. Nätzlingen Bahnstrecke Oebisfelde-Magdeburg.

Suche zum 10. Jan. 1911 einen **tücht. Gehülfen.** Gehalt 25 Mk. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet (10144 **Leitner,** Meierei **Mazuttehmen** Postort, Ostpr.

Suche zum 1. Jan. einen jungen **saub. Gehülfen.** Gehalt 25 Mk. und freie Station. Dampfmolkerei **Gutenswegen** Bezirk Magdeburg. 10172) **Glander,** Verwalter.

Suche zu sofort ev. spät. 1. Jan. **tücht. Gehülfen** für Betrieb und Kontor. Gehaltsforderungen und Zeugnisse erbittet 10139) **Kohr, Havert,** Rheinl.

Junger, tüchtiger Gehülfe der mit Pferden umgehen kann, Schweine mit noch 2 Gehülfen besorgt, □-Käse und Quark macht, findet z. 1. Januar 1911 dauernde Stellg. bei 25 ℳ monatl. Gehalt, freie Station mit Wäsche u. Kassen. Trinkgeld von Schweinen. (Elektr. Betrieb.) (9920 **J. Philipp, Mühlrädlitz,** Kreis Lüben i. Schles.

Suchen per Januar 1911 einen **Gehülfen** welcher mit der Traisermaschine umzugehen versteht. Gehalt 80 Mk. monatlich ohne Station. (10136 **Gebr. Mosheim,** Käsefabrik **Corbach** i. Waldeck.

Als erster Gehülfe tüchtiger Buttermeier, mit Zentrifugenarbeit bestens vertraut, zum Eintritt für eine größere Molkerei in Wien für 1. Jänner oder auch früher gesucht. Offerten mit Geh.-Ansprüchen und Zeugnisabschriften unter **„Tüchtige Kraft" 10130** an diese Zeitung.

Größere Molkerei in Wien sucht zum Eintritt ab 1. Jänner oder früher eine Anzahl tüchtiger **Gehülfen.** Norddeutsche bevorzugt, mit allen Arbeiten bestens vertraut. Da dauerndes Engagement erwünscht, sind den Offerten Zeugnisabschr. beizulegen und Anfangsgehalt anzugeben. Off. unter **Wien 10129** an d. Ztg.

Privatmolkerei am Niederrhein sucht zum 10. oder 15. Januar einen kath. jungen **Gehülfen** der seine Lehrzeit beendet hat. Gehalt 25 ℳ und freie Station. Off. unter **Nr. 10214** an diese Zeitung erbeten.

Gehülfe gesund u. kräftig, mit Dampfmasch., Kessel, Separatoren, Tilsit. Käserei gut vertr. u. keine Arbeit scheuend, zum 28. Dezbr. gesucht. Schweinemast vorhanden. Gehalt 40 Mark bei freier Station. Zeugnisse in Abschrift einsenden. (10197 **Holm, Christburg,** Westpr.

Erster Molkerei-Fachmann

für die Molkererei-Abteilung eines bedeutenden Unternehmens gesucht. Derselbe muß durchaus vertrauenswürdig sein und auf allen Gebieten der Voll- und Magermilchbehandlung und -Verwertung reiche praktische Erfahrungen aufweisen können. Da viel Wert auf hocharomatische Milch gelegt wird, muß der Betreffende auch hierin auf der Höhe sein, um den Lieferanten die entsprechenden Anregungen zu geben. Nur wirklich erstklassige Fachleute, welche den gestellten Anforderungen durchaus genügen, wollen Offerte und Zeugnisabschriften und Angabe von Gehaltsansprüchen unter **F. B. 10215** an diese Zeitung senden.

Suche für Quarkkäserei zum 1. Januar einen ordentlichen, fleißigen
Gehülfen
welcher sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 30 Mk. monatl. Fachkenntn. nicht Bedingung. (10126
J. Riemann, Stößen, Bez. Halle.

Suche zu sofort oder später einen jungen, kräftigen (10211
Gehülfen
hauptsächlich als Maschinenführer. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften mit Alter erbittet
G. Thies, Otterndorf, Unterelbe.

Wir suchen zu sofort einen jungen
strebsamen Gehülfen
der seine Lehrzeit erst kürzlich beendet hat, bei einem monatlichen Anfangsgehalt von Mk. 25 und bei freien Kassen. (10195
Zentral-Molkerei-Genossenschaft
Graudenz-Marusch in **Graudenz.**

Suche zum 1. Januar oder einige Tage früher jungen, fleißigen
Gehülfen.
Anfangsgehalt 30 *M*. Offerten und Zeugnisabschriften erbittet (10284
E. Harms, Verwalter, **Westerholt,** Ostfriesland.

Suche zum 4. Januar 1911 einen sauberen, zuverlässigen (10282
Gehülfen
für Butterei. Gehalt 30 *M* ohne Abzug. Offerten mit Zeugnissen erbittet
J. Hanenkamp, Molkerei-Genossensch.
Bockhorn, Oldenburg.

Suche zum 1. Januar einen tüchtigen, fleißigen, jüngeren (10231
Gehülfen
für alle Molkereiarbeiten. Anfangsgehalt 25 *M*, bei guter Führung bald Zulage. Kassen frei.
Molkerei Dimhausen bei Bassum.
K. Baumgärtel, Verwalter.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen fleißigen, sauberen (10263
Gehülfen
für Kessel und Eismaschine sowie alle im Betriebe vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 40 *M* monatlich ohne Abzüge.
Ebenfalls kann ein
Lehrling
bei 15 *M* monatlichem Taschengeld antreten.
Senftenberger Molkerei-Genossensch.
E. G. m. b. H.
Senftenberg in der Lausitz.

Suche per sofort jungen, erfahrenen
Gehülfen.
Anfangsgehalt *M* 25 bei freien Kassen. (10280
Molkerei Tucheim bei Genthin.

Gehülfen-Gesuch.
Suche zum 1. Januar 1911 einen ordentlichen, zuverlässigen (10279
Gehülfen
hauptsächlich für Butterei. Gehalt 25 *M* bei freier Station.
Molkerei Lobsens in Posen.
J. Müller.

Suche zum 1. Januar 1911 einen tüchtigen, angehenden **Gehülfen.**
Niklaus, Neurese b. Simötzel, Krs. Kolberg in Pommern. (10278

Ich suche zum 2. Januar einen durchaus zuverlässigen, an flottes Arbeiten und peinlichste Sauberkeit gewöhnten (10327
Gehülfen
der sich dem Lehrling gegenüber Respekt verschafft und mich unterstützt für alle im beschränkten Betriebe vorkommenden Arbeiten. Gehalt 25—30 *M*. Derselbe kann sich mit der Buchführung vertraut machen, wenn er mir treu zur Seite steht. Zeugnisabschriften und Altersangabe erbeten. Stellung leicht.
Sandvoß, Verwalt., **Brüssow, U.-M.**

Suche zu sofort oder 1. Januar einen jungen **Gehüfen.** Gehalt 25 Mark. **Schulze,** Molkerei-Genoss.
Wietzendorf b. Soltau in Hannover.

Suche sofort einen kräftigen
Gehülfen
der sich auch jeder Arbeit unterzieht. Gehalt 20—25 *M*. (10276
F. Godenschweger, Dampfmolkerei **Penkuhl** b. Baldenburg, Ostpr.

Suche zum 1. Januar einen
tüchtigen Gehülfen
der mit Tilsiter- und □-Käsefabrikation gut vertraut ist. Gehalt monatlich 40 *M* bei freier Station. Altersangabe und Zeugnisabschriften erwünscht. (10346
Molkereigenossenschaft Wollin i. P.
Rudolf Funk.

Suche zum 2. Januar 1911 für hiesige Genossenschafts-Molkerei, größeren Betrieb, einen jungen
Gehülfen
der sich jeder Arbeit unterzieht. Gehalt 30 *M* pro Monat bei freien Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Altersangabe sind zu senden an (10344
Molkerei Burgdorf in Hannover.

Ein junger, tüchtiger Gehülfe
engl. Konfession, kann zum 28. Dezember in den hiesigen Betrieb eintreten. Anfangsgehalt 25 *M* und freie Kassen, bei Zufriedenheit Zulage. Butterfertiger „Fortschritt" vorhanden. Es wollen sich nur junge Leute melden, die wirklich mit Interesse arbeiten, solide u. nicht über 20 J. alt sind. **C. Inkermann, Molk. Hoheneggelsen** b. Hildesheim.

Gesucht wird zum 1. Januar 1911 ein junger, kräftiger (10281
Gehülfe
zur weiteren Ausbildung.
Molkereigenossenschaft Uelzen.

Suche zum 1. Januar einen
tüchtigen Gehülfen.
Gehalt monatlich 25 *M* bei freier Station, freien Kassen. (10315
E. Raetz, Molkereibesitzer, **Elmenhorst,** Pommern.

Suche zu sofort oder später einen starken (10300
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 30 *M* bei fr. Stat. Offerten erbittet
Molkerei Geroda in Untfr., Bahnstation Römershag.

Wegen Erkrankung meines Lehrlings suche sofort (10291
angehenden Gehülfen
bei 25 *M* und freien Kassen.
Molkerei-Genossenschaft Hohnstedt, Kreis Northeim. **H. Köhler.**

Suche zum 1. Januar einen
tüchtigen Gehülfen
für alle Arbeit, besonders für Maschine. Gehalt 40 *M*. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (10290
Wollschläger, Rhinow i. d. Mark.

Für unsere zum 1. Januar 1911 in Betrieb kommende Molkerei wird
ein tüchtiger Gehülfe
gesucht. Junge Leute, welche mit Butterfertiger gearbeitet haben, erhalten den Vorzug. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche sind einzureichen an (10288
R. Laabs, Verwalter der Molkerei-Genossenschaft **Sehlen,** Kr. Tuchel.

Suche zum 15. Januar evtl. zum 1. Februar einen tüchtigen (10285
Gehülfen.
Gehalt pro Monat 25 *M*.
Zu derselben Zeit suche **Stellung zur weiteren Ausbildung für einen jungen Gehülfen.**
J. Stender,
Molkereigenossenschaft Dahlenburg.

Käsereigehülfe.
Ein tüchtiger, williger und zuverlässiger Gehülfe, der mit Tilsiter-Fettkäserei gut Bescheid weiß, zum 1. Januar 1911 gesucht. Offert. mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten. Es wollen sich nur anständige, solide Leute melden.
Dampfmolkerei Pillkallen, Ostpreuß.

Suche zum 2. Januar 1911 zwei tüchtige, solide (10309
Gehülfen
für hiesigen Vollbetrieb mit Milchversand. Anfangsgehalt 30 *M*. Gefl. Offerten und Empfehlungen erb. die
Molkerei-Gen. Bärwalde, Nm.

Tüchtiger Gehülfe
zum sofortigen Antritt gesucht. Anfangsgehalt 35 *M*. (10343
Zentralmolk. Karstädt, Westpriegn.

Wir suchen zum 1. Januar einen durchaus tüchtigen
Separatorenführer
bei einem Anfangsgehalt von 35 Mark monatlich, fr. Station u. fr. Kassen. Junge Leute, die von den Herren Kollegen empfohlen werden, erhalten den Vorzug. (10104
Zentralm.-Gen. **Graudenz-Marusch in Graudenz.**

Zum 1. Januar ev. einige Tage später ein zuverlässiger, solider Gehülfe als

Maschinist

und für Molkereiarbeiten bei 30 Mk. monatlich und freien Kassen gesucht. (10270
Dampfm. u. Molkerei Friedeck bei Wrotzk, Westpr.
H. Tantow.

Suche zum 1. Januar oder später
jungen Mann
von 16 bis 18 Jahren bei 18—20 *M* Monatsgehalt und freien Kassen nebst Wäsche. (10307
Quarkkäserei Buckow b. Nennhausen (Kr. Westhavelland).

Suche zum 1. Januar einen
tücht. Molkereilehrling
unter günstigen Bedingung. (10114
H. Piper, Samotschin.

Meierin.
Suche zum 1. März evtl. später eine junge, tüchtige **Meierin** für Meierei und Haushalt. Off. mit Gehaltsansprüchen erbittet (9957
Wilh. Meyer, Büttel a. Elbe (Westholstein).

Suche zum 1. Januar eine tücht.
Meierin
für Meierei und Hülfe im Haush. (Butterfertiger „Optimus"). Auch kann zum beliebigem Antritt ein junges Mädchen als **Lernmeierin** event. ein junger Mann als **Lehrling** unter günstigen Bedingungen eintreten. Offerten erbittet (10180
Jul. Burmeister, Dollerup i. Angeln Schleswig-Holstein.

Zum 1. Januar 1911 evtl. früher suchen wir für hiesigen städtischen Betrieb eine junge, tüchtige
Meierin
für Butterei und Hülfe im Haushalt bei einem Gehalt von 25 *M* pro Monat neben freier Station. Offerten mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbeten. (10226
Molkereigenossensch. Lauenburg i. P.
E. G. m. b. H.

Für städtische Genossenschaft suche ich zum 1. Januar 1911 eine junge, tüchtige (10289
Meierin
die einem Haushalt von 5 Personen vorstehen kann. Gehalt *M* 25.
Ferner einen tüchtigen, jungen
Gehülfen
für Kessel und Maschine. Gehalt 20—25 *M*.
Zu gleichem Termin findet auch ein junger Mann Aufnahme als
Lehrling.
Bedingungen günstig. Den jungen Leuten wird Gelegenheit gegeben, sich in sämtlichen Kontorarbeiten auszubilden. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Ewald Paetzold,
Molkereigenossensch. Ferdinandshof.
E. G. m. u. H.

Junger Mann mit guter Schulbildung findet Aufnahme als
Lehrling
unt. günstigen Bedingungen. (9869
Brewka, Molkereidirektor, **Schlauroth** bei Görlitz, Schles.

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:
Reinhold Schnabel, Obra, Posen.
Dampfmolkerei Meseberg (Altm.).
Schles. Gebirgsmolkerei Friedeberg.
H. Mittendorf, Vastorf b. Lüneburg.
H. Paulsen, Dannenberg (Elbe).
Zappsche Gutsverwaltung.
Molkerei Lüben i. Schlesien.
O. Jensen, Nordenburg.

Stellen-Gesuche.

Die Herren Stellesuchenden werden höflichst ersucht, bei Aufgabe des Inserates den Insertionsbetrag gleichzeitig in Marken mit einsenden zu wollen, da wegen Veränderung ihres Wohnortes die nachherige Zustellung der Insertionsrechnung nicht immer möglich ist. Bei gleichzeitiger Betrageinsendung wird das Wort mit 5 Pfennig berechnet. Jede Abkürzung und jede Zahl kostet ebenfalls fünf Pfennig.

Jg., strebs., ev. **Gehülfe,** Absolv. e. Molkereischule, sucht, auf beste Zeugn. gestützt, bald. Stellung. Gefl. Off. erb. **Josef Vantschura, Dauba,** Nord-Böhmen. (10354

Junger, kräftig., williger **Gehülfe** sucht zum 1. od. 15. Jan. 1911 Stellung, wo er sich im Betrieb und Kontor weiter ausbilden kann. Gegend gleich. Offerten erbeten unter **A. H.** postlagernd **Gr.-Apenburg,** Altmark. (16323

Militärfreier Gehülfe
23 Jahre, sucht sofort oder später dauernde Stellung. Offerten erb. **Schultze, Braunschweig,** Wabestr. 10.

Molkereigehülfe
mit guten Zeugnissen sucht zum 1. 1. 1911 Stellung. Butterei bevorzugt. Off. erb. **Richard Otto,** Molkerei **Rauske,** Kr. Striegau, Schlesien.

Kräftiger Gehülfe, 23 Jahre alt, sucht zum 1. Januar od. später Stellung. **W. Höpfner, „Caritas", Rheydt,** Bachstraße. (10349

Gehülfe, der schon in einer Käserei gelernt hat, sucht anfangs Januar Stellung in einer solchen z. weiteren Ausbildung. Gegend gleich. Off. an **Thiel, Molk. Dauernheim,** Oberh.

Tücht. Gehülfe, keine Arb. scheuend s. weg. Eing. d. hies. Molk. z. Anf. Jan. dauernde Stellung. **A. Range, Zentralmolkerei Köln-Kalk.** (10345

Militärfr., zuverl., kathol. **Gehülfe** sucht, gestützt auf gute langjährige Zeugnisse, zum 1. oder 15. Januar Stellung. Off. erb. **J. Bormann, Aachen,** Mathiashofstr. 27. (10351

Junger Gehülfe, vertraut mit Kessel, Maschine, Dampf- u. Benzin-Motor, Alfa, Balance, Butterei, Quark- und □-Käserei, sucht zum 1. Januar Stellg. **Grömöller,** Molkereigeh., p. A.: **C. Fromm, Schulau** b. Wedel, Holstein. (10348

Zur weiteren Ausbildung suche eine **Stellung** in einer Dampfmolkerei, möglichst in der Prov. Posen od. Schlesien. Bin 17 Jahre alt u. habe 10 Monate gelernt. (10352
St. Zawidzki, Krotoschin. Posen.

Suche für meinen Bruder, 17 J. alt, groß u. stark, angenehme **Lehrstelle in Genossenschaft.** Ost- und Westpr. bevorzugt. Off. unt. **M. M. postlag. Kessel,** Kr. Johannisburg.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 101. Hildesheim, den 28. Dezember 1910. 24. Jahrgang.

Mit der Nummer 102 läuft für diejenigen Leser, welche die „Molkerei-Zeitung" mit Illustriertem Unterhaltungsblatt durch die Post beziehen, das Abonnement ab. Nur durch

sofortige Erneuerung

des Abonnements bei den Postämtern ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu vermeiden.

Denjenigen Lesern der Molkerei-Zeitung, welche schnellstens die

Berliner Sonnabends-Notierung

für Butter und Schweine erfahren möchten, empfehlen wir für 60 Pfg. pro Vierteljahr bei ihrem Postamte unsern Sonnabends erscheinenden Milchwirtschaftlichen Anzeiger mit zu abonnieren.

Inhalt.

Die Tilsiterfabrikation im Algäu einst und jetzt.
Mitteilungen. Verwendung der Molken als Bienenfutter.
Unterrichts- und Versuchswesen. Landwirtschaftliches Institut der Universität Jena.
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Das Kontrollvereinswesen in Schleswig-Holstein.
Rundschau. Butterprüfungen in Ostpreußen. — Neue Viehhalle in Lehrte. — Irlands Außenhandel in Molkereierzeugnissen.
Sprechsaal. Die Molkereien und die Fleischnot. — Die Vorteile des überhitzten Dampfes für die Molkerei. — Fehlerhaftes Wasser in einem Molkereibetriebe.
Briefkasten.

Die Tilsiterfabrikation im Algäu einst und jetzt.

Die ersten Käse nach Tilsiter Art wurden im Algäu vor ungefähr 15 Jahren fabriziert. Die Herstellung von Tilsiterkäse bringt sowohl der Rund- wie auch der Weichkäserei Vorteile. In jenen Sennereien, in denen das Milchquantum für zwei Rundkäse zu klein, für einen aber zu groß ist, wird diesem Übelstande durch die Verarbeitung der überschüssigen Milch zu Tilsiter am besten abgeholfen. Für kleine Alpensennereien ist die Tilsiterfabrikation empfehlenswerter als die Herstellung von Emmenthalerkäse. Besondere Bedeutung aber hat die Tilsiterkäserei im Weichkäsegebiet. Hier ist sie ein überaus guter Regulator der Fabrikationsverhältnisse. Sind Butter- und Käsepreise zugleich niedrig, so wird sich die Verarbeitung der Milch zu Tilsitern ohne weiteres etwas besser rentieren als zur Limburgerfabrikation, zumal für den Absatz der Tilsiterkäse bessere Zeiten abgewartet werden können. Beim Zurückgehen der Butterpreise wird sich die Fabrikation von fetten Käsen, und beim Hinaufgehen derselben die Herstellung von halbfetter Ware empfehlen. Die Fabrikation von Käse nach Tilsiter Art ist im Allgäu nicht allgemein geworden, sondern nur einzelne Firmen befassen sich damit. Da die Milchpreise des Algäus im Vergleich zu jenen des eigentlichen Tilsitergebietes um 4—5 ₰ pro Liter höher sind, und folglich die Herstellung solcher Käse zu teuer kommt, um auf dem großen Markt konkurrieren zu können, so hat sich weder die Fabrikation noch der Handel darin weiter ausgedehnt. Der größte Teil der im Algäu hergestellten Tilsiterkäse wird von den Landwirten in den Sommermonaten gekauft, und die Käse haben sich bei diesen recht beliebt gemacht. Was die Fabrikation, das Aussehen und den Geschmack der Tilsiter des Algäus anbelangt, so hat der Berliner Marktbericht des öfteren schon Lob und Anerkennung gezollt.

Wer heute im Algäu die Herstellung von Tilsiterkäse betrachtet, und auch vor 10 Jahren Gelegenheit hatte, die Fabrikation dieser Käsesorte dort zu studieren, der muß zugeben, daß sich alles ganz und gar verändert hat. Wenn auch die Herstellungsweise aus dem eigentlichen Tilsitergebiet im Norden Deutschlands stammt, so ist die Algäuer Fabrikationsart von der norddeutschen doch ziemlich verschieden, zumal die Milchverhältnisse auch differenter Natur sind.

Der Fettgehalt der Kesselmilch schwankt heute wie früher zwischen 2,8 bis 3,0 Prozent. Diese Kesselmilch besteht heutzutage nicht mehr aus Voll- und Magermilch, sondern aus Vollmilch und 12stündig aufgestellter, von Hand abgerahmter Stotzenmilch oder Kannenmilch. 12stündige Milch ist günstiger zu verkäsen als Magermilch, und besondes eignet sich dazu Stotzenmilch. Die Entrahmung der 12stündigen Milch soll in der Weise geschehen, daß dieselbe noch einen Fettgehalt von ungefähr 1,4 bis 1,5 Proz. besitzt. Die der Kesselmilch zugesetzte Farbmenge beträgt pro 100 Liter 2 Gr. (Orleansfarbe). Die Einlabtemperatur, die in früheren Jahren 27 Grad R. betrug, ist gegenwärtig 32 Grad C. Die Dickungsdauer ist gleich geblieben und beträgt heute noch wie früher 30 Minuten. Von hier an ändert sich die Fabrikationsweise gegen früher vollständig. Damals wurde nur einmal verschnitten und sogleich zum Verziehen übergegangen. Da die gedickte Milch ganz fein verschnitten wurde, wurde mit dem Verziehen auch gleich der Bruch gemacht. Heute wird im Interesse einer besseren Käsequalität sowie einer höheren Ausbeute viel langsamer gearbeitet. Nach dem Verschöpfen der dickgelegten Milch wird grob verschnitten, etwa in Abständen von 8—10 Ztm. Nach 5 Minuten verschneidet man den Kesselinhalt schief, indem man dazu die wagerechten Schnittlinien benutzt. Die sich nun bildende Molke wird abgeschöpft und der Bruch zweimal um eine Viertelwendung herumgezogen und bei jeder dieser Vierteldrehungen fein verschnitten in Abständen von 2—3 Ztm. Die Molke, die sich wieder bildet, wird sogleich abgeschöpft, der Bruch verzogen und gleichzeitig mit der Schufe bis zur Wallnußgröße gleichmäßig verschnitten. Nun läßt man eine kleine Ruhepause von einigen Minuten eintreten, schöpft dann wiederum die Molke ab und zieht den Bruch, unter gleichzeitigem Zerkleinern desselben mit der Schufe, so lange herüber, bis die Bruchkörner die Größe zwischen Hasel- und Wallnuß erlangt haben. Zur weiteren gleichmäßigen Zerkleinerung wird ein ganz einfacher Quirl verwendet; die Arbeit mit letzterem soll nicht viel länger als 5 Minuten dauern.

Hat der Bruch an Festigkeit entsprechend zugenommen, so verwendet man das sogenannte Rührscheit und beginnt auch dann mit dem „Brennen". Die Temperatur wechselt hierbei, je nachdem die Festigkeit der Bruchkörner ist, d. h., je nachdem die Bruchkörner von innen schneller oder langsamer trocknen. Gewöhnlich brennt man bei 42—45 Grad C. Um zu erkennen, wann das „Brennen" genügt, preßt man eine Hand voll Bruchkörner zusammen; zeigen dieselben Neigung, sich nach dem Auspressen der Molke wieder von einander zu trennen, so ist der Bruch richtig gebrannt, bleiben aber die Körner beisammen, so ist das Brennen noch ungenügend. Nach dem Brennen haben die Bruchteilchen die Größe eines großen Maiskornes, und nicht mehr wie früher die Hanfsamengröße.

Auch das Herausnehmen des Kesselinhaltes hat sich gegen früher wesentlich geändert. Damals füllte man den Bruch gleich mit den Formen aus dem Kessel und der Rest des Bruchkuchens wurde wie bei der Emmenthalerkäserei im Tuch ausgehoben und in die Formen verteilt. Die Form wurde sogleich gestürzt, nach 10—15 Minuten gewendet und dann zum ersten Mal Käsetücher benutzt. Heutzutage schöpft man vor dem Herausnehmen des Bruches fast soviel Molke ab, bis der Bruch bereits sichtbar ist. Letzterer wird dann kräftig durchgerührt, bis die Molke schäumt. Nachdem die Formen bereits vorher mit angefeuchteten Tüchern ausgelegt worden sind, muß der Bruch so rasch wie möglich mittelst Eimern in die Formen gefüllt werden bis auf den letzten Rest. Ist man mit dem Einfüllen fertig,

so werden sofort die Formen gestürzt und dann in einen nicht zu kalten Raum gebracht, wozu sich in den Limburgerkäsereien der Beizraum am besten eignet. Durch das Auslegen der Formen mit Tüchern wird eine viel bessere Hautbildung der Käse erreicht. Während man früher die Käse im Laufe des ersten Tages ca. 11 mal wendete, geschieht dies heute nur mehr 5—6 mal an einem Tage.

Umständlich war früher auch das Salzen der Käse. Dieselben erhielten damals 7 oder auch 8 Trockensalze unter jedesmaligem Wenden. Während der ersten drei oder 4 Tage kamen die Laibchen in einen Salzreif aus ungelochtemEisenblech oder Holz. Heutzutage erhalten die Käse am ersten Tage nach der Fabrikation zwei Trockensalze und kommen noch 3 Tage ins Salzbad von einer Stärke von 19 bis 20 Grad. Bei richtiger Fabrikationsweise soll die Ausbeute (aus der Form gewogen) zwischen 21 und 22 Pfund betragen aus 100 Kg. Milch. Gewöhnlich rechnet man zu einem Laib Tilsiter 55 Liter Kesselmilch. Als gelungen kann die Ware betrachtet werden, wenn sie in nachstehenden Punkten übereinstimmt: Die Lochung soll viele unregelmäßige, große und kleine Öffnungen aufweisen, sog. Bruchlöcher. Der Teig soll elastisch im Griff und nicht bröckelig oder krümelig sein. Das Äußere muß frei von Rissen und Sprüngen und nur mäßig mit Schmiere bedeckt sein. Der Geschmack soll mild und angenehm sein. Scharfer, beißender oder bitterer Geschmack ist fehlerhaft. Werden die Käse behufs Prüfung des Innern im jungen Zustande angebohrt, so verschmiere man den Böhrling so gut als möglich mit Schmiere, weil der Käse sonst im Innern zu schimmeln anfängt. Ms.

Mitteilungen.

Verwendung der Molken als Bienenfutter. Ein bekannter Imker, M. P. Peters, empfiehlt nach L'Industrie Laitière 1910, Nr. 47 mit Hülfe von süßen, frischen Molken folgendes billige Bienenfutter herzustellen:

Siedendes Wasser	225 Gr.
Süße, frische Labmolken	225 Gr.
Krystallzucker	400 Gr.
Honig	140 Gr.
Sirup	10 Gr.
Summa	1000 Gr.

B.

Unterrichts- und Versuchswesen.

Landwirtschaftliches Institut der Universität Jena. In diesem Wintersemester sind an der Universität Jena 108 studierende Landwirte immatrikuliert, eine Zahl, die seit Ende der fünfziger Jahre nicht erreicht ist. Die als Hörer zugelassenen Landwirte sind in dieser Zahl ebensowenig berücksichtigt, wie die landwirtschaftliche Vorlesungen hörende Kameralisten.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Das Kontrollvereinswesen in Schleswig-Holstein. Über das Kontrollvereinswesen in Schleswig-Holstein veröffentlicht Wurm-Kiel im Landw. Wochenbl. f. Schlesw.-Holst." einige interessante Ausführungen, denen wir folgendes entnehmen:

Am 1. Oktober 1897 trat der erste Kontrollverein für die Norderharde auf der Insel Alsen mit 20 Mitgliedern und 365 Kühen in Tätigkeit. Im nächsten Jahre wurde der zweite Verein in Gravenstein gegründet und nun folgten Jahr für Jahr Neugründungen von Kontrollvereinen.

Die Entwickelung des Kontrollvereinswesens in Schleswig-Holstein nahm allerdings nicht einen so raschen Aufschwung wie in Dänemark und Schweden. Es verdient aber hervorgehoben zu werden, daß die einmal gegründeten Kontrollvereine mit wenigen Ausnahmen nicht wieder eingegangen sind, sondern bis heute noch bestehen. Diese langsame Entwicklung des Kontrollvereinswesens hat dasselbe vor Rückschlägen in der Fortentwicklung bewahrt. Durch diese ruhige stetige Fortbewegung ist ferner ermöglicht worden, die Kontrollvereine in ihrer Wirksamkeit den wirtschaftlichen Verhältnissen anzupassen und weiter in ihrer Organisation auszubauen.

Die Landwirtschaftskammer nahm sich der Kontrollvereine von Anfang an in sehr dankenswerter Weise an. Durch finanzielle Unterstützungen der Vereine, durch Herausgabe fachlicher Schriften usw. suchte sie auf jede Art die Leistungsprüfungen zu fördern. Zur Zeit besteht der Zusammenhang zwischen der Landwirtschaftskammer und den einzelnen Kontrollvereinen folgendermaßen: Jeder Kontrollverein wird von der Landwirtschaftskammer anerkannt, wenn derselbe die von ihr herausgegebene Normalsatzung annimmt und sich verpflichtet, nach Maßgabe dieser Satzung zu arbeiten, die Resultate der Leistungsprüfungen bei Schluß jeden Berichtsjahres einzusenden und die von der Kammer herausgegebene Buchführung für Kontrollvereine zu benutzen. Dem mit der Revision der Kontrollvereine beauftragten Kammerbeamten ist das Recht einzuräumen, an Ort und Stelle zu jeder Zeit die Tätigkeit der Kontrollbeamten zu prüfen. Sobald ein Kontrollverein die Anerkennung der Landwirtschaftskammer erworben hat, erhält er auf Antrag von derselben eine einmalige Unterstützung von 150 ℳ zu den ersten Errichtungskosten.

Die Ausbildung der Kontrollbeamten geschieht durch die Landwirtschaftskammer; bis jetzt haben 15 Ausbildungskurse für Kontrollbeamte stattgefunden. Der Ausbildungskursus zerfällt in einen theoretischen und in einen praktischen Teil. Der theoretische Unterricht wird in den ersten 6 Tagen des Kursus in Kiel erteilt und umfaßt folgende Unterrichtsfächer: 1. Rindviehzucht, 2. Fütterungslehre, 3. Bakteriologie der Milchwirtschaft, 4. Milchwirtschaft, 5. Milchuntersuchung. Der praktische Teil des Kursus wird in einem Kontrollverein (Süderbrarup) erteilt und erstreckt sich auf die Kontrollvereinsbuchführung und auf die praktischen Arbeiten in dem Kontrollverein.

Um die Kontrollbeamten in ihrer Tätigkeit anzuspornen und den betreffenden Kontrollvereinen ihre Beamten möglichst lange zu erhalten, sind von seiten der Landwirtschaftskammer Prämien für tüchtige Beamten ausgesetzt. Jeder Kontrollbeamte, der nach Absolvierung des Ausbildungskursus 2 Jahre in einem Kontrollverein tätig gewesen ist, erhält auf Antrag eine Beihülfe von 30 ℳ zu den Ausbildungskosten und außerdem Zurückerstattung des halben Ausbildungshonorars. Ist ein Kontrollbeamter 3 Jahre ununterbrochen in einem Kontrollverein tätig gewesen und hat gewissenhaft seine Obliegenheiten erfüllt, so wird demselben auf Antrag eine Prämie von 100 ℳ bewilligt.

Die größte Ausbreitung haben die Kontrollvereine in der Landschaft Angeln und im Zuchtbezirk für Nordschleswig gefunden. Aber auch in den anderen Landesteilen der Provinz wächst das Interesse für die Leistungsprüfungen von Jahr zu Jahr. Die Zuchtbezirke bezw. Zuchtverbände wie auch die Kreisvertretungen wenden ihre Aufmerksamkeit auf die Förderung des Kontrollvereinswesens und suchen die einzelnen Vereine durch finanzielle Unterstützungen zu fördern. Den Kreisen ist hierin jedenfalls ein dankbares Feld eröffnet, die Viehzucht in ihrem Bezirk zu weiteren Fortschritten anzuregen. Welche Bedeutung den Leistungsprüfungen beigelegt wird, geht daraus hervor, daß der Verband schleswigscher Shorthornzüchtervereine in seinem Zuchtbezirk einen Kontrollverein durch seine reichliche Opferwilligkeit mit gegründet hat. Letzteres Beispiel sollte auch andere Körperschaften in gleichem Maße anregen, Geldmittel zur Unterstützung der Kontrollvereine, besonders der von Kleinbesitzern gegründeten Vereine, zur Verfügung zu stellen.

Wie schon gesagt, bestehen besonders im Zuchtbezirk Angeln zahlreiche Kontrollvereine; dies ist ohne Zweifel auf die Gründung des Verbands Angler Kontrollvereine zurückzuführen. Durch Entstehung dieses Verbandes wurde es auch den kleinen Besitzern ermöglicht, einen Kontrollverein zu bilden, da die hohen Einrichtungskosten eines Vereins in Angeln, wenn derselbe sich dem Verband anschließt, fast vollständig wegfallen.

Der Verband Angler Kontrollvereine wurde am 6. März 1907 von den Kontrollvereinen Süderbrarup, Steinberg, Grundhof, Gelting und Grumby gegründet. Jetzt gehören dem Verband 15 Vereine an. Der Verband selbst und damit jeder Verein ist der Landwirtschaftskammer angeschlossen. Als Oberkontrolleur ist für den Verband der langjährige Beamte des Kontrollvereins Süderbrarup angestellt. Die Aufgaben des Oberkontrolleurs bestehen darin, die Kontrolle über sämtliche dem Verband angeschlossenen Kontrollvereine auszuüben und in einer Zentrale alle von den Meiereien eingesandten Milchproben auf Fettgehalt zu untersuchen. Die Untersuchungen der Milch auf Fett geschehen mit dem Laktoskop. Die Unkosten des Verbandes werden in folgender Weise gedeckt: 1. 500 ℳ Staatsbeihülfen, 2. 20 Pfg. pro Kuh und 2 Pfg. für jede untersuchte Milchprobe auf Fettgehalt hat jedes Verbandsmitglied zu zahlen. Den Mitgliedern werden die Transportkosten der einzuschickenden Milch voll vergütet. Jeder im Bezirk Angeln entstehende Kontrollverein hat sich dem Verband anzuschließen, andernfalls gehen ihm die Vorteile und die Unterstützungen der Landwirtschaftskammer, die den in Angeln nicht gelegenen Kontrollvereinen gewährt werden, verloren. Jedenfalls hat die Organisation des Verbandes Angler Kontrollvereine sich gut bewährt und viel zur Hebung der Leistungsprüfungen in Angeln beigetragen.

Eine weitere Unterstützung des Kontrollvereinswesens durch die Landwirtschaftskammer besteht darin, daß eine Kommission für das Kontrollvereinswesen gebildet worden ist. Die Aufgabe derselben besteht vor allen Dingen darin, alle wichtigen Fragen betr. die Leistungsprüfungen zu beraten und nach eingehender Prüfung dieselben dem Kammervorstand zu unterbreiten. Durch die Arbeit der Kommission ist erreicht worden, daß sämtliche der Landwirtschaftskammer angeschlossenen Kontrollvereine in einheitlicher Form arbeiten, wodurch erzielt wird, daß die Resultate der einzelnen Vereine mit einander verglichen und somit wieder wichtige Schlüsse für die Viehzucht, Viehhaltung und Fütterung gezogen werden können.

Der Landwirtschaftskammer gehören in Summe 39 Vereine mit 677 Mitgliedern und 18 070 Kühen an. Sechs Vereine beschäftigen je 2 Kontrollbeamte, alle anderen Vereine einen.

Die Unkosten eines Kontrollvereins betragen pro Jahr und Kuh 1,50 bis 2,00 ℳ, steigen jedoch darüber wie auch darunter. Dieselben setzen sich aus folgenden zusammen:

1. dem Gehalt für den Kontrollbeamten (600—800 ℳ) nebst freier Station.
2. den Kontrollvereinsbüchern,
3. den Chemikalien und sonstigen Utensilien für die Fettuntersuchung,
4. den Unkosten für verbrauchte Apparate.

Die Buchführung ist von der Landwirtschaftskammer herausgegeben und nach den dänischen Formularen ausgearbeitet. Sie besteht aus dem Kontrolltaschenbuch, den 4 Schemas und den Stallisten. Der Druck der Buchführung ist der Buchdruckerei Fr. Petersen in Husum übertragen und auch von derselben zu beziehen. Der Preis beträgt für das Formular 3 Pf. Die Kontrolltaschenbücher werden in 2 Größen herausgegeben:

a) für größere Viehbestände zum Preise von 1,10 ℳ,
b) für kleinere Viehbestände (30—40 Kühe) zum Preise von 0,60 ℳ.

Rundschau.

Butterprüfungen in Ostpreußen. Wie von verschiedenen anderen Landwirtschaftskammern, so sind auch von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen im Jahre 1908 Butterprüfungen eingeführt worden. Das Komitee für die Buterprüfungen der Landwirtschaftskammer richtet an die Butterproduzenten der Provinz Ostpreußen das Ersuchen,um zahlreiche Beteiligung an diesem, die Hebung der einheimischen Butterproduktion bezweckenden Unternehmen.

Die nächste Schau soll am 4. Februar 1911 stattfinden. Die einzusendenden Butterproben sind am 30. Januar 1911 bestimmt zur Post zu geben. Für die Ablieferung der Proben ist der Poststempel maßgebend. Später abgesandte Proben werden von der Begutachtung ausgeschlossen. Es ist nur eine Vorführung und Prüfung von Butter nach Klasse I: Frische gesalzene Butter aus gesäuertem Rahm und Klasse II: Frische ungesalzene Butter aus gesäuertem Rahm in Aussicht genommen. Ein aus Landwirten, milchwirtschaftlichen Fachgelehrten, Butterkaufleuten und Molkereipraktikern zusammengesetztes Preisrichterkollegium wird unter strengster Wahrung der Anonymität vor der Schau eine fachmännische Begutachtung der Butter vornehmen.

Damit sich ein Überblick über den Umfang dieser Butterschau gewinnen läßt, richtet das Komitee an alle Interessenten das dringende Ersuchen, die

ihnen in besonderer Sendung zugehenden Anmelde- und Beschreibungsscheine auszufüllen und möglichst bald, spätestens aber bis zum 15. Januar 1911, an die Landwirtschaftskammer einsenden zu wollen, welche dann die kostenlose und rechtzeitige Zusendung der Versandgefäße usw. veranlassen wird.

Zum Schlusse sei noch erwähnt, daß mit Ausnahme der kostenlos und franko einzusendenden 2 Kg. Butter den betr. Interessenten etwaige Unkosten nicht erwachsen, und daß die Schau eine öffentliche ist, daß also Eintrittsgelder usw. nicht erhoben werden.

Neue Viehhalle in Lehrte. Vor einigen Tagen fand im Ratskeller in Lehrte eine Versammlung von Interessenten der Viehverkaufsgenossenschaft A.-G., statt, bei der der Bau einer Viehhalle nach den Plänen des Lehrter Stadtbaumeisters genehmigt wurde. Die Halle soll so groß sein, daß 10 000 Ferkel und Stangenschweine darin Platz haben. Sie wird in der Nähe des Elektrizitätswerkes beim Bahnhofe in Lehrte gebaut und erhält eine Gleisanlage, so daß das Vieh von der Bahn aus gleich zur Verkaufsstelle gebracht werden kann.

Ausland.

Irlands Außenhandel in Molkereierzeugnissen. Ungeachtet der energischen Bestrebungen des Landwirtschaftsamtes, sowie verschiedener Verbände, die große Anstrengungen machen, um die Lage der Landwirte auf der Smaragdinsel zu verbessern, ist die Butterausfuhr Irlands in den jüngsten Jahren zurückgegangen, während die Einfuhr eine Zunahme erfuhr. Die Zahl der Milchkühe in Irland wies im Juni v. J. ebenfalls eine beträchtliche Reduktion gegen zwölf Monate vorher auf, indem sie sich auf 1 460 107 St. gegen 1 586 425 St. im Vorjahre belief, so daß also eine weitere Verminderung der Buttererzeugung bezw. des Exports zu erwarten steht.

Käse bildet keinen Ausfuhrartikel von Bedeutung, denn im vorigen Jahre exportierte Irland von solchem nur 4015 Ztr., gegen 3231 Ztr. im Jahre 1908 und 2460 Ztr. im Jahre 1907. Andererseits ist die Käseeinfuhr in der Zunahme begriffen, denn während sie 1908 nur 36 159 Ztr. betrug, erreichte sie im vorigen Jahre 42 611 Ztr. Die unbefriedigenden Preise, die frische Butter in dieser Saison auf dem Londoner Markt erzielt, dürften einen sehr ungünstigen Einfluß auf die Milchwirtschaft des Landes ausüben. Die Genossenschaftsmolkereien klagen ungemein lebhaft über die unbefriedigenden finanziellen Resultate, denn in einigen Fällen erzielte sogenannte „Creamery"-Butter nicht mehr als 104—105 Schill. per Ztr., ein Preis, bei dem die Unternehmungen nicht auf die Kosten kommen. In vielen Genossenschaftsmolkereien benötigt man 2½ Gallonen (1 Gall. = 4½ Ltr.) Milch, um 1 Pfd. Butter zu produzieren, und in vereinzelten Fällen sogar 2,35—2,45 Gallonen. Die irischen Landwirte messen die Hauptschuld an den unlohnenden Resultaten den Zwischenhändlern bei, die den Export bezw. den Verkauf der Butter auf dem englischen Markt bewirken, doch können diese selbstverständlich nicht die Marktverhältnisse kontrollieren, die sich infolge der Anhäufung alter Läger in den Kühlräumen so ungünstig gestaltet haben. (650

Sprechsaal.

Die Molkereien und die Fleischnot. In einer Tageszeitung fand ich kürzlich einen Artikel, in dem die Molkereien als Ursache der Fleischnot hingestellt wurden, und zwar insofern, als der Landwirt sich dazu verstände, die gewonnene Vollmilch an die Molkereien zu liefern. Es wurde in dem Artikel empfohlen, die Milch auf dem Hofe durch Handzentrifugen zu entrahmen, die Magermilch zur Jungviehaufzucht zu verwenden und nur den Rahm an die Molkereien zu liefern, dieses Verfahren sei überall obligatorisch einzuführen. Jedes Ding muß ja eine Ursache haben, also auch die Fleischnot. Aber der Verfasser des betr. Artikels scheint doch recht wenig über die milchwirtschaftlichen Verhältnisse auf dem Lande unterrichtet zu sein. Es müssen doch Gründe vorhanden sein, die die Einrichtung und das Emporblühen der Molkereien bedingen. Wäre dies nicht der Fall, so würden jedenfalls nicht fortwährend noch neue Genossenschafts-Molkereien gegründet werden.

Ein Grund, weshalb sich die Landwirte zu Molkereigenossenschaften zusammenschließen, liegt wohl in erster Linie in dem großen Mangel an entsprechenden Hilfskräften in der Landwirtschaft. In den Kuhstall will kein Mädchen mehr, Schweizer zu halten sind in manchen Gegenden die meisten Wirtschaften zu klein, und die Frau ist vielfach gezwungen, die nicht geringe Arbeit der Milchwirtschaft allein zu besorgen. Sie ist infolgedessen froh, wenn die Kühe gemolken sind und die Milch nach der Molkerei gesandt wird. Wenn auch durch die Handzentrifuge eine gewisse Erleichterung geschaffen wird, so muß doch dieses Instrument täglich zwei- bis dreimal bedient werden und hierzu ist Zeit und nochmals Zeit erforderlich. Aber gerade diese fehlt den Frauen. Sollte dieser Punkt unter Umständen doch nicht allein ausschlaggebend sein, so muß auch die Ausbeute in Betracht gezogen werden. Um eine gute Ausbeute zu erzielen, ist eine genaue Handhabung der Zentrifuge erforderlich. Aber wie sieht es hiermit meistens aus? Der dem einzelnen Landwirt durch mangelhafte Behandlung der Zentrifuge entstehende Verlust ist kein geringer.

Damit der Landwirt nicht nötig hat, Aufzucht und Mast ganz oder teilweise einzustellen, wird in den meisten Molkereien von der angelieferten Vollmilch ein gewisser Prozentsatz Magermilch zurückgegeben. Über die Magermilch wurde in dem betreffenden Artikel gesagt, daß die empfindliche Konstitution der jungen Tiere die aus der Molkerei zurückgelieferte Milch nicht vertrage. Soll nun dies allein in der Beschaffenheit der Magermilch liegen? Ich glaube eher annehmen zu müssen, daß bei Verabreichung dieser Milch an die Tiere nicht immer mit der nötigen Sorgfalt und Sachkenntnis vorgegangen wird. Es muß eben eine Übergangsperiode beim Gewöhnen der Tiere von Vollmilch zur Magermilch eingehalten werden. Verschiedene Viehbesitzer, welche es so handhaben, haben sich über das Ergebnis zufrieden geäußert. Viel zu wenig Beachtung findet in der Landwirtschaft auch noch bei Schweinemast die Verfütterung der Molke, welche doch ein ganz gutes Futtermittel darstellt. Außerdem ist es nötig, auf die Käsereі hinzuweisen, welche in Deutschland einen großen Umfang angenommen hat. Wenn die Milch den Molkereien und Käsereien entzogen würde, wie sollte dann der riesige Bedarf an Käse gedeckt werden? Käse ist ebensogut wie Fleisch ein Volksnahrungsmittel. Also auch aus Rücksicht auf die Käsereien kann von einer obligatorischen Rahmlieferung an alle Molkereien, wie sie in dem genannten Artikel empfohlen wurde, um in Zukunft die Fleischnot fernzuhalten, nicht die Rede sein. Im übrigen dürfte der Verfasser des betr. Artikels mit seiner Ansicht, daß die Molkereien für die Fleischnot verantwortlich zu machen seien, sehr auf dem Holzwege sein. A. Z. in E. (653

Die Vorteile des überhitzten Dampfes für die Molkerei. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 96.) Auf die diesen Punkt treffende Anfrage im Sprechsaal von Nr. 96 sind einige Antworten eingegangen, welche zum Teil das Wesen des überhitzten Dampfes verkennen, so daß hierüber noch einige Ausführungen erwünscht erscheinen.

Die Verwendung des überhitzten Dampfes hat nur den einen, allerdings sehr wesentlichen Nutzen, daß sie den Dampfverbrauch der Dampfmaschine sehr erheblich mindert, d. h. den thermischen Wirkungsgrad derselben bedeutend verbessert. Diejenigen Teile des Schieberkastens, des Schiebers und des Zylinders selbst, welche nicht nur vom Frischdampf, sondern auch vom Abdampf bestrichen werden, nehmen eine Temperatur an, welche beträchtlich niedriger ist, als die Temperatur des Frischdampfes. Als Folge hiervon stellt sich eine teilweise Kondensation des eintretenden Dampfes ein, welche die zur Arbeitsleistung erforderliche theoretische Dampfmenge unter Umständen vervielfacht. Durch Einführung überhitzten Dampfes in den Zylinder wird dieser Übelstand aus zwei Gründen in seinen Folgen vermindert, einmal, weil nunmehr die mittlere Temperatur des Zylinders eine höhere geworden ist und dann, weil eben zunächst die Überhitzungswärme an die kälteren Zylinderwandungen abgegeben wird. Denn ehe der Dampf seinen Zustand der Sättigung wieder erreicht hat, d. h. den Augenblick, wo jede weitere Wärmeabgabe zur entsprechenden Kondensation führt, muß er seine Überhitzungswärme abgeben. Deshalb überhitzt man den Dampf auch nur soviel, daß er noch während der Expansion, also vor seinem Austritt aus dem Zylinder, seinen gesättigten Zustand wieder annimmt. Eine noch weitergehende Überhitzung würde keine wesentlichen Vorteile bringen, so daß die zu diesem Teil der Überhitzung aufgewendete Wärme nicht genügend ausgenützt werden könnte. Es ist deshalb nicht richtig, daß, wie ein Einsender bemerkt, der Abdampf einer Heißdampfmaschine einen größeren Wärmeinhalt besitzt. Der Abdampf hat in diesem Fall genau dieselben Eigenschaften wie die Sattdampfverwendung, nur seine Menge ist geringer, da ja die Heißdampfmaschine weniger Dampf verbraucht.

Mit diesem geringen Dampfverbrauch der Heißdampfmaschine geht auch ein entsprechend geringerer Kohlenverbrauch einher. Dagegen erhöht sich der Wirkungsgrad des Kessels nicht, sondern zur Erzeugung von 1 Kg. überhitzten Dampfes sind mehr Kohlen aufzuwenden als für 1 Kg. Sattdampf, denn die Überhitzung erfordert doch auch Wärme. Früher legte man allerdings den Überhitzer in den Fuchs des Kessels und suchte durch Ausnutzung der Abwärme von den Rauchgasen die Überhitzung kostenlos zu erzielen. Diese Anordnung hat sich aber nicht bewährt, weshalb man jetzt immer den Überhitzer der hohen Temperatur der aus dem Flammrohr austretenden heißen Gase direkt aussetzt. Dieser geringe Kohlenmehrverbrauch für die Erzeugung der Überhitzung wird aber durch die nunmehr mit einem viel besseren Wirkungsgrade arbeitende Dampfmaschine mehr wie aufgehoben.

Nach Obigem liegt demnach der Nutzen des überhitzten Dampfes in seiner Verwendung zur Kraftleistung. Man wird ihn daher im allgemeinen für Heizzwecke nicht benutzen, eine Kohlenersparnis wäre jedenfalls damit nicht verknüpft, denn die Anzahl Wärmeeinheiten, welche für eine Heizung gebraucht werden, müssen auch vorher dem Dampf mitgeteilt werden, gleichgültig, ob er in überhitztem oder in sattem Zustande zur Verwendung kommt. Zivilingenieur Rüters.

Fehlerhaftes Wasser in einem Molkereibetriebe. Anfrage: Wir haben hier sehr mit unreinem Wasser zu kämpfen. Das frische Brunnenwasser hat eine schmutzige Färbung und setzt nach einigen Stunden im Sammelbassin sowie auch in den Leitungen und Kühlapparaten braune Flöckchen ab. Unser Brunnen ist nur 5 Meter tief, es handelt sich also um sogenanntes Oberflächenwasser, welches im Sommer sehr warm ist. Wie helfen wir dem Übelstande am besten ab? Empfiehlt es sich, eine Neubohrung vorzunehmen, oder eine Enteisenungs- und Filtrieranlage herstellen zu lassen. Molk. C. (2774

Antwort: Nach den geschilderten Feststellungen Ihres Molkereibrunnens handelt es sich jedenfalls um sogenanntes Raseneisen, das sich in braunen, fettglänzenden und schwammartig weichen Flöckchen im rohen oder ungelochten Brunnenwasser absetzt. Das Vorkommen von solchem Eisenoxydhydrat bedingt ein seichtes Grundwasser aus quelligem und sumpfigem Wiesenboden, in welchem seine Bildung durch einen chemischen Prozeß organischer Substanzen mit Phosphorsäure vermittelst der bekannten Eisenbakterien vor sich geht. Das „Schmutzigsein" des Brunnenwassers ist eine Trübung — wenn dasselbe gelblich oder rötlich erscheint —, verursacht durch Schwefelwasserstoff; wenn es milchig trübe erscheint, so ist kohlensaurer Kalk in ihm vorhanden und wenn das Wasser einen grauen Schein behält, so ist schwefelsaurer Kalk darin gelöst zu finden, alles Stoffe, die ein Brunnenwasser wesentlich herabsetzen. Erscheint indessen dasselbe bläulichtrübe, so ist dies ein Zeichen von durch starken hydrostatischen Druck emporgetriebener Tonerde, riecht das Wasser widerlich, etwa nach faulen Eiern, so können organische Stoffe oder Ammoniak die Ursache sein.

Dieses festzustellen, dürfte zunächst ihre vornehmste Aufgabe sein, da sich alsdann eine eventl. Reinigungsmethode angeben läßt. Die verschiedenen Wasserreinigungsverfahren haben sich in der Praxis fast durchweg gut bewährt, nur sind sie sehr kostspielig und für kleine Betriebe natürlich wenig rationell. Von ihnen ist die Ozonisierung mit Elektrizität die vollkommenste, die Durchlüftung bei der Enteisenungsmethode die empfehlenswerteste insofern, als sie die wenigsten Umstände erfordert. Die Klärmethode ist nur bei Anwendung von Dampf durchzuführen und die Filtrierverfahren sind die schwierigsten und dabei unvollkommensten, weil sich die chemisch gelösten Stoffe nicht, sondern nur die mechanisch beigemengten ausscheiden lassen.

Die Enteisenung nach dem Verfahren von Deseniß & Jacobi, Aktiengesellschaft in Hamburg, ist eine Einrichtung, wo vermittelst einer eigens konstruierten Pumpe mit dem Wasser zugleich eine gewisse Menge Luft eingezogen und dieses Gemisch durch einen gut vorbereiteten Filter getrieben wird. Das Eisen kann auf diese Weise, nämlich durch feinste Verteilung des Wassers im Filter, wobei sich dem mitgesaugten Luftstrom die größte Oberfläche für die Oxydation durch Sauerstoff bietet, dem verunreinigten Brunnenwasser bis auf 2 oder 3 Prozent entzogen werden.

Diese Enteisenungsmethode ist für kleinere Betriebe am ehesten ratsam, nur selten ist der Filter mit einer neuen Kies- oder Koksfüllung zu

versehen, da man durch einen Rückwärtslauf des Wassers die Filtriermasse leicht waschen und weglassen kann.

Die Preise schwanken für derartige Anlagen je nach ihrer Einrichtung für Riemen-, Gas-, Elektrizitäts- oder Dampfbetrieb für stündliche Leistung von 3000 Liter von 900—1200 ℳ, für eine Leistung von stündlich 4300 Liter von 1300—1500 ℳ und für ca. 7000 Liter etwa 1500—1700 ℳ.

Nun aber erwähnen Sie von Ihrem Brunnen, daß derselbe bei 5 Meter Tiefe und 2 Meter Wasserstand den Temperaturschwankungen infolge seiner geringen Tiefe sehr unterworfen ist und Sie ohne Kühlanlage selten auskommen. Da rate ich denn, in demselben Brunnen eine Tiefbohrung bis zu einem neuen Wasserhorizont vorzunehmen, um besseres und evtl. dabei niedrig temperiertes Wasser zu erschließen. Die in Ihrer Nähe — Geldern — erforschten geologischen Untergrundschichten, die bis zu einer Tiefe von 42 Meter genau bekannt sind, lassen in der geringen Tiefe von etwa bis 20 Meter immerhin ein besseres, eisenfreies Wasser vermuten, da kaum angenommen werden kann, daß die Eisenbildung, die doch nur in der obersten Humusschicht vor sich geht, auch in größerer Tiefe vorhanden ist. Das Bohrloch Wemb bei Kevelaer, also in Ihrer unmittelbaren Nähe, hat bei einer Gesamttiefe von 900 Meter in seinen oberen Abteufschichten 2 Meter Lehm, dann 13 Meter Kies und danach eine Sandbank von 180 Meter Mächtigkeit, welche auf einer undurchlässigen Formation ruht und also, wenn nicht alles trügt, ein einwandfreies Wasser ergeben muß. Zudem ist dieser Versuch entschieden billiger, als alle Wasserreinigungsmethoden, denn in diesen weichen Bodenschichten vermag ein gutes Bohrwerkzeug mit Verrohrung bis 30 Meter Tiefe in zwei Tagen herabzugehen. Bohrlochdurchmesser nicht unter 10 Zoll und mit einem der Korngröße des Sandes entsprechenden Filter. Ich bin bereit, bei Einsendung einer Wasserprobe von mindestens 1 Liter, dasselbe auf seine Bestandteile zu prüfen. Georg Schober, Bautzen (Sachsen).

Briefkasten.

Sch. in W. Ihre Vertragsabmachung mit dem neuen Besitzer ging dahin, daß er nur für den Fall der Unterzeichnung eines mehrjährigen Vertrages einen Kaufpreis von 10 ₰ pro Liter haben sollte, andernfalls aber, wenn die Vertragsunterzeichnung unterbleibt, nur 9 bzw. 9½ ₰ pro Liter. Sie haben im Vertrauen darauf, daß er den Vertrag unterzeichnen würde, ihm eine Zeitlang 10 ₰ pro Liter ausgezahlt. Weigert er nun die Vertragsunterschrift, so ist die Bedingung, unter der Sie das erhöhte Milchgeld gezahlt haben, nicht eingetreten und Sie sind berechtigt, den über 9 bzw. 9½ ₰ pro Liter gezahlten Milchpreis zurückzufordern. Sie konnten diese Gegenforderung von dem von Ihnen noch geschuldeten Milchgelde in Abzug bringen. Im Falle der Lieferant sich den Abzug nicht gefallen lassen will und Sie auf Zahlung verklagt, müssen Sie allerdings, um den Prozeß zu gewinnen, die eingangs genannte mündliche Abmachung beweisen können. Als Beweismittel hätten Sie, da Zeugen nicht vorhanden sind, nur Eideszuschiebung an den Lieferanten. Schwört er die mündliche Abmachung ab, so würden Sie zur Zahlung verurteilt werden. (2864

K. S. Pr. Als Schadensersatz können Sie den Ihnen durch die Nichtlieferung entgangenen Gewinn fordern. Dessen Höhe läßt sich zuverlässig nur unter Zuhilfenahme Ihrer Geschäftsbücher feststellen. Man kann im Durchschnitt 1 ₰ pro Tag und pro Liter als Schadensersatz rechnen. Die Milchmenge, die Sie von jeder gezeichneten Kuh täglich zu beanspruchen haben, richtet sich selbstverständlich zunächst nach den in dortiger Gegend, insbesondere von dem betr. Besitzer, gehaltenen Tieren. Meist wird der jährliche Milchertrag einer Milchkuh auf 2400 Liter im Durchschnitt zu veranschlagen sein. Wenn Sie dem betr. Besitzer auch erlaubt haben, täglich für seinen Wirtschaftsbedarf etwas zurückzubehalten (dieses „etwas" bedarf noch der näheren Aufklärung), so muß er Ihnen doch die Milchmenge von den gezeichneten 8 Kühen liefern, die nach Abzug dieses Wirtschaftsbedarfes übrig bleibt. Daß dieser Bedarf die Milch der sämtlichen 8 Kühe umfaßt, kann wohl bei dem Umfange der Wirtschaft des Besitzers als ausgeschlossen angesehen werden. (2872

A. 20. Wenn Sie zur Bestreitung der Prozeßkosten unvermögend sind, so müssen Sie beim dortigen Magistrat die Ausstellung eines Armutszeugnisses beantragen. Wird Ihnen dieses erteilt, so reichen Sie es beim Gericht ein und beantragen die Bewilligung des Armenrechts. Die Bewilligung hat zur Folge, daß Sie keine Gerichtskosten zu zahlen brauchen und daß Ihnen, wenn der Prozeß vor dem Landgericht schwebt — bei diesem herrscht Anwaltszwang —, ein Rechtsanwalt zur unentgeltlichen Wahrnehmung Ihrer Rechte beigeordnet wird. Ist der Prozeß beim Amtsgericht anhängig, so müssen Sie den Anwalt, wenn Sie sich durch einen solchen vertreten lassen, selbst bezahlen. Das Armenrecht befreit Sie aber nicht, wenn Sie den Prozeß verlieren, von Zahlung der Prozeßkosten der Gegenpartei. Wird also Ihre Klage abgewiesen, so müssen Sie auch die der Gegenseite entstandenen Prozeßkosten, darunter die Kosten des gegnerischen Anwalts, zahlen. (2878

W. in A. Sie müssen den Quarkabschluß einhalten, also das abgeschlossene Wochenquantum abnehmen. Gesetzliche Gründe zum Vertragsrücktritt liegen nicht vor. Sie können auf dem mündlich abgeschlossenen Wochenquantum von 5 Faß bestehen. Lautet der Ihnen jetzt zugegangene Schlußschein nur auf 4 Faß wöchentlich, so kann Ihnen nach Lage der Sache damit wohl nur gedient sein. — Wenn die Molkerei Ihnen eine Zeitlang die Wochenmengen nicht vollständig geliefert hat, also in Verzug gekommen war, so muß sie an und für sich den Ihnen dadurch entstandenen Schaden ersetzen. Sie müssen aber nachweisen können, daß der Rückgang Ihres Geschäftes und der Ihnen dadurch entstandene Schaden gerade auf die unterbliebenen Lieferungen zurückzuführen ist. Dieser Nachweis wird wohl schwer oder gar nicht zu führen sein. Es wird auch noch zu prüfen sein, ob Sie nicht in der Lage waren, den Schaden abzuwenden, indem Sie sich anderweitig eindeckten. War Ihnen dies möglich, so würde ein Schadensersatzanspruch nicht berechtigt sein. (2879

M. W. Nachdem Sie wiederholt zum Verkauf haben schlachten lassen, nimmt die Polizei an, daß es sich bei Ihnen um gewerbliche Schlachtungen handelt. Solche dürfen nur in öffentlichen Schlachthäusern, oder, wo solche nicht bestehen, nur in solchen Räumen vorgenommen werden, die den polizeilichen Vorschriften entsprechen und für diesen Zweck besonders genehmigt sind. Das Verbot der Polizei ist also berechtigt und nicht auf Hetze der dortigen Schlachter zurückzuführen. (2855

Molk. W. Eine Genossenschaft, die nur die Milch ihrer Mitglieder verarbeitet, ist nicht allein von der staatlichen, sondern auch von der Gemeindeeinkommensteuer vollständig frei. Wir können Ihnen nur empfehlen, gegen jede Art Steuer in den ersten vier Wochen nach Empfang des Steuerzettels bzw. einer Benachrichtigung, Berufung beim Landratsamt einzulegen. (2809

M. G. Gl. Ihre Frage, ob Sie einen etwaigen Prozeß gewinnen würden, kann Ihnen auf Grund der eingesandten Unterlagen kein Mensch mit der von Ihnen gewünschten Bestimmtheit beantworten, da sich gar nicht vorhersehen läßt, welche Einwendungen die Gegenpartei machen wird, bzw. wieweit dieselben vor Gericht als berechtigt anerkannt werden. Daß solche Einwendungen zu erwarten sind, ergibt sich schon aus dem Briefe des gegnerischen Anwalts vom 13. Dezember. Da dieser Anwalt sich bereit erklärt hat, Einigungsverhandlungen zwischen den Parteien zu führen, so kann Ihnen nur dringend geraten werden, zunächst auf diesem Wege zu versuchen, eine Verständigung mit der Gegenpartei herbeizuführen. Bei mangelndem Entgegenkommen bleibt Ihnen dann ja immer noch der Weg des Prozesses. — Die Klage würde, wenn mehr als 600 ℳ eingeklagt werden, bei dem Landgericht, andernfalls bei dem Amtsgericht erhoben werden. Beim Landgericht ist Anwaltszwang; der Anwalt muß an dem betr. Gerichte zugelassen sein. Ein Anwalt, der als besonders tüchtig im Bezirk O. gilt, ist uns nicht bekannt. (2804

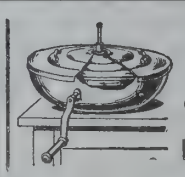
H. B. in B. Quarkprobe I hatte einen Wassergehalt von 71,19 Proz. und Probe II einen solchen von 66,44 Proz. Beide Proben sind jedoch ihres großen Metallgehaltes wegen zur Käsefabrikation unbrauchbar. (2748

R. in B. Durch Polizeiverordnung ist in dortiger Stadt die fernere Benutzung größerer Schweinestallanlagen untersagt von dem Zeitpunkte an, wo der Betrieb „durch den bisherigen Eigentümer, Nutznießer oder Pächter" aufgegeben wird. Sie haben nun die mit Ihrer Pachtmolkerei verbundenen Schweineställe einem Afterpächter überlassen, dieser gibt dieselben demnächst auf und es fragt sich, ob Ihnen dann auf Grund der Polizeiverordnung die fernere Benutzung als Pächter verboten werden kann. — Im Sinne dieser Verordnung ist der bisherige Afterverpächter, wenn nicht als „Pächter" — das sind und bleiben auch Sie nach wie vor —, so doch als „Nutznießer" anzusehen. Das Beste wäre daher, wenn sich der Übergang der Schweineställe auf Sie vollziehen könnte, ohne daß der dortige Magistrat amtlich Kenntnis davon erhält und dann die Polizeiverordnung zur Anwendung zu bringen sucht. Geschieht dies aber dennoch, so müßten Sie die Anwendbarkeit der Verordnung auf Ihre schon längere Zeit bestehende Anlage bestreiten und nötigenfalls eine gerichtliche Entscheidung darüber herbeiführen. Fällt diese zu Ihren Gunsten aus, so kann Ihnen aber trotzdem die fernere Benutzung aus § 51 der Gewerbeordnung verboten werden, „wenn überwiegende Nachteile und Gefahren für das Gemeinwohl" vorliegen, wenn also die Nachbarschaft durch die entstehenden Gerüche in ihrer Gesundheit gefährdet wird. In diesem Falle muß dem Besitzer aber für den nachweislichen Schaden Ersatz geleistet werden. Das ist alles, was sich vorläufig zu dieser Angelegenheit sagen läßt. (2730

Molkerei A. Ein Abzug vom Kaufpreise wegen übermäßigen Wassergehaltes der Butter ist nur dann berechtigt, wenn Sie unverzüglich nach der Ablieferung die Butter durch einen Sachverständigen haben untersuchen lassen und den Mangel unverzüglich der Verkäuferin angezeigt haben; andernfalls gilt die Ware als genehmigt und sind Abzüge dann nicht mehr statthaft. Wir stellen Ihnen anheim, gegebenenfalls Proben zur Untersuchung an unser chemisches Laboratorium einzusenden. Zum Nachweise, daß die zur Untersuchung gesandte Probe aus der Sendung der betr. Verkäuferin herrührt, genügt das Zeugnis Ihres Gehülfen, wenn Sie in dessen Gegenwart die Probe nehmen und an uns abschicken. (2844

Vertr. Wenn Sie mit mehreren Lieferanten einen auf 5 Jahre geltenden Milchlieferungsvertrag geschlossen und als Zeit des Vertragsbeginns den Tag der Betriebseröffnung angegeben haben, so würden Sie nach Treu und Glauben verpflichtet sein, ohne Zögern nach Vertragsabschluß die Molkerei errichten zu lassen. Aus diesem Gesichtspunkte würde das Verlangen der Lieferanten, daß Sie den Betrieb bis zum 1. Mai n. Js. eröffnen sollen, berechtigt sein, falls dies bis zu dieser Zeit geschehen kann. Die Lieferanten würden, wenn die Betriebseröffnung unterbleibt oder bis zum 1. Mai unterblieben ist, vom Vertrage zurücktreten können. Eine neben dem schriftlichen Vertrage getroffene mündliche Vereinbarung, daß Sie erst bei einer Kuhzahl von 100 Stück mit dem Bau der Molkerei zu beginnen brauchen, ist gültig, muß aber, wenn diese Vereinbarung bestritten wird, von Ihnen bewiesen werden können. Auch bei dieser mündlichen Vereinbarung gilt, daß die Bauausführung meist auf unabsehbare Zeit verzögert werden kann. Es würde hier richterliches Ermessen entscheiden, welcher Zeitraum als angemessen anzusehen ist. (2837

A. B. M. Ein russischer Rubel ist in deutscher Reichswährung nach dem durchschnittlichen Tageskurse 2,16 ℳ. (2868



Wiederum

einen großen Erfolg

haben

Dr. N. Gerber's Original-Apparate

zur Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten zu verzeichnen, denn sie erhielten auf der Internationalen Landes-Jubiläums-Ausstellung in Buenos-Aires den

Grossen Ehrenpreis

als höchste Auszeichnung.

Kataloge und Kosten-Anschläge gratis und franko

durch

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

M. G. 400. 1. Durch den Tod des Molkereibesitzers gehen dessen Forderungen und Verbindlichkeiten auf seine Erben über; diese treten in alle Rechtsgeschäfte des Erblassers ein. Es müssen daher die Milchlieferanten bis zum Ablauf der vereinbarten Vertragsdauer an die Erben liefern und diese haben auch den Anspruch aus der Konkurrenzklausel gegen den Gehülfen, so daß dieser das Konkurrenzverbot in den vertraglich bestimmten Grenzen einhalten muß. 2. Die Beschlußfassung wegen der Höhe des Zinsfußes ist für das Mitglied bindend. 3. An einer Generalversammlung können Nichtmitglieder gegen den Willen des Vorstandes oder des Aufsichtsrats nicht teilnehmen. (2842

B. in B. Sie gehören der Molkereiberufsgenossenschaft, Sektion IV, an. Die Anmeldeformulare müssen Sie von der Geschäftsstelle dieser Sektion in Hamburg, Hasselbrookstr. 17 beziehen. (2847

F. B. in M. Die uns eingesandte Natronprobe ist als einwandfrei zu bezeichnen. (2869

M. B. Die weitaus größte Verbreitung von allen Milchuntersuchungsverfahren hat unstreitig das Säureverfahren, die Azidbutyrometrie. Das Sinazid- oder Salzverfahren hat ihr gegenüber nur den einen Vorteil, daß die dabei benutzte Salzlösung nicht so gefährlich ist wie Schwefelsäure, im übrigen bietet es dem Säureverfahren gegenüber gar keine Vorzüge, die Sie veranlassen könnten, es diesem vorzuziehen. (2865

J. H. Besondere Fehler konnten wir an Ihrer Butter nicht feststellen, Aussehen, Gefüge, Geruch und Geschmack sind gut. Sie sehen also, daß eine gute Rahmkühlung für die Butter doch von großem Vorteil ist. (2815

M. A. Die Bemängelung Ihres Abnehmers ist nicht ganz ungerechtfertigt, da Ihre Butter einen öligen Geschmack hat, als ungenießbar kann man sie nun gerade nicht bezeichnen. Der Fehler ist vermutlich auf die Fütterung der Kühe zurückzuführen. Werden dort vielleicht augenblicklich viele Rübenabfälle gefüttert? (2871

L. F. in N. Das Verfahren der Sterilisation der Milch durch Bestrahlung derselben mit ultraviolettem Licht hat bisher nur versuchsweise Anwendung gefunden in Laboratorien und Versuchsanstalten. Für die allgemeine Molkereipraxis kommt das Verfahren vorläufig noch nicht in Frage. Ob es in Zukunft eine große praktische Bedeutung erlangen wird, läßt sich jetzt noch nicht sagen. (2831

Molk. L. Das von Ihnen genannte Verfahren ermöglicht es wohl, einwandfrei festzustellen, ob die Milch auf 80 bis 90 Grad C. erhitzt war. Wenn dort keine richtigen Resultate erzielt werden, so muß das daran liegen, daß die Methode entweder nicht richtig ausgeführt wird oder die Reagenzien nicht einwandfrei sind. (2851

P. G. Es ist aus Ihren Mitteilungen nicht zu ersehen, worauf der Gutsbesitzer seine Lieferungsweigerung stützt. Offenbar ist ihm infolge der dort herrschenden Maul- und Klauenseuche das Weggeben ungekochter Milch verboten worden. In diesem Falle braucht er nicht zu liefern. Wenn Sie aber selbst Einrichtungen haben, mit denen Sie die Milch in der vorgeschriebenen Weise erhitzen können, so können Ausnahmen von diesem Verbot zugelassen werden und es wäre Ihre Sache, beim Landrat dieserhalb vorstellig zu werden. — Ist aber die Nichtlieferung der Milch nicht auf ein behördliches Verbot oder auf eine andere berechtigte Ursache zurückzuführen, so könnten Sie allerdings Lieferung oder Schadensersatz wegen Nichtlieferung fordern. (2843

E. in Z. Die Hauptursache der Verlegung Ihrer Meierei in andere Mietsräume ist, wie Sie schreiben, Betriebsvergrößerung. Dies ist kein gesetzlicher Grund zur vorzeitigen Kündigung des Mietsvertrages bezüglich der Räume, in denen Sie jetzt die Meierei betreiben. Der Vertrag bleibt also noch bis zum 1. November n. Js. in Kraft und bis dahin müssen Sie auch die Miete zahlen. Sie haben das Recht, diese Räume nach Verlegung der Meierei für andere Zwecke als wie bisher zu benutzen, nur muß die mietsweise Abnutzung sich in den bisherigen Grenzen halten. Solange der Mietsvertrag besteht, haben Sie auch Zutritt zu den gemieteten Räumen. Bei irgendwelchen Besitzstörungen müssen Sie auf Unterlassung klagen. Der Vermieter hat wegen des Mietzinses ein Pfandrecht an Ihren Sachen, kann daher, wenn Sie vorzeitig ausziehen, in Höhe seiner Forderung Sachen zurückbehalten, die Ihnen gehören. Um dies zu vermeiden, müssen Sie die Miete vor Ihrem Auszuge zahlen. — Sie gehören der Sektion I der Molkerei-Berufsgenossenschaft an (Bureau: Danzig-Langfuhr, Bahnhofstr. 14). (2845

D. in F. Zur Anlegung des Motors brauchen Sie eine besondere behördliche Genehmigung nicht. Daß die Gerüche dieses 2 PS.-Benzol-Motors die Bewohner des 150 Meter entfernt liegenden Pfarrhauses in erheblichem Maße belästigen, ist wohl kaum anzunehmen. Nur wenn eine erhebliche Beeinträchtigung vorliegt, müßten Sie Abhülfe schaffen. — Sie mußten den Betrieb binnen einer Woche, nachdem Sie mit dem Motor zu arbeiten begonnen hatten, bei der Sektion II der Molkerei-Berufsgenossenschaft anmelden. Lassen Sie sich umgehend vom Bureau dieser Sektion in Frankfurt a. O., Rosenstraße 19/20 zwei Anmeldeformulare kommen und reichen Sie diese dann ausgefüllt beim Landrat Ihres Wohnsitzes ein. Infolge des Unterlassens der Anmeldung können Sie vom Genossenschaftsvorstande in eine Geldstrafe genommen werden. (2862

Molkerei S. Die betreffende Mitteilung war nach Sinn und Wortlaut als Kündigung anzusehen, wenn auch der Ausdruck „Kündigung" darin nicht vorkommt. Auch die Kündigung durch einen Bevollmächtigten — hier durch den Sohn — ist zulässig. Mit dem Augenblick der Kündigung, die hier fälschlich als „Austritt" bezeichnet ist, hört aber die Lieferfrist des Genossen nicht auf; dieser muß vielmehr so lange liefern, bis durch die erfolgte Kündigung statutenmäßig die Mitgliedschaft endigt. — Die Generalversammlung war berechtigt, eine Erhöhung der für den Fall schuldhafter Nichtlieferung festgesetzten Strafe zu beschließen. Dieser Beschluß kommt aber nur für die nach der Beschlußfassung unterbliebene Milchlieferung in Anwendung, nicht aber für die frühere Zeit. Die Ansicht des Revisors, daß derartige Vertragsstrafen nicht einklagbar sind, ist irrig. Die Gerichte urteilen gerade entgegengesetzt. Die Höhe der vom Genossen verwirkten Strafe können Sie ja leicht nach dem Durchschnittsquantum der Milch, das der Genosse täglich geliefert hat, berechnen. Zur Vermeidung hoher Prozeßkosten empfiehlt es sich, zunächst nur einen Teil der Strafe — vielleicht 60 ℳ — einzuklagen. Wird der Genosse verurteilt, so wird er wohl ohne neue Klage seinen weiteren Verpflichtungen nachkommen. (2817

M. in R. Sie durften in Ihrem Schaufensterraum nicht gleichzeitig Naturbutter und Margarine aufbewahren. Sie verstoßen hierdurch gegen § 4 des Margarinegesetzes vom 15. Juni 1897. Voraussichtlich wird Ihre Bestrafung erfolgen. (2821

J. R. in T. Zur Ausbesserung von Dampfrohr-Isolierungen verwendet man am besten Kieselgur. Sie können solches beziehen von Heinr. König in Lüneburg. Die Ausbesserung können Sie selbst vornehmen, Anleitung dazu gibt Ihnen vorgenannte Firma. (2858

Molk. A. Die Butter enthält noch viel Lake, sie müßte besser ausgearbeitet sein. Der Geschmack ist schwach metallisch und unrein. Wir vermuten, daß die Milch und der Rahm mit stark verrosteten und schlecht verzinnten Geräten in Berührung kommen. (2870

S. in R. Für Ihren auswärtigen Filialbetrieb könnnen Sie in der betr. Gemeinde in Höhe desjenigen Einkommens, welches aus diesem Filialbetrieb herrührt, zur Gemeindeeinkommensteuer herangezogen werden, ebenso auch zur Gewerbe- und Gebäudesteuer. (2841

H. Z. Wir stehen nach wie vor auf dem Standpunkte, daß die Mängelanzeige nicht ordnungsmäßig ist. Die Bemängelung geht nur dahin, daß die Ware keine gute, indem sie geringer in der Qualität als wie die vorletzte Sendung sei, bringt aber nicht mit unzweifelhafter Deutlichkeit zum Ausdruck, ob derselbe Mangel wie bei der vorletzten Sendung vorliegt und gerügt wird oder ob ein anderer Mangel, auf den die noch geringere Qualität der Butter zurückgeführt wird, angezeigt wird. Welcher Mangel eigentlich angezeigt wird, hätte von Ihnen erst durch Rückfrage bei der Verkäuferin mit Sicherheit festgestellt werden können; durch die Anzeige in der vorliegenden Form wurden Sie nicht ausreichend über den Grund der Bemängelung ins Klare gesetzt. Immerhin verkennen wir nicht, daß nicht mit Sicherheit vorauszusehen ist, ob der Prozeß zu Ihren Gunsten ausfallen wird; denn gerade bei derartigen Fällen bestehen häufig verschiedenartige Meinungen bei den einzelnen Gerichten. Es würde also bei Ihrer Sache, die ja voraussichtlich in die Berufungsinstanz gehen würde, das Urteil des Landgerichts C. maßgebend sein. (2863

D. D. Der mit Ihrem Butterabnehmer geschlossene Lieferungsvertrag geht, nachdem Ihr Abnehmer das Geschäft verkauft hat, nicht ohne weiteres mit auf den Käufer über; dieser muß ausdrücklich in den Vertrag eintreten. Weigert er sich, so haben Sie gegen Ihren jetzigen Abnehmer noch die Ansprüche aus dem Vertrage bis zum Ablauf der Vertragsdauer, d. i. bis 1. Oktober 1911. Verlangt der Nachfolger aber Lieferung, so können Sie dieselbe nur verweigern, wenn seine Zahlungsfähigkeit zu Bedenken Veranlassung geben sollte. (2866

S. in E. Erheben Sie sofort gegen den Ihnen zugestellten Strafbefehl Einspruch. Wir senden Ihnen zwei Ausschnitte aus unserer Zeitung, die sich mit der Frage der Führung des betr. Verzeichnisses befassen, zu. Nehmen Sie bei der Einsprucherhebung Bezug auf den Inhalt dieser Ausschnitte und beziehen Sie sich weiter auf das Werk: „Die Sonntagsruhe in Industrie und Handwerk", erläutert von M. Werner, Regierungsrat im Reichsamt des Innern (Berlin, Carl Heymann's Verlag). In diesem Werke ist ebenfalls ausgeführt, daß Molkereien das Verzeichnis über Sonntagsarbeiten nicht zu führen brauchen. (2867

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Januar, Februar und März 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

24. Dezbr. Ia **123—125 Mk.**, IIa **118—123 Mk.**, IIIa **112—120 Mk.**, abfallende **97—112 Mk.** Tendenz: lebhaft.

Privatberichte über Butter.

Hildesheim, 28. Dezember. Butterbericht von Mann & Friedeborn. Die Preise unseres letzten Berichtes vom 22. Dezember sollten 117 bis 120 Mk. lauten. In diesen ersten Tagen nach dem Feste war die Nachfrage noch recht lebhaft, und konnten die ersten kleinen Zufuhren von gestern und heute zu den Erwartungen entsprechend ermäßigten Preisen noch schnell geräumt werden. Der weitere Verlauf bleibt abzuwarten.

Berlin, 27. Dez. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 123—125 Mk., IIa 110—115 Mk., IIIa 105 Mk., abfallende 90 Mk.

Berlin, 24. Dezbr. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. Das Geschäft ist auch in der zweiten Hälfte der Woche recht lebhaft gewesen und da auch von auswärts größere Aufträge eintrafen, war die Frage nach allen frischen Qualitäten Hofbutter eine so rege, daß sich nicht nur die Zufuhren zu unveränderten Preisen schlank räumen konnten, sondern die Läger täglich ausverkauft waren. Gestandene und alte Sommerbutter blieb dagegen unbeachtet, hierin ist das Angebot zu außergewöhnlich billigen Preisen recht dringend. Frische sibirische Butter war gut gefragt.

Neueste Depeschen.

Butter-Notierungen.

Berlin: heute 7 ℳ niedriger, letzten Sonnabend unverändert, Sonnabend vermutlich unverändert.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- ꝛc. Händler erwählten Notierungskommission:

28. Dezember. Ia **116—118** ℳ, IIa **114—116** ℳ, IIIa **110—114** ℳ, abfallende **95—110** ℳ. Tendenz: flau.

Hamburg, 28. Dezember. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
I. Klasse 269 Drittel zu 122,00 bis 127,50 ℳ, im Durchschnitt 125,51 ℳ,
II. Klasse 24 Drittel zu 118,00 ℳ bis 121,00 ℳ, im Durchschnitt ——— ℳ,
Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender. Vorige Woche 304 Drittel, im Durchschnitt 127,19 ℳ.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Am 28. Dezember 13 711 Stück. a) — ℳ, b) 63—64 ℳ, c) 61—63 ℳ, d) 59—62 ℳ, e) 57—60 ℳ, f) 58—60 ℳ. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: überstand.

Hamburg, 27. Dez. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Soweit frische deutsche, dänische und ähnliche Butter in Betracht kommt, verlief die Woche vor dem Fest verhältnismäßig günstig. Es ließ sich eine vollständige Räumung der Läger erzielen, allerdings nur zu unveränderten Preisen. Der heutige Dienstag zeigt dasjenige abwartende Bild, welches immer an solchen Tagen zu verzeichnen ist. Das entscheidende Kennzeichen des Marktes wird wohl erst morgen oder übermorgen festzustellen sein. Trotz der heute noch herrschenden Knappheit werden wir allem Anscheine nach gegen Ende der Woche doch mit einem Preisrückgang zu rechnen haben.

Leipzig, 24. Dezbr. Butterbericht der Buttergroßhandlung Gotthelf Michaelis & Co. Der hiesige Buttermarkt hat sich zum Schluß noch gut abgewickelt. Während man Mitte der Woche glaubte, daß die Preise noch vor dem Feste um einige Mark weichen müßten, konnte man die Einlieferungen in der Hauptsache noch zu dem seitherigen Preise unterbringen. Allerfeinste Ware wurde glatt geräumt und auch von geringerer Ware scheinen die Bestände allenthalben sehr gelichtet zu sein.

Die hiesigen Verkaufspreise sind heute: für allerfeinste Molkereibutter 125—129 Mk., für geringere Ware 108—118 Mk. pro Zentner.

Käse.

Berlin, 27. Dezember. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk. Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 27. Dezember. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Bodegraven (Holland), 27. Dezember. Marktbericht von H. Goebel & Co. Käse-Kommissions-Geschäft. Am Markte waren heute 60 Partien Käse, welche langsam verkauft worden sind. Wir bezahlten für 8—10 kg bis 15 kg 32,50—34 fl., 2. Qualität 30—32 fl., Ia Edamer 36 fl., Geheimrats- und Lunchkäse 37—39 fl., Kantertkäse 8 bis 10 kg 33,— fl., Brotkäse 32 fl. In dem Handel ist es momentan sehr still, aber Ia Ware bleibt stark gefragt und fordert man für Ia Mai-Sommer-Ware 44—45 fl., September-Oktbr.-Ware 38—42 fl. Im Jahre 1910 sind hier am Markte angefahren: 10 262 Partien mit 503 722 Stück Käse, im Gewicht von 3 022 332 kg, also 1538 Partien mehr wie in 1909. Wir hoffen, daß 1911 vorteilhafter sein wird wie dieses Jahr.

Schweine.

Berlin. Städt. Zentral-Viehhof. Amtlicher Bericht der Direktion. Zum Verkauf standen: Am 24. Dezember 8685 Schweine. a) Fettschweine über 3 Ztr. Lebendgewicht 00—00 Mk., b) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen über 2½ Ztr. Lebendgewicht, 65—00 Mk., c) vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen bis zu 2½ Ztr. Lebendgewicht, 63—65 Mk., d) fleischige 61—63 Mk., e) gering entwickelte 58—61 Mk., f) Sauen 60—00 Mk. Für 100 Pfund Schlachtgewicht. Tendenz: geräumt.

Hamburg, 23. Dezember. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 2667 Stück. Preise: Schwere 63,00—64,00 Mk., leichte 62,00 bis 63,00 Mk., Sauen 50,00—57,00 Mk., Ferkel 59,00—00,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: ziemlich gut.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Dezbr.	Aufgetr. Stück	Ia		IIa	für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	24.	8685	65 bis 58 52 bis 46			Schlachtgew. Lebendgewicht	ruhig
Hamburg	27.	828	64	bis	62	20—24 % Tara	rege
Magdeburg	23.	728	66	bis	64	Schlachtgew.	sehr langs.
Leipzig	27.	1647	66	bis	60	„	langsam
Chemnitz	27.	1587	72	bis	69	„	—
Dortmund	27.	1626	68	bis	65	„	flott
Essen	27.	3111	67	bis	63	„	mittel
Köln a. Rhein	27.	2760	66	bis	63	„	mäß. bel.
Mainz	27.	518	70	bis	68	„	ruhig
Frankfurt a. M.	27.	1806	70	bis	68	„	gedrückt
Mannheim	27.	2156	70	bis	68	„	—
Stuttgart	27.	749	69	bis	67	„	langsam
Augsburg	22.	941	72	bis	68	„	—
Nürnberg	23.	648	55	bis	53	Lebendgewicht	—
Posen	23.	285	51	bis	47	„	lebhaft
München	27.	1903	74	bis	60	Schlachtgew.	—

Futtermittel.

Hannover, 27. Dezbr. Bericht von J. Frank & Co., Hannover. Gerste: Die abgelaufene Berichtswoche zeichnete sich wieder durch feste Tendenz aus. Der Konsum hat nicht in dem Maße nachgelassen als erwartet wurde. Die Abladungen von Rußland jedoch weisen geringe Abladeziffern auf; außerdem verhalten sich die russischen Exporteure sehr reserviert, so daß einige Mark höhere Preise angelegt werden mußten. Wir notieren: für Januar 1911 106,— Mk., Februar bis August 1911 105 Mk. Rundmais: für Januar, Februar, März 1911 100,— Mk., parität ab Unterweser. Mixed-Mais: aus Anfang Januar fälligem Dampfer 101,— Mk., Januar bis April 1911 100,— Mk. Kartoffelflocken: prompt 8,10 Mk., Januar, Februar, März, April, Mai, Juni, Juli 1911 8,20 Mk. Kleinere Partien geben wir in Stückgutfracht mit Mark 8,40 ab hier ab. Weizenkleie-Melasse: Mk. 5,50 per Brutto-Zentner inkl. Sack ab hier.

Bei dem herannahenden Vierteljahreswechsel werden die Zeitungsleser ersucht, Bestellung auf die von ihnen zu beziehenden Zeitungen möglichst bald zu bewirken, damit in der Zustellung keine Verzögerung eintritt.

Kaiserliches Postamt.

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 10355 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw. nicht aufkommen können.

Suche zum 1. April 1911 für meine Dampfmolkerei mit maschin. Betrieb zur Herstellung von Ia. Tilf. Vollfettkäse, sowie feinster Tischbutt., außerdem die Aufzucht und Mast der Schweine einen durchaus tücht., stets nüchternen u. ehrlichen, selbst.

Molkereiverwalter

mit prima Zeugnissen und langjähriger Tätigkeit. Derselbe kann auch verheiratet sein mit nicht zu großer Familie. Lebensstellung. Off. unter **A. M. 10123** an d. Ztg.

Gesucht für ein größ. Kontor ein durchaus tücht., zuverlässig.

Kontorist

der die amerikanische Buchführ. beherrscht, in Stenographie u. Maschinenschreiben bewandert und militärfrei ist. Off. unt. Beifügung von Zeugnisabschr. und Gehaltsansprüchen unter 10304 an diese Zeitung.

Junger Gehülfe
der mit Pferden Bescheid weiß, kann sofort eintreten. Gehalt 27—30 Mk. bei freier Station. (10436
Dampfmolkerei **Schwerin a. W.**

Zu Anfang Januar 1911 suche einen jungen, kräftigen u. fleißigen
Gehülfen
für Butterei u. für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 25 Mk. bei freien Kassen. (10392
R. Langner, Dampfmolk. **Kruschwitz** Prov. Posen.

Junger, sauberer Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, für unsere Kühlstation gesucht. Off. erbeten. (10401
Milchhändler-Verein e. G. m. b. H.
Duisburg, Grabenstr. 71.
Der Vorstand.

Zum 1. Januar od. später wird
ein evangelischer Gehülfe
nicht unter 18 Jahren bei 25 Mk. Gehalt als zweiter gesucht. Beschäftigung abwechselnd Butterei u. Maschinen. Gelegenheit zu Kontorarbeit geboten. Zu gleicher Zeit findet
ein angehender Gehülfe
zur weiteren Ausbildung in modern eingerichtetem Betriebe gute Aufnahme. Offerte erbittet (10428
Molkerei **Brakel,** Krs. Höxter.

Zum 15. Januar 1911 suche ich einen tüchtigen jungen Mann als
ersten Gehülfen.
Nachmittag Kontorarbeit; guter Schreiber u. sicherer Rechner bevorzugt, da 224 Genossen. Anfangsgeh. Mk. 30 u. fr. Kassen. Offerten m. Zeugnisabschr. erbittet (10387
Ewald Paetzold, Molk.-Genossensch. e. G. m. u. H. **Ferdinandshof.**

Suche zu sofort oder zum 15. Jan. einen jungen
Gehülfen.
Gehalt 25 Mk. und fr. Stat. Off. an **Gehrke.** Molkereiverw., **Brackede** 10440) a. Elbe, Kr. Bleckede.

Suche zum 2. Januar 1911 für hiesige Genossenschafts-Molkerei, größeren Betrieb, einen jungen
Gehülfen
der sich jeder Arbeit unterzieht. Gehalt 30 ℳ pro Monat bei freien Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Altersangabe sind zu senden an
Molkerei Burgdorf in Hannover.

Gesucht krankheitshalber zu sofort ein junger, angehender
Molkereigehülfe.
Gehalt 20—25 Mark. (10437
W. Kindt, Schellhorn bei Preetz i. Holstein.

Wegen Krankheit mein. Gehülfen suche z. 8. Jan. oder etwas fr. Ers. Reflekt. auf einen evang. durchaus tücht., fleißigen und sauberen, nicht zu jungen **Gehülfen.** Beschr. Betr. Meld. nebst Zeugnisabschr. u. Geh.-Forderung erbittet sofort **F. Sies,** Molkerei **Langenberg,** Westf. (10445

Suche zum 1. Jan. 1911 eventl. etwas früher einen tücht., soliden, an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnt.
militärfr. Gehülfen
für sämtl. Arbeiten, auch i. Kontor. Anfangsgehalt 30 Mk. Kassen frei.
Dampfmolkerei **Carolinensiel.**
10373) Inh.: **Joh. Plähn.**

Zum 6. Jan. suche einen jüng., fleißigen, zuverlässigen (10451
Gehülfen
für Zentrifugen, Milchannahme u. and. Molkereiarbeit. Gehalt 65 bis 70 Mk. pro Monat, Wohnung und Produkte. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet
Molk.-Gen. **Raudten 2,** Bez. Breslau.

Käsereigehülfe.
Ein tüchtiger, williger und zuverlässiger Gehülfe, der mit Tilsiter-Fettkäserei gut Bescheid weiß, zum 1. Januar 1911 gesucht. Offert. mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten. Es wollen sich nur anständige, solide Leute melden.
Dampfmolkerei Pillkallen, Ostpreuß.

Gesucht für kleinere Milchwirtschaft durchaus zuverlässige (10396
Meierin
die auch Lust hat im Haushalt zu helfen od. besseres, gebild., **älteres Mädchen,** das in Milchwirtschaft Erfahrung hat. Offert. mit Gehaltsforderung zu richten an (10396
Frau Oberamtmann **Volger**
Domäne **Schäferhof** b. Nienburg Weser.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Redaktion: Dr. Fr. Mann und Th. Mann in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE
FEB 9 - 1938
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Mittwoch und Freitag abend; jedoch nur ein mal wöchentlich, wenn in die Mitte der Woche ein Festtag fällt. Jedesmal eine Sonder-Ausgabe aller Stellen-Angebote, Versendung auf Anfordern kostenfrei für stellesuchendes Personal.
Redaktionelle Beiträge, bei hohem Honorar, stets erwünscht.
Molkereifachliche Anfragen werden an Abonnenten kostenfrei im „Briefkasten" beantwortet; briefliche Beantwortung nur dann, wenn eine Gebühr von 2 M. in Marken beigefügt ist.

Das Abonnement kostet bei der Post vierteljährlich 2 Mark, mit Bestellgeld 2 Mark 18 Pf., einschließlich des „Illustrierten Unterhaltungsblattes". Streifbandbezug, ohne Unterhaltungsblatt, für das Inland 2 Mark 50 Pf., für das Ausland 3 Mark 50 Pf. Ausländische Marken werden in Zahlung genommen. Einzelne Nummern à 15 Pf., nur gegen Beifügung des Betrages.
Die Nebenausgabe „Milchwirtschaftlicher Anzeiger" erscheint jeden Sonnabend und kostet durch die Post viertelj. 60 Pf.

Anzeigen kosten für den Raum der kleinen Zeile 50 Pfennig. Stellenanzeigen nur 25 Pf. Bei Stellengesuchen ist vorherige Betrageinsendung erforderlich und dafür das Wort sowie jede Abkürzung oder Zahl mit 5 Pf. zu berechnen. Annahmeschluß für Stellen-Inserate Mittwoch und Freitag vorm. 11 Uhr.
Telephon Nr. 2138, nur während der Geschäftszeit 8—12 und 2—7 Uhr, Sonnabends nur bis 5 Uhr, Sonntags geschlossen.
Scheckkonto Nr. 37 beim Postscheckamt Hannover.

№ 102. Hildesheim, den 30. Dezember 1910. 24. Jahrgang.

Mit vorliegender Nummer läuft für diejenigen Leser, welche die Molkerei-Zeitung mit Illustriertem Unterhaltungsblatt **durch die Post beziehen,** das Abonnement ab. Wer die Erneuerung bisher versäumte, wolle dieselbe deshalb bei seinem Postamte

sogleich erwirken

Unsere verehrlichen Streifband-Bezieher, welche zu dem billigeren Postbezuge nicht übergehen wollen, werden gebeten, den fälligen Abonnementsbetrag pro 1. Quartal **mit 2.50 Mk.** sogleich einzusenden. Alle am

: 11. Januar noch offenen Posten :

werden zuzüglich Nachnahmekosten mit der am 13. Januar erscheinenden Nummer unserer Zeitung durch Nachnahme erhoben.

Inhalt.

Zur Jahreswende.
Abfärbendes Pergamentpapier.
Mitteilungen. Ergebnisse einiger Stallproben in der Umgegend von Chemnitz.
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Beginn der Tätigkeit des Butter-Auktions-Verbandes in Berlin.
Rundschau. Vorläufig keine kommunale Milchversorgung in Ulm. — Wochenübersicht über die Schweinepreise. — Die Margarinevergiftungen. — Sorgfaltspflicht des Fuhrherrn bei Auswahl eines Kutschers. — Warnung vor dem Bezuge minderwertiger galizischer Butter. — Entlarvter Butterdieb. — Geschäftliche Nachrichten. — Neu und beachtenswert. — Personalien. — Milchwirtschaft in Argentinien.
Sprechsaal. Vom Friwi-Butterungsverfahren. — Frostschutz. — Entrahmungsschärfe der Separatoren. — Fettgehalt der Buttermilch.
Briefkasten.

Zur Jahreswende.

Rückblick auf das deutsche Molkereiwesen im Jahre 1910.

Wohl den meisten Menschen innerhalb der deutschen Grenzpfähle ist es eine liebe Gewohnheit, die Jahreswende, den Sylvesterabend, im Kreise von Freunden und Bekannten in fröhlicher und festlicher Stimmung zu verleben. Wenn dann von den hohen Türmen zwölf laute Schläge die Mitternachtstunde verkünden und das alte Jahr zu Grabe sinkt, dann erhebt sich, wo immer nur Menschen zusammen sind, fröhliches Stimmengewirr, und der eine wünscht dem andern ein „glückliches, neues Jahr", und alles ist eitel Lust und Freude.

Sind aber die ersten Stunden des Jahres und mit ihnen Festesrausch und Festesfreuden vorüber, dann gönnt sich ein jeder, mag er auch noch so sehr von den Lasten des Alltags und von seinen Geschäften in Anspruch genommen sein, gern ein Weilchen der Ruhe und des Nachdenkens, um an seinem Geiste noch einmal das verflossene Jahr vorbeiziehen zu lassen, um sich zu vergegenwärtigen, was es ihm an Erfolgen gebracht und was es ihm vorenthalten hat und um sich darüber schlüssig zu werden, welche Maßregeln er im neuen Jahre zu ergreifen hat, um auf dem Wege des bisherigen Erfolges voranzuschreiten oder um der Erfüllung seiner Wünsche, die sich im alten Jahre nicht verwirklicht haben, näher zu kommen. Doch nicht nur für den einzelnen Menschen ist es notwendig, im Klaren darüber zu sein, wie sich sein Geschäft im Laufe des vergangenen Jahres entwickelt hat, sondern auch für alle, die einem bestimmten Gewerbe angehören, ist es von Bedeutung, darüber unterrichtet zu sein, wie sich dies Gewerbe im abgelaufenen Jahre gestaltet hat, welche Neuerungen und Vervollkommnungen es aufzuweisen hat und mit welchen Aussichten und Hoffnungen es in das neue Jahr hinübergeht. Aus diesen Erwägungen heraus wollen wir im Nachfolgenden unsern Lesern einen kurzen Überblick bieten über das deutsche Molkereiwesen in dem nun zur Neige gehenden Jahre, über alle Ereignisse, die im Laufe dieses Jahres für das Molkereiwesen von einschneidender Bedeutung gewesen sind und die auf dasselbe entweder einen nützlichen oder schädigenden Einfluß ausgeübt haben.

Wenn wir die einzelnen Zeitabschnitte des vergangenen Jahres kritisch und aufmerksam überschauen, werden wir finden, daß sich dasselbe durchaus nicht in jeder Hinsicht günstig für das Molkereiwesen gestaltet hat, im Gegenteil, es sind verschiedene Momente in Erscheinung getreten, die der gesunden Weiterentwicklung und der erfolgreichen geschäftlichen Tätigkeit der Molkereien in hohem Maße hinderlich gewesen sind. Wir denken dabei zunächst an die Maul- und Klauenseuche, die während der letzten sechs Monate in Deutschland wieder eine ungeheure Verbreitung, wie schon Jahre lang vorher nicht mehr, gefunden hat und sich auch augenblicklich noch immer weiter ausdehnt, so daß auch diejenigen Molkereien, die bisher verschont geblieben sind, darauf gefaßt sein müssen, daß die Seuche in ihrem Lieferungsbezirk doch eines Tages ausbrechen kann. Unberechenbar ist der finanzielle und wirtschaftliche Schaden, der den Molkereien durch diese gewaltige Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche, die man mit Recht eine Geißel der Landwirtschaft nennt, verursacht wird, und zwar zunächst durch den großen Ausfall in der Milchlieferung, da ja bekanntlich die an der Seuche erkrankten Kühe für längere Zeit bedeutend weniger Milch geben; dann aber auch durch die großen Scherereien, den vermehrten Arbeitsaufwand und die Mehrkosten, welche das Milcherhitzen usw. mit sich bringt. Dazu kommt noch, daß mancherorts die Behörden an die Molkereien Anforderungen stellen, die über die gesetzlichen Vorschriften hinausgehen. So ist es in letzter Zeit wiederholt vorgekommen, daß man den Molkereien auferlegte, auch die zur Käsefabrikation dienende Magermilch vor ihrer Verarbeitung auf 90 Grad C. zu erhitzen. Da es jedoch einfach unmöglich ist, aus Magermilch, die so hoch erhitzt war, einigermaßen brauchbaren Quark und Käse herzustellen, liegt es klar auf der Hand, daß durch derartige Maßnahmen den Molkereien, die ihre Magermilch zu Quark und Käse verarbeiten, die größten Schwierigkeiten bereitet werden. In allen derartigen Fällen, die uns in den letzten Monaten bekannt geworden sind, haben wir die betr. Molkereien nach Kräften unterstützt, um die Behörde zur Aufhebung dieser ungerechtfertigten Anordnung zu bewegen. Man kann es ja begreiflich finden, daß, um die Weiterverbreitung der Seuche nach Möglichkeit zu verhüten, scharfe Maßregeln angewandt werden, jedoch sollte man es dabei, mit Rücksicht auf die Molkereien und ihre Nützlichkeit für die Landwirtschaft, unter allen Umständen vermeiden, übers Ziel hinauszuschießen. Im übrigen wollen wir im Interesse der Molkereien und der gesamten Landwirtschaft hoffen, daß die Seuche in dem nun beginnenden Jahre bald wieder aus unsern Viehbeständen verschwinden möge.

Eine andere Angelegenheit, die mit der Maul- und Klauenseuche in nahem Zusammenhang steht, und die in Molkereikreisen auch lebhafte Beunruhigung hervorruft, nämlich die Frage des neuen Viehseuchengesetzes, ist auch im verflossenen Jahre noch nicht zum Abschlusse gelangt. Bekanntlich soll das neue Gesetz für die Molkereien die allgemeine und ständige Erhitzung der Mager-

milch vorschreiben, und zwar, wie man annimmt, bis auf eine Temperatur von 85 Grad C. Die Einführung dieser Bestimmung ohne Zulassung von Ausnahmen würde für das Molkereiwesen einen schweren Schlag bedeuten, insofern, als dann die zahlreichen kleinen Genossenschafts- und Privatmolkereien mit Handbetrieb, die in manchen Gegenden Deutschlands bestehen, und denen es unmöglich ist, die verlangte Erhitzung der Milch durchzuführen, in ihrem Fortbestande gefährdet wären. In Erwägung dessen haben auch verschiedene der Milchwirtschaft nahestehende Körperschaften Eingaben an den Landwirtschaftsminister gerichtet, mit der Bitte, daß bei dem Erlaß der Ausführungsbestimmungen zu dem neuen Gesetze die wirtschaftliche Durchführbarkeit der für Molkereien beabsichtigten Maßnahmen, hauptsächlich der Milcherhitzung, gebührend berücksichtigt und die Molkereien unter gewissen Umständen von der vorgeschriebenen Erhitzung befreit werden möchten. Infolge dieser Eingaben verzögert sich auch das Inkrafttreten des neuen Gesetzes so lange; wie man neuerdings hört, soll dasselbe vor 1912 nicht zu erwarten sein. Wenn wir nun auch noch nicht näher unterrichtet sind über die Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetze, so dürfen wir doch wohl hoffen, daß den Wünschen aus den Molkereikreisen Beachtung geschenkt und das Gesetz so gestaltet wird, daß auch die kleinen Molkereien, die nicht in der Lage sind, die Milch ständig zu erhitzen, noch weiter bestehen können.

Die Frage der Rahmlieferung an die Molkereien ist auch im letzten Jahre noch wiederholt Gegenstand von Erörterungen gewesen. So hatte man öfter Gelegenheit, in der Tagespresse Artikel zu finden, in denen ganz einseitig für die Rahmlieferung Reklame gemacht wurde ohne Berücksichtigung der verschiedenartigen landwirtschaftlichen Verhältnisse. Wenn man derartige Artikel liest, kann man sich nicht des Gedankens erwehren, daß sie von solchen Stellen ausgehen, die an der allgemeinen Rahmlieferung persönliches, geschäftliches Interesse haben. Es muß unbedingt an dem Standpunkte festgehalten werden, daß die Rahmlieferung nur in einzelnen Landesteilen, und zwar hauptsächlich in den Gegenden mit Großgrundbesitz, wirklich wirtschaftliche Vorteile bietet, während sie für Gegenden mit vorwiegend Kleinbesitz nicht zu empfehlen ist. Das geht auch aus den Antworten hervor, die auf eine vom Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften erlassene diesbezügliche Rundfrage von den einzelnen Genossenschaftsverbänden einliefen. Nur wenige Verbände, und zwar hauptsächlich aus dem Osten unserer Monarchie, sprechen sich in günstigem Sinne für die allgemeine Rahmlieferung aus.

Das wichtigste Produkt unserer Molkereien, die Butter, hat den Händlern und Konsumenten im Laufe des Sommers vielfach Veranlassung zu Klagen gegeben, was zum Teil darauf zurückzuführen ist, daß zahlreiche Molkereien unter Eismangel zu leiden hatten und den Rahm nicht so tief kühlen konnten, als es zur Erzielung eines tadellosen Produktes erforderlich ist. Manche Molkereien werden daraus wohl die Lehre gezogen haben, daß es ohne eine gute Kühlanlage im Sommer recht schwer hält, Butter herzustellen, die den heutigen Anforderungen an eine erstklassige Ware vollkommen entspricht. Daß die Molkereien nicht immer darauf rechnen dürfen, im Winter genügend Natureis einlagern zu können für den Bedarf während des Sommers, hat sich im vorigen Winter deutlich gezeigt. Außerdem kann man aber auch den Grund für die schlechten Butterqualitäten zum Teil in der unbeständigen und ungünstigen Witterung, die vielfach während des Sommers herrschte, suchen. Dieselbe wirkte nicht nur direkt auf das Wohlbefinden der Kühe schädigend ein, sondern auch besonders auf das Futter. Von den Landwirtschaftskammern einzelner Provinzen wurden auch im vergangenen Jahre wieder regelmäßige Butterprüfungen abgehalten; es mußte dabei meistens festgestellt werden, daß diesen Veranstaltungen von seiten der Molkereien im allgemeinen noch viel zu wenig Interesse entgegengebracht wird, was in Hinsicht darauf, daß die Prüfungen zur Hebung und Besserung unserer einheimischen Butterqualitäten ungemein viel beizutragen geeignet sind, sehr bedauerlich ist. Auf den Butterhandel und die Marktverhältnisse während des verflossenen Jahres hier näher einzugehen, erübrigt sich, da wir in einer unserer nächsten Nummern darüber in einem längeren Artikel ausführlich berichten werden.

In der einheimischen Käserei hat das Jahr 1910 besondere Erscheinungen und Neuerungen nicht gebracht. Die Käseproduktion, die ja im Verhältnis zur Butterproduktion im deutschen Reiche ziemlich minimal ist, vollzog sich im allgemeinen in derselben Weise, wie in den letzten Jahren überhaupt. Auch im Käsehandel traten keine abnormen Erscheinungen zu tage. Eine einheitliche Regelung des Handels mit Käse, besonders bezüglich eines garantierten Fettgehaltes der Trockenmasse ist auch in diesem Jahre noch nicht erzielt worden. Diese Angelegenheit stand u. a. auch auf der im Juni zu Kiel stattgehabten Jahresversammlung deutscher Nahrungsmittelchemiker, an der auch Vertreter der Praxis teilnahmen, zur Verhandlung; doch konnte keine Einigung erzielt werden und man beschloß, für die nächste Jahresversammlung umfangreicheres Material zu sammeln, um Grenzzahlen bezügl. des Fettgehaltes festsetzen zu können. Es macht sich auch in dieser Frage die Erscheinung geltend, daß von seiten der Nahrungsmittelchemiker höhere Anforderungen gestellt werden, als die Praxis erfüllen kann.

Über mißliche Verhältnisse auf dem Quarkmarkte wurden auch im vergangenen Jahre seitens der Molkereien vielfach Klagen laut. Besonders wurde beklagt, daß es immer noch an jeglicher offizieller Preisnotierung mangele und daß demzufolge die Preisbestimmung ausschließlich in den Händen der Quarkaufkäufer und Harzkäsefabrikanten liege. Von verschiedenen Seiten wurde die Errichtung von Quarkverwertungsvereinigungen auf genossenschaftlicher Grundlage in Anregung gebracht. Eine vom Reichsverbande der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften an die ihm angeschlossenen Genossenschaftsverbände gerichtete diesbezügliche Umfrage ergab jedoch, daß für die Gründung derartiger Vereinigungen nur ganz vereinzelt Stimmung vorhanden ist und daß die Klagen über zu niedrige Quarkpreise auch mit wenigen Ausnahmen unberechtigt sind. Greifbare Form hat die Frage der genossenschaftlichen Quarkverwertung bisher, soweit uns bekannt ist, nur im Bezirk Darmstadt angenommen, wo tatsächlich eine solche Vereinigung gegründet worden ist. Von den Quarkabnehmern und Käsefabrikanten wird sehr viel darüber geklagt, daß der Quark von schlechter Beschaffenheit sei, vor allem werde sehr viel metallhaltiger und zu wasserreicher Quark geliefert; auch seien, im Gegensatz zu den Klagen der Molkereien, die Quarkpreise im Verhältnis zu den Preisen für die fertigen Käse im allgemeinen viel zu hoch, so daß infolgedessen die Käsefabrikation nicht mehr rentabel sei. Man muß zugeben, daß diese Klagen vielfach nicht unberechtigt sind und daß sich manche Käsefabrikanten durchaus nicht in rosiger Lage befinden.

Auf dem Gebiete des Molkereimaschinenwesens hat das vergangene Jahr epochemachende Erfindungen nicht aufzuweisen. Wenn man bedenkt, daß die Molkereimaschinen heute schon einen recht hohen Stand einnehmen, und im allgemeinen sehr brauchbare Maschinen und Geräte geliefert werden, so erscheint es einem begreiflich, daß nicht von Jahr zu Jahr noch bedeutende Neuerfindungen hinzukommen können. So haben denn auch während des letzten Jahres die Fabrikanten ihr Augenmerk hauptsächlich auf die weitere Verbesserung und Vervollkommnung der schon vorhandenen Maschinen gewandt. Bei den Separatoren geht das Bestreben dahin, die Entrahmungsschärfe noch beständig zu vergrößern. Bei dem Alfa-Separator, Modell 1910, ist bemerkenswert, daß er auch für den direkten Antrieb von der Transmission aus gebaut wird. Den Rahmreifern und Butterfertigern wird von den Fabrikanten gleichfalls ständig große Aufmerksamkeit zugewandt. Diese Geräte finden in den Molkereien immer mehr Eingang. Besonders stark waren die Maschinenfabriken während des Sommers und Herbstes mit der Lieferung von Kühlmaschinen und Milcherhitzern in Anspruch genommen. Zur Aufstellung von Kühlmaschinen sehen sich viele Molkereien veranlaßt infolge der schlechten Erfahrungen, die sie während des letzten Sommers, wo es ihnen an Eis mangelte, gemacht haben, und Milcherhitzer schaffen sich manche Betriebe, die bisher solche noch nicht hatten, jetzt schon an in Erwartung des neuen Viehseuchengesetzes oder in Hinsicht auf die sich augenblicklich immer noch weiter verbreitende Maul- und Klauenseuche.

Die milchwirtschaftlichen Versuchsstationen und Molkereilehranstalten haben auch im letzten Jahre in altbewährter Weise weiter gearbeitet zur Förderung des Molkereiwesens, indem sie durch wissenschaftliche Versuche und Forschungen der Praxis manche wertvolle Fingerzeige und Aufklärungen gaben. Die Ausbildung des Molkereipersonals, besonders der Lehrlinge, hat auch im letzten Jahre noch keine einheitliche Regelung finden können. Es haben sich zwar verschiedene Molkereien der von den Molkereibeamtenvereinen und einigen Landwirtschaftskammern eingeführten Regelung und Überwachung der Ausbildung von Molkereilehrlingen unterworfen, jedoch was kann das nützen, so lange die große Mehrzahl von Molkereien Lehrlinge nach ihrem eigenen Ermessen und Belieben ausbilden und als Gehülfen in die Welt hinausschicken kann. Im Interesse des gesamten Molkereiwesens wäre es wünschenswert, daß für die Ausbildung des Personals bestimmte Regeln aufgestellt würden, die zu befolgen alle Molkereien, sowohl Genossenschafts- als Privatmolkereien, gezwungen wären. So lange das nicht der Fall ist, kann an eine einheitliche Ausbildung des Personals nicht gedacht werden.

Der Frischmilchverkauf seitens der Molkereien hat während des letzten Jahres noch bedeutend zugenommen, indem manche Molkereien, die vorher sämtliche Milch zu Butter verarbeiteten, dazu übergegangen sind, sich an der Versorgung naheliegender Städte mit Milch zu beteiligen. Molkereien, die in der Nähe größerer Städte liegen oder gute Bahnverbindung dorthin haben, verwerten dabei die Milch meistens bedeutend höher als bei der Verarbeitung zu Butter. Allerdings kann eine Molkerei den Frischmilchverkauf nur mit Erfolg aufnehmen, wenn ihr gute und sauber gewonnene Milch in genügender Menge zur Verfügung steht.

Der Zuwachs an Molkereien im deutschen Reiche während des letzten Jahres ist gegen frühere Jahre erheblich zurückgeblieben. Am 1. Januar 1910 bestanden 3133 Genossenschaftsmolkereien und am Schlusse dieses Jahres gibt es deren etwas über 3200, so daß also 70 bis 80 neue Genossenschaften hinzugekommen sind. Die gewerbsmäßigen Molkereigründer haben auch im vergangenen Jahre in manchen Gegenden wieder eine rege Tätigkeit entfaltet. Da es fast keine Bezirke mehr gibt, in denen nicht schon Molkereien bestehen, so gehen die Gründer jetzt vielfach darauf aus, die Lieferanten oder Genossen schon bestehender Molkereien durch allerhand Versprechungen und unwahre Behauptungen gegen die Molkerei aufzuwiegeln, um sie dann zur Unterzeichnung von neuen Milchlieferungsverträgen zu bewegen. Leider glückt dies Manöver nur zu oft, und blühenden, älteren Molkereien wird dadurch der größte Abbruch getan. Wir können auch an dieser Stelle allen Fachleuten nur den wohlgemeinten Rat geben, vor solchen gewerbsmäßigen Gründern stets auf der Hut zu sein. Der Drang nach Selbständigkeit und die verlockende Aussicht, Besitzer oder Pächter einer

— nach Angabe des Verkäufers oder Vermittlers — hochrentablen Molkerei zu werden, verleitet manchen Fachmann zur Übernahme von Verträgen oder von Molkereien, die sich dann später häufig als das gerade Gegenteil von dem, was man erwartet hatte, erweisen. Es ist wohl zu beachten, daß es bei den heute allenthalben so hohen Milchpreisen durchaus nicht mehr leicht ist, einen Molkereibetrieb so zu gestalten, daß er noch einen wirklichen Gewinn abwirft.

Am Schlusse unseres Rückblickes angelangt, wollen wir es nicht unterlassen, allen unseren Abonnenten herzlich zu danken für das große Vertrauen, daß sie uns auch während des letzten Jahres wieder in so hohem Maße entgegengebracht haben. Zugleich geben wir der Hoffnung Ausdruck, daß es auch in Zukunft so bleiben möge. Wie bisher, so werden wir es auch fernerhin als unsere vornehmste Aufgabe betrachten, die Interessen des Molkereifaches nach jeder Richtung hin voll und ganz zu vertreten und unser ganzes Wissen und Können in den Dienst des Faches zu stellen. Besonders danken wir auch allen denen, die uns durch ihre Mitarbeit während des nun zur Neige gehenden Jahres unterstützt haben. Allen unsern Lesern, sowie allen Freunden und Gönnern unseres Blattes, wünschen wir ein

Glückliches, neues Jahr!

Abfärbendes Pergamentpapier.

Von Dr. M. Siegfeld.

In Nr. 94, S. 1768 d. Bl. hatte ich über ein blau bedrucktes Pergamentpapier berichtet, welches an den bedruckten Stellen rot abfärbte. Im Anschluß an diese Notiz erhielt ich kürzlich von einem westfälischen Molkereibesitzer eine Probe rot bedrucktes Pergamentpapier zugesandt, welches denselben Fehler hat. Die bedruckten Stellen färben schon nach sehr kurzer Zeit auf Butter intensiv rot ab, und zwar nicht nur, wenn der Druck in direkte Berührung mit der Butter kommt, sondern auch durch das Papier hindurch. Dem Empfänger gegenüber, der die Annahme verweigerte, machte der Fabrikant geltend, daß man für Rotdruck keine Garantie bezüglich des Abfärbens übernehmen könne, da dazu Anilinfarbe gebraucht werde, die, besonders wenn sie frisch ist, immer etwas abfärbe. Ich bin nicht genügend Farbstoff-Sachverständiger, um die Richtigkeit dieser Behauptung nachprüfen zu können; es würde interessant sein zu erfahren, ob es bei der heutigen Entwicklung der Farbenindustrie wirklich noch keinen roten Teerfarbstoff (dieser Ausdruck sollte wohl für „Anilinfarbe" gebraucht werden) gibt, der nicht abfärbt. Das ist aber garnicht der Kernpunkt der Frage. Das Molkereigewerbe muß unbedingt verlangen, daß ihm Pergamentpapier geliefert wird, das auf Butter nicht abfärbt. Wenn also ein Fabrikant weiß, daß er einen ihm aufgegebenen Druck nicht mit einer echten, d. h. nicht abfärbenden Farbe liefern kann, so hat er die Pflicht, den Besteller darauf aufmerksam zu machen. Denn dieser kann unmöglich die Farbstoffe kennen, und wird, wenn er darauf aufmerksam gemacht wird, den Druck ohne weiteres in einer Farbe bestellen, die unter Gewähr der Echtheit geliefert werden kann.

Mitteilungen.

Ergebnisse einiger Stallproben in der Umgegend von Chemnitz. Von A. Behre. (Milchw. Zentralblatt 1910, 394). Bei Städten, die wie Berlin oder Hamburg ihre Milch aus großen Gebieten heranziehen müssen, kann man nicht von typischer oder spezifischer Milch, sondern nur von Durchschnittsmilch reden. Anders ist es mit den Städten, die mit Milch aus der näheren oder weiteren Umgebung versorgt werden. Hier ist es von Interesse, den Verhältnissen im Milchversorgungsgebiete nachzugehen, soweit sie sich auf Viehrasse, Viehhaltung, Gewinnung und Zusammensetzung der Milch beziehen. Das einzige Mittel dazu ist die Stallprobe, die zwar nur in Verdachtsfällen zur Verfügung steht, aber gerade dadurch Gelegenheit gibt, in die Produktionsstätten hineinzublicken. Verf. gibt in einer großen Anzahl von Tabellen die Ergebnisse der in den Jahren 1907 bis 1909 entnommenen Stallproben wieder, die aus großen und kleinen Viehhaltungen stammten. Die in den einzelnen Städten genommene Mischmilch hatte durchgängig eine vollwertige chemische Zusammensetzung. Der Durchschnittsfettgehalt der Abendmilch lag meist über 3,50 % und ging in keinem Falle unter 3,0 % herab; derjenige der Morgenmilch lag meist über 3 % und blieb nur in drei Fällen unter 2,8 %. Hinsichtlich der fettfreien Trockensubstanz wurde mehrfach eine auffallende Konstanz und auch verschiedentlich auffallend hohe Werte beobachtet — bis zu 10,42 % —; in den meisten Ställen wurden große Schwankungen gefunden. Der niedrigste Wert betrug 7,40 %, ohne daß der Fettgehalt entsprechend zurückgegangen wäre. Man kann aber der fettfreien Trockensubstanz nicht die unbedingte Wichtigkeit für die Beurteilung von Wasserzusätzen beimessen, wie es meist geschieht. Das spezifische Gewicht des Serums geht, was eigentlich selbstverständlich ist, mit der fettfreien Trockensubstanz Hand in Hand, man kann es also für die Beurteilung der Milch entbehren, da es keine neuen Anhaltspunkte bietet. Verschiedentlich waren die gewonnenen Milchmengen sehr gering. Wenn von einer Kuh nur 1 bis 1½ Liter Morgenmilch gewonnen wird, so kann das nicht mehr als rationelle Milchproduktion angesehen werden.

Die Kontrolle der Ziegenmilch des Marktes zeigte, daß dieselbe durchgängig recht minderwertig war. Die Ursache dürfte neben der Rasse — es werden meist erzgebirgische Hörnerziegen gehalten — in der schlechten Fütterung und der starken Inzucht zu suchen sein. Verf. fand in 23 Proben das spezifische Gewicht der Milch 1,0271—1,0320, des Serums 1,0255—1,0292, Fett 1,66—3,48, fettfreie Trockensubstanz 7,71—8,70. S.

Vereine, Verbände und Genossenschaften.

Beginn der Tätigkeit des Butter-Auktions-Verbandes in Berlin. Der Butter-Auktions-Verband, eingetragene Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht in Berlin wird seine Tätigkeit am 1. Januar 1911 aufnehmen und die erste Auktion Dienstag, den 3. Januar, in demselben Auktionslokale, Alexanderplatz-Passage 39, Berlin C., in welchem bisher die Auktionen der Mecklenburger Butter stattgefunden haben, abhalten. Die Besichtigung der in der Auktion zum Verkauf kommenden Butter ist von 11 Uhr vormittags an gestattet, die Auktion beginnt pünktlich 12½ Uhr.

Die Auktionen finden am Dienstag jeder Woche — sofern nicht ein anderer Termin bekannt gegeben wird — um 12½ Uhr statt und unterstehen der Aufsicht der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg.

Den Vorstand des Butter-Auktions-Verbandes bilden die Herren: Verbandsdirektor, Ökonomierat Burmeister, Berlin (Raiffeisen-Verband) als Vorsitzender; Senator Ihlefeld, Grevesmühlen (Rostocker Verband), Ökonomierat Aly in Charlottenburg als stellv. Vorsitzender (Westpr. Verband „Veilchen").

Dem Aufsichtsrat gehören an die Herren: Graf Bassowitz, Burg Schlitz (Rostocker Verband), Verbandsdirektor, Ökonomierat Chambeau, Prenzlau (Verband Kleeblatt), Rittergutspächter Hartert, Supponin, Westpreußen.

Die Geschäftsführung ist Herrn Krüger (bisher bei der Butter-Auktion in Hamburg) übertragen worden, der sein Geschäftszimmer in den Räumen der Landesgenossenschaftsbank für Brandenburg, Pommern und Mecklenburg in Berlin NW. 6, Luisenstraße 41 — Karlsplatz — einrichten wird. Anfragen können sowohl nach dort, als auch nach Alexanderplatz-Passage 39 gerichtet werden.

Den Geldverkehr besorgt die Landesgenossenschaftsbank für Brandenburg, Pommern und Mecklenburg in Berlin, gegen deren Quittung die Zahlungen für die in der Auktion gekaufte Butter zu leisten sind.

Außer der bisher in den Auktionen zum Verkauf gebrachten mecklenburgischen Molkereibutter wird nunmehr auch regelmäßig Butter aus Westpreußen, Pommern und Brandenburg zur Auktion kommen, so daß jedem Käufer die seinem Geschmack zusagende Butter zur Verfügung stehen wird. Es kommt nur frische Butter zur Auktion. (668

Rundschau.

Vorläufig keine kommunale Milchversorgung in Ulm. Die teils eingetretene, teils bevorstehende Erhöhung des Milchpreises hat, wie berichtet, vor kurzem die Ortsarmenkollegien von Ulm veranlaßt, die Einrichtung von städtischen Milchverkaufsstellen in die Wege zu leiten. Es wurde mit Milchproduzenten im Algäu ein Abkommen für Lieferung von bester Milch in größeren Mengen getroffen, die in Ulm zum Preise von 19 ₰ hätte verkauft werden sollen. Aus der Sache ist aber nichts geworden, weil bei der Umfrage nach Abnehmern in der Stadt eine so schwache Beteiligung sich ergeben hat, daß die ganze Einrichtung viel zu teuer geworden wäre. Am 22. Dezember beschlossen die Ortsarmenkollegien, die Frage vorerst zurückzustellen und erst wieder aufzugreifen, wenn die Milch noch teurer werden sollte.

Wochenübersicht über die Schweinepreise. Auf der Mehrzahl der inländischen Schweinemärkte zogen die Preise in der Woche vom 18. zum 25. Dezember an. Unverändert blieben dieselben in Essen, Elberfeld, Frankfurt a. M., Nürnberg und Mannheim; ein Preisrückgang fand nur in Zwickau und teilweise in Danzig statt.

Auf den ausländischen Schweinemärkten kann die Geschäftslage als recht fest bezeichnet werden. In Kopenhagen, Paris, Chikago und teilweise in Wien wurde höher gehandelt. Nur in Rotterdam gingen die Preise allgemein und in Wien die für Fettschweine etwas zurück.

Die Margarinevergiftungen. Während der Deutschen Presse in den letzten Wochen fortgesetzt und aus allen Teilen des Landes Nachrichten über Margarinevergiftungen zugingen, und während die Behörden an den verschiedensten Stellen Untersuchungen vornehmen, glaubt die Altonaer Margarine-Firma Mohr & Co. ihre Lage dadurch zu verbessern, daß sie den Zeitungen Berichtigung auf Berichtigung sendet. So geht auch uns nachfolgendes Schreiben der Firma zu:

Unter Bezugnahme auf § 11 des Reichs-Preß-Gesetzes ersuchen wir Sie um Aufnahme folgender Berichtigung: Am 21. Dezember veröffentlichten Sie in Ihrem geschätzten Blatte eine Mitteilung, nach welcher infolge des Genusses unserer Margarine, Marke Frischer Mohr, Luisa und Backa in Vaethen, Elberfeld und Berlin Erkrankungen erfolgt seien. Nach den von uns getroffenen Feststellungen ist diese Mitteilung unwahr. Der Genuß unserer Margarine ist so wenig in Vaethen, Elberfeld und Berlin, wie in irgend einem anderen Orte bisher als Ursache für irgend welche Erkrankungen amtlich oder sonst zuverlässig festgestellt worden. Soweit die Meldungen über Erkrankungen nicht direkt erfunden sind, beruht die Behauptung, daß sie in dem voraufgegangenen Genuß unserer Margarine ihre Ursache haben, auf einer reinen Vermutung, die auch noch nicht in einem einzigen Falle zu einer amtlichen sicheren Feststellung geführt hat.

Hochachtungsvoll

Altonaer Margarine-Werke Mohr & Co., G. m. b. H. M. Mohr.

Soweit die Berichtigung. Mögen auch die amtlichen Untersuchungen über die Natur des Krankheitserregers noch keine sicheren Feststellungen ergeben haben, so kann die Firma Mohr & Co. mit all' ihren Berichtigungen doch die Tatsache nicht aus der Welt schaffen, daß Hunderte von Personen nach dem Genuß von Margarine, die die Firma Mohr & Co. in den Handel gebracht hat, mehr oder weniger schwer erkrankt sind.

Die anmaßende Art, mit der die Mohrsche Margarinefabrik fortgesetzt die Presse mit „Berichtigungen" bombardiert, geht jetzt offenbar auch unseren amtlichen Stellen über die Hutschnur. Es erging in Berlin vor einigen Tagen folgende amtliche Erklärung des Königl. Instituts für Infektionskrankheiten:

Die Altonaer Margarinewerke Mohr & Co, G. m. b. H. in Altona-Ottensen haben hiesigen Blättern eine Erklärung zugehen lassen, wonach der Genuß ihrer Margarine so wenig in Berlin wie in irgend einem anderen Orte bisher als Ursache für irgend welche Erkrankungen zuverlässig festgestellt worden sei, und bezeichnen sogar die mit Bezug hierauf gebrachten Mitteilungen der Presse als unwahr. Demgegenüber ist nun, soweit Berlin und seine Vororte in Betracht kommen, folgendes amtlich festgestellt:

„Am 29. November dieses Jahres ging vom zuständigen Polizeirevier in Berlin die Meldung ein, daß in der Weberstraße eine und in der Boxhagener Straße vier Familien nach dem Genuß von Margarine unter Magen- und Darmsymptomen erkrankt seien. Die weitere Feststellung ergab, daß es sich um Margarine „Marke Backa“ aus der Fabrik Mohr & Co., G. m. b. H., Altona-Ottensen handelte.

Die Margarine hatte sich eine der erkrankten Familien als Postpaket senden lassen und davon den anderen Familien abgegeben.

Am 12. Dezember dieses Jahres ging eine weitere amtliche Anzeige ein, daß in Deutsch-Wilmersdorf von einer Postbeamtenfamilie infolge des Genusses von Margarine am 11. dieses Monats drei Personen mit Erbrechen erkrankten, während eine vierte Person in der Familie, die Naturbutter genossen hatte, gesund blieb. Wie festgestellt ist, handelte es sich hier um Margarine, die in einer Menge von 20 Pfund aus den Altonaer Margarinewerken Mohr & Co., G. m. b. H., Altona-Ottensen, also aus derselben Fabrik, aus der die Marke „Backa“ stammte, bezogen war, aber nicht um die Marke „Backa“, sondern um die Marken „Frischer Mohr“ und „Luisa“.

Mit Margarine der Marken „Backa“ und „Frischer Mohr“ — Proben der nur in geringer Quantität bezogenen Marke „Luisa“ waren nicht mehr vorhanden — sind nun in dem königlichen Institut für Infektionskrankheiten hier Fütterungsversuche an Hunden angestellt, die folgendes Resultat ergaben. Sämtliche mit den genannten beiden Marken gefütterten Hunde erkrankten etwa eine Stunde nach dem Genuß der Proben mit großer Unruhe und Erbrechen. Letzteres wiederholte sich in den nächsten Stunden mehrmals bis zu zwanzigmal. Nach sechs Stunden lagen die Tiere wie sterbend auf der Seite, erhoben sich zum Teil aber wieder. Ein mit „Backa“ gefütterter Hund war zwanzig Stunden nach der Fütterung tot. Die Schleimhaut des Magens und obersten Dünndarms war lebhaft gerötet und geschwollen.

Hunde, die zur Kontrolle mit Proben von reiner und Kunstbutter gefüttert wurden, blieben dagegen sämtlich gesund.

Aus den Versuchen geht mit aller Deutlichkeit hervor, daß die beanstandeten Marken Stoffe enthalten, welche heftige Entzündungen der Magendarmschleimhaut hervorrufen und durch Vergiftung tödlich wirken können, wenn auch über die Natur dieser Stoffe ein abschließendes Urteil noch nicht abgegeben werden kann. Weitere Fälle sind amtlich nicht bekannt geworden.“

Dieser Mohr hat offenbar gar nicht seine Schuldigkeit getan.

Sorgfaltspflicht des Fuhrherrn bei Auswahl eines Kutschers.*) Die Sorgfaltspflicht des Fuhrherrn bei Auswahl seiner Kutscher wird in einem kürzlich ergangenen reichsgerichtlichen Erkenntnis eingehend charakterisiert. Zur Erklärung des Streitstoffs sei kurz mitgeteilt, daß der Kläger am 30. Januar d. J. in Leschwitz von dem hinter ihm herkommenden Milchwagen des Rittergutes Lomnitz, der von dem Milchkutscher E. gelenkt wurde, überfahren worden ist. Er suchte den Eigentümer R. aus Tierschaden und den Administrator B. aus § 831 B.G.B. für die Anstellung des E. haftpflichtig zu machen. Landgericht Görlitz und Oberlandesgericht Breslau haben den Kläger abgewiesen. Tierschaden liege nicht vor, weil die Pferde bei der Verletzung des Klägers in der Gewalt des Kutschers E. gewesen seien; § 831 B.G.B. sei nicht verletzt, denn der Beklagte B. habe bei Auswahl des E. die nötige Vorsicht walten lassen.

Dem letzteren Gesichtspunkte trat das Reichsgericht entgegen. Es hat das Urteil des Oberlandesgerichts Breslau mit folgenden Erwägungen aufgehoben: Mit Grund führt die Revision darüber Beschwerde, daß der dem Geschäftsherrn obliegende Entlastungsbeweis als geführt erachtet ist. Nach § 831 B.G.B. ist derjenige, welcher einen andern zu einer Verrichtung bestellt, zum Ersatze des von diesem in Ausführung der Verrichtung widerrechtlich angerichteten Schadens verpflichtet, falls er nicht nachweisbar bei Auswahl der bestellten Person die gehörige Sorgfalt betätigt hat. Zu den Pflichten des Geschäftsherrn gehört es hiernach, wie das Reichsgericht schon sehr häufig ausgesprochen hat, bevor er einen Pferdekutscher als solchen annimmt und als solchen beschäftigt, sich sorgfältig darüber zu unterrichten, daß derselbe die nötige Geschicklichkeit im Umgehen mit Pferd und Wagen und zugleich die für diese Stellung unerläßlichen Charaktereigenschaften, die erforderliche Besonnenheit und Geistesgegenwart besitzt. Daß solche Erkundigungen von ihnen vorgenommen sind und sie hierdurch von dem Vorhandensein jener Eigenschaften überzeugt worden sind, haben die Beklagten nicht dargetan. Sie beziehen sich nur auf das in dem Dienstbuch des E. enthaltene, ihm von dem Dominium Kosma für die Zeit vom 22. Mai 1907 bis 2. Januar 1908 erteilte Zeugnis. In diesem ist jedoch darüber, daß E. mit Pferden umgehen kann, nichts gesagt und noch weniger ist ihm bezeugt, daß er die für einen Pferdelenker erforderliche Zuverlässigkeit besitzt. Unbestritten ist, wie auch der Rittergutsbesitzer W. in Kosma bekundet, E. in der angegebenen Zeit nur als Ochsenkutscher beschäftigt gewesen. Die Erklärung des Rittergutsbesitzers W., daß er für seine Person kein Bedenken gehabt haben würde, dem E. ein Pferd anzuvertrauen, ist hierfür ohne jede Bedeutung. Es fehlt mithin an dem Nachweis, daß bei Auswahl des E. die gehörige Sorgfalt beobachtet worden ist. E. hätte auf dem Rittergute Lomnitz nur versuchsweise unter besonderer Aufsicht als Pferdekutscher Verwendung finden dürfen und nur, wenn er bei solcher Beaufsichtigung sich ausreichend lange Zeit bewährt hätte, würde der nach § 831 des B.G.B dem Geschäftsherrn obliegende Sorgfaltsbeweis geführt sein. Kläger hat überdies auch unter Beweis gestellt, daß E. verschiedene Nachlässigkeiten sich habe zu Schulden kommen lassen, daß er ein anderes Gespann angefahren habe und in Görlitz mit der elektrischen Straßenbahn zusammengestoßen sei.

Das Berufungsurteil unterlag hiernach der Aufhebung. Bei der anderweiten Verhandlung und Entscheidung wird der Berufungsrichter zu der noch nicht erörterten Frage Stellung zu nehmen haben, ob nur der Beklagte B. oder etwa der Beklagte R. als Geschäftsherr im Sinne des § 831 B.G.B. anzusehen ist, zu welchem Zwecke auf die Stellung des B. näher einzugehen ist. Daß R. bei Annahme des B. die nach § 831 B.G.B. zu beobachtende Sorgfalt verletzt habe, ist bisher nicht geltend gemacht. Auch darüber hat sich der Berufungsrichter noch nicht ausgesprochen, ob und in welchem Maße der Kläger den Unfall (der vorwiegend durch den Leichtsinn des E. herbeigeführt sein dürfte) verschuldet hat. (669

*) Nachdruck verboten.

Warnung vor dem Bezuge minderwertiger galizischer Butter. Das öffentliche Untersuchungsamt der Stadt Freiburg i. Br. hat schon vor einigen Jahren vor dem Bezug von Butter von gewissen ausländischen Firmen gewarnt. Neuerdings annonzieren wieder Geschäfte in Tluste (Galizien) „frische Naturkuhmilchbutter“ oder „zur Probe fünf Pfund Blumenhonig und fünf Pfund Butter“ in 10 Pfund-Postpaketen, ersteres zum Preise von 7,60 ℳ, letzteres zum Preise von 5,80 ℳ. Auf Bestellung wird unfrankiert ein Kistchen im Rohgewicht von 10 Pfund übersandt, in dem sich nur zirka 8 Pfund Butter oder 4 Pfund Butter und 3 Pfund Honig befinden. Für Porto und Zoll sind zirka 3—4 ℳ zu zahlen, so daß in Wirklichkeit die 8 Pfund Butter zirka 11 ℳ, die 4 Pfund Butter und 3 Pfund Honig zirka 9 ℳ kosten. Zu diesem viel zu hohen Preise kommt, daß die Butter vollständig verdorben und daß der Honig für die meisten Konsumenten ungenießbar ist. Hinzugefügt sei, daß in der Regel die Annonzen nur den Versandort angeben, nicht aber das Land, daß vielmehr durch den Zusatz „via Breslau“ bei vielen der Anschein erweckt wird, als ob es sich um einen deutschen Versandort handle. Das Untersuchungsamt der Stadt Freiburg i. Br. warnt daher wiederholt vor solchen ausländischen Firmen.

Entlarvter Butterdieb. Zu einem Geschäftsmann in Lübz (Mecklenburg) kam vor einiger Zeit eine Persönlichkeit, welche sich als Gutspächter ausgab und ein Quantum Butter zum Verkauf anbot. Da die Ware vorzüglich und der Preis entsprechend war, wurde der Handel perfekt und der Verkäufer gleichzeitig zu weiterer, regelmäßiger Lieferung verpflichtet. Den Käufer befremdete es schließlich, daß die Ware wiederholt per Post, und zwar von verschiedenen Stationen eintraf, zudem verbat sich der Lieferant jegliche Geldsendung, den Betrag erhob er vielmehr stets persönlich. Als nun vor etlichen Tagen der „Gutspächter“ wieder die Forderung für eine Sendung aus Ganzlin erheben wollte, wurde er von einem in Kenntnis gesetzten Wachtmeister einem Kreuzverhör unterzogen und hierbei derartig in Widersprüche verwickelt, daß er schließlich gestand, als Gehülfe in der Ganzliner Molkerei angestellt zu sein und die gelieferte Butter aus der Molkerei entwendet zu haben. Der Pseudo-Gutspächter wurde sofort verhaftet.

Geschäftliche Nachrichten. Die Milchhändler Elberfelds haben eine Molkereigesellschaft gegründet. Das Stammkapital der Gesellschaft m. b. H. beträgt 20 000 ℳ. — In der Generalversammlung des landw. Lokalvereins Rheine-Emsdetten sprach man sich für die Gründung einer Molkereigenossenschaft in Rheine aus. — In Schottburg (Schl.-Holst.) soll eine große Butterbereitungsstation für die Verarbeitung von Rahm aus dänischen Meiereien errichtet werden. — Die neue Dampfmeierei in Schilksee bei Kiel ist vor einigen Tagen eröffnet worden. — In das Handelsregister in Dömitz (Mecklbg.) wurde die Firma Dampfmolkerei G. m. b. H. in Alt-Jabel eingetragen. — Dem Inhaber der Firma Conrad F. Lutz, Buttergroßhandlung in Frankfurt a. M., wurde der Titel eines Hoflieferanten Sr. Hoheit des Prinzen Eduard von Anhalt in Dessau verliehen. — Molkereibesitzer Alfr. Gräfe hat in Reinsdorf (Mark) eine neue Molkerei errichtet, die er im Januar 1911 eröffnet. — Über das Vermögen der Firma Schönemann & Comp., Molkereimaschinenfabrik in Schöningen (Braunschweig) ist kürzlich das Konkursverfahren eröffnet worden. — In Gläserdorf (Schlesien) soll eine Genossenschaftsmolkerei errichtet werden. — Molkereibesitzer Georg Greifeld verkaufte seine Dampfmolkerei Bliesen (Westpr.) nebst Rahmstation in Bukowitz für 34 000 ℳ an den Molkereiverwalter Karl Koß in Marienwerder. — Die erst kürzlich neu errichtete Privatmolkerei Horst-Blotho (Westf.) wurde an Gerichtsstelle versteigert. Der Unternehmer Fritz Volmer war mit 22 500 ℳ Höchstbietender. — Der Molkereiverwalter Rixinger soll in Podwitz (Westpr.) eine neue Molkerei errichten. — Der Meiereibesitzer Stender in Kasseedorf (Holstein) verkaufte seine Meierei an Herrn Hansen aus Hannover für 33 000 ℳ. — In Görsdorf (Bz. Bromberg) wurde die Errichtung einer Genossenschaftsmolkerei beschlossen. — Die Molkerei in Linde (Westpr.) ging durch Kauf an den Molkereibesitzer Wergin aus Pr. Friedland über. — Die Meierei-Genossenschaft in Schauby (Holstein) feierte ihr 25jähriges Bestehen. — Die Genossenschaftsmolkerei in Cuxhaven soll durch einen Erweiterungsbau bedeutend vergrößert werden. — Über das Vermögen des Molkereibesitzers Gottlob Remmele in Untersteinbach (Württ.) ist am 15. Dezember das Konkursverfahren eröffnet worden. — Seitens der in Salonik (Türkei) bestehenden Spezialkommission ist die Lieferung von landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten behufs Dotierung der in Salonik, Serres, Vodena und Strumnitza errichteten Depots ausgeschrieben worden. — Die Genossenschaftskäserei Fischerbabke (Westpr.) ist auch für das Jahr 1911 wieder für den Preis von 2000 ℳ an Herrn Höflinger verpachtet worden. —

Neu und beachtenswert. Nach Abschluß der Vorprüfung neuer Geräte seitens der D. L.-G. wurden u. a. auch als „Neu und beachtenswert“ anerkannt und mit der großen bronzenen Denkmünze ausgezeichnet: Selbsttätiger Alkoholmesser für Milchuntersuchung von Dr. N. Gerber's Co., G. m. b. H., Leipzig, Carolinenstr. 13. — Neue Schleudertrommel für Untersuchungszentrifugen, Modell 1910, von Paul Funke & Co., Berlin, Chausseestr. 10. — Kombinierter Apparat zur Bestimmung der Trockensubstanz und des Fettgehaltes von Käse, ebenfalls von Paul Funke & Co.

Ferner wurden als „Neu und beachtenswert“ anerkannt: Dr. Lobecks Katalase-Gläschen von Dr. N. Gerber's Co., G. m. b. H., Leipzig, Carolinenstr. 13. — „Superior“-Wage mit Arretiervorrichtung in 3 Ausführungsformen, ebenfalls von Dr. N. Gerbers Co.

Personalien. Herr Dr. Kurt Teichert, zurzeit Vorstand der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt Memmingen, ist zum 1. April 1911 als Direktor der württembergischen Käserei-Versuchs- und Lehranstalt zu Wangen im Algäu berufen worden und hat diesen Ruf angenommen.

Ausland.

Milchwirtschaft in Argentinien. Die Entwickelung der Milchwirtschaft in Argentinien geht erst wenige Jahre zurück. Noch vor 10 bis 15 Jahren war der Genuß frischer Milch auf dem platten Lande größtenteils unbekannt und es konnte damals geschehen, daß im Bedarfsfall von konden-

sierter Milch Gebrauch gemacht wurde, die aus Europa importiert war. Nur die Bevölkerung der Städte wurde durch die sogenannten Tamberos (Milchhändler) versorgt, die entweder selbst einige Kühe in der Stadt hielten, oder die Milch aus nächster Nähe der Stadt bezogen.

Einen gewissen Aufschwung nahm die Milchwirtschaft erst, nachdem die „Sociedad Rural Argentinia" im Jahre 1902 eine Ausstellung milchwirtschaftlicher Geräte veranstaltet hatte, in deren Folge sich zahlreiche Estanzieros veranlaßt sahen, der Milchwirtschaft ihr Interesse zuzuwenden, und erhebliche Opfer zu diesem Zwecke nicht scheuten, in der Hoffnung, die großen Rinderherden fortan intensiver als bisher nutzen zu können. Im Laufe der Jahre entstanden nunmehr viele Molkereien im Lande, deren Zahl sich im Jahre 1903 auf 324, 1908 auf 719 belief. Von letzteren waren 529 Cremerias (Rahmstationen), 29 Butterfabriken, 76 Käsereien und 85 gemischte Betriebe. Von den 719 Unternehmungen, die 1908 bestanden, entfielen 7 auf die Hauptstadt Buenos Aires, 542 auf die Provinz Buenos Aires, 100 auf Santa Fé, 53 auf Entre Rios und 15 auf Cordoba.

Insgesamt wurden 239 Millionen Liter Milch verarbeitet, von denen 95 Millionen in den Hauptunternehmungen, 144 in Hilfsstellen gesammelt wurden.

Vom Jahre 1903—1908 ist die Produktion von Rahm von 11,3 Millionen auf 12,2 Millionen Kg., die Produktion von Käse von 1,2 auf 1,9 Millionen Kg. gestiegen, wogegen die Butterbereitung von 8,8 auf 7,2 Millionen Kg. zurückgegangen ist.

Die Ausfuhr von Käse wies die geringe Menge von 3869 Kg. in Jahre 1903 und 1000 Kg. im Jahre 1908 auf. Der Verbrauch im Lande hat sich von 2,3 Millionen auf 5,5 Millionen Kg. gesteigert.

Argentinien ist also zur Zeit nicht imstande, den Bedarf seiner Bevölkerung an Käse zu decken und die Ausfuhr von Butter hat eine erhebliche Verminderung erfahren. Es kann also von einem Aufschwung der Molkereiindustrie in Argentinien in den letzten Jahren nicht die Rede sein.

Der Stillstand in der Entwickelung der argentinischen Milchwirtschaft scheint auf folgende Ursachen zurückzuführen zu sein:

Zunächst ist zweifellos die Zahl des eigentlichen Milchviehes sehr gering. Die Statistik des „Denso agropecuario 1908" nennt für das Jahr 1908 an Jersey, Flamländer, Schweizer und Holländer Kühen insgesamt 438 mit Pedigree, 1526 sonstige reinblütige und 14 790 Halbblutkühe, während die Gesamtzahl der Milchkühe im Lande auf 866 579 festgestellt wurde, von denen jedoch der ganze Rest auf die Fleischrassen, insbesondere auf die Durhamrasse entfällt. Es ist also die Zahl der eigentlichen Milchkühe im Verhältnis zu dem sonstigen großen Rindviehbestande sehr gering. Die Durhamkühe sind aber häufig so wenig milchergiebig, daß bei hoch gezüchteten Fleischtieren die Milch nicht einmal zur Ernährung des eigenen Kalbes ausreicht. daß also an einen Überschuß zur industriellen Verwertung nicht gedacht werden kann. Aber auch die Kühe der Milchrassen in Argentinien geben nur wenig Milch, weil eine Blutauffrischung durch Einfuhr geeigneter Tiere nicht geschehen ist und weil keine richtige Auswahl und Fortzüchtung der milchreichsten Tiere geschieht.

Weiteren erheblichen Schwierigkeiten begegnet die Milchwirtschaft in Argentinien durch die dauernde Haltung der Tiere im Freien, wodurch der Milchertrag herabgedrückt wird, da die Tiere allen Unbilden der Witterung ausgesetzt sind, durch den geringen Grad der Zähmung, wodurch die Arbeit des Melkens erschwert wird, durch die Gewohnheit, die Kälber nicht unmittelbar nach der Geburt von den Kühen zu trennen, so daß viel Milch für die Nachzucht verloren geht, ferner durch die sehr ungleichen Ernährungsverhältnisse der Tiere, da im Frühjahr und im Sommer ein Überschuß an Futter vorhanden ist, während in der Winterzeit oft großer Futtermangel eintritt; die Folge ist, daß die Milchergiebigkeit der Tiere, je nach den Jahreszeiten sehr großen Schwankungen unterliegt; diese Schwierigkeit zu beseitigen, finden sich allerdings Mittel und Wege, da der hiesige Estanziero gelernt hat, zum Zwecke der gleichmäßigen Versorgung der Tiere mit Futter zu allen Jahreszeiten durch Aussaat von Hafer und Gerste als Grünfutter und durch Abweiden der Luzernefelder der Futternot vorzubeugen; provisorische Ställe würden gebaut werden, sobald es sich als rentabel erweist. Die Höhe der Bahnfrachten, der Mangel an geeigneten Kühlwagen bei einigen Bahngesellschaften und die großen Kosten der Verteilung der Milch an die Konsumenten wirken gleichfalls hemmend auf die Milchwirtschaft.

Das größte Hindernis für eine gesunde Weiterentwickelung des Molkereigewerbes ist der Mangel an Arbeitskräften. So lange die Einwanderung mit der fortschreitenden Entwickelung des Ackerbaues nicht gleichen Schritt hält, wird es schwierig sein, auf die Dauer Abhilfe zu schaffen.

Die einzige Möglichkeit der Ausbreitung der argentinischen Milchwirtschaft dürfte darin zu erblicken sein, daß sie, wie auch bisher, durch kleinere Ansiedler betrieben wird, die die Arbeit des Melkens mit ihrer Familie selbst ausführen. Hinderlich wirkt in dieser Beziehung, daß die Preise, welche die Leute beim Verkaufe der Milch erhalten, nur wenig ermutigend sind.

Die Produktion von Käse für den Bedarf des Landes ist entschieden erweiterungsfähig, da alljährlich Einfuhr stattfindet. Bekanntermeise muß aber die Milch für diesen Produktionszweig frisch eingeliefert werden, was bei den klimatischen Verhältnissen und den weiten Entfernungen in Argentinien auf Schwierigkeiten stößt. An Butter dagegen herrscht bereits eine Überproduktion, die zum Export geführt hat.

(Bericht des Kaiserl. Generalkonsulats in Buenos Aires.)

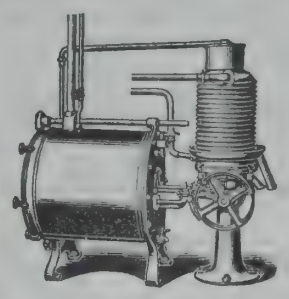
Sprechsaal.

Vom Friwi-Butterungsverfahren. In Nr. 94 der Molkerei-Zeitung wird ein Artikel „Vorsicht bei Erwerbung des Friwi-Butterungsverfahrens" gebracht. Wir haben auf den Artikel folgendes zu entgegnen:

Das Friwi-Butterungsverfahren ist am 17. Januar 1910, wie der Artikel wenigstens in diesem Punkte ganz richtig sagt, in den Besitz der Friwi-Gesellschaft übergegangen, gleichzeitig wird aufgeführt, daß wir vordem das Verfahren zu verwerten suchten. Dies ist doch ganz selbstverständlich und sind dies unsere eigensten Angelegenheiten, desgleichen aber auch, ob und welchen Rabatt wir auf unsere Forderungen einzuräumen für gut befanden. Es wird jedem bekannt sein, daß auch bei neuen Maschinen, Apparaten usw. stets die weitgehendsten Konzessionen gemacht werden, die bei den ferneren Abschlüssen im regulären Geschäftsverkehr nicht bewilligt werden können. Es sind solche Vergünstigungen für die ersten Interessenten auch ohne weiteres am Platze, weil diese Herren gewöhnlich besondere Mühe

Für

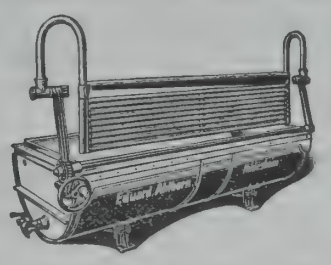
Milch-erhitzung bei Seuchengefahr



Ahlborns Rückkühl-erhitzer „U. L."

(Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.)

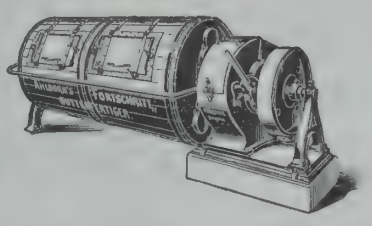
Rahm-reifung



Ahlborns Rahmreifer „Fortschritt E"

(Grosse silberne Denkmünze der D. L. G.)

Butter-bereitung



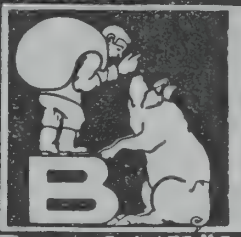
Ahlborns Butterfertiger „Fortschritt"

mit gelenkigem Tragzapfen

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig, Lübeck, München.

M. Brockmann's ZWERG-MARKE



schafft starke, kräftige Kälber, die später gute Milchkühe werden. Vorsicht vor Fälschungen und minderwertigen Nachahmungen! Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt! Broschüre versendet kostenfrei der

Allein. Fabrik. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 39.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen

Steinschrotmühle „Rentablit"

mit selbstschärfenden Patent-Mahlsteinen von 650—1200 mm Durchmesser.

Dauerhafteste und leistungsfähigste aller Steinschrotmühlen.

Vorzüglich als Nebenbetrieb für Molkereien 2c. geeignet.

Größ. Anlagen in modernster Ausführung zu bill. Preisen.

Fr. Schöttler

Maschinenfabrik

Diepholz i. H.

Gefälschte und nachgeahmte runde Feuerbrücken sind an-

Die echten sind die besten längsten

Banknoten

Holzapfelsche Rosten und halbnähernd gleich wertlos.

und die billigsten, weil sie am halten.

Anfragen und Bestellungen direkt an die bekannte Roststab-Firma

E. Holzapfel, Berlin W. 15 (gegründet 1892).

aufwenden müssen und oftmals schon durch die vielen auswärtigen Anfragen über Gebühr in Anspruch genommen werden.

Was nun das Friwi-Verfahren im Besonderen anbetrifft, so haben alle Berufenen und Nichtberufenen viel geredet, geschrieben und probiert und obgleich das Verfahren, so wird von einzelnen behauptet und dies ist gerade das interessanteste, wenigstens in einzelnen Punkten bekannt sein soll, so ist bis heute noch nicht der eigentliche Kern herausgefunden. Daß das Friwi-Verfahren eine Mehrausbeute bringt und daß die Butterqualität eine vorzügliche ist, bestreitet heute keiner mehr, auch diejenigen nicht, welche dem Verfahren bis heute am schroffsten gegenüberstanden. Nur die Meinung über die Höhe der Mehrausbeute bildet unseres Wissens heute noch den Streitpunkt und glauben wir dieserhalb unsere so vielfältig schon gegebene Aufklärung nur nochmals kurz zum Ausdruck bringen zu sollen:

1. In gut geleiteten modernen Molkereien beträgt die Mehrausbeute durchschnittlich 3—5 %,

2. in allen übrigen Molkereien steigt die Mehrausbeute unter Umständen abnorm hoch und ist sogar der in dem Artikel angezogene Fall von 15,7 % genau bewiesen.

Nun wird stets der Einwand erhoben, daß es unmöglich ist, aus einem bestimmten Quantum Milch mit einem Male durch das Friwi-Verfahren soviel mehr Butter zu erhalten. Die Sache geht außerordentlich natürlich zu und liegt vollständig klar auf der Hand. Angenommen, in einer seit Jahren in Betrieb befindlichen Molkerei werden aus 1000 Ltr. Milch 70 Pfund Butter gewonnen, so würde eine modern eingerichtete Molkerei schon ein günstigeres Resultat zeigen und, angenommen, 75 Pfund erreichen. Mit dem Friwi-Verfahren würde dagegen die letztere, die modern eingerichtete Molkerei, angenommen bei nur 3 % Mehrausbeute, 77¼ Pfund erreichen. Würde nun das Friwi-Verfahren in der erstgenannten, seit Jahren in Betrieb befindlichen Molkerei benutzt und statt der 70 Pfund auch 77¼ Pfund erreicht, so würde sich hierbei ein Mehr von 7¼ Pfund ergeben. In der alten Molkerei ist der Prozentsatz der Mehrausbeute eben ein wesentlich höherer als in der modernen Molkerei. Aber wo ist bisher die Differenz von 70 zu 75 Pfund geblieben? Sämtliche Molkereien erhalten durch Revisionen, Vorträge, Zeitungsartikel, Butterprüfungen usw. in jeder Provinz und in jedem Kreise fortwährend eingehende Aufklärungen und trotzdem existieren so außerordentlich viel Molkereien, bei welchen sich ein abnorm hoher Satz der Mehrausbeute nachweisen ließe, oder legt die Praxis auf die bisherige Theorie keinen Wert mehr?

Aber abgesehen von allem diesem wird heute davor gewarnt, vorläufig verpflichtende Verträge zwecks Zahlung von Lizenzen abzuschließen. Ob nun diese sich als berufen bezeichnende Stellen den deutschen Landwirten damit einen größeren Gefallen tun, daß sie dieselben daran verhindern, ihren hauptsächlichsten Produktionszweig rationeller zu gestalten, möchten wir denn doch ernstlich bezweifeln, um so mehr, als es sich für die Landwirtschaft um Beträge handelt, welche abnorm große Summen ausmachen. Nach den Aufzeichnungen des Professors Dr. Fleischmann u. A., sowie des Herrn Dr. R. Krüger, werden im Deutschen Reiche jährlich zirka 800 000 000 Pfund Butter produziert. Bei einer durchschnittlichen Mehrausbeute von nur 3 % würde dies eine Jahresmehrausbeute von zirka 24 000 000 Pfund Butter ergeben resp. bei einem Preise von zirka 1.20 ℳ jährlich 28 800 000 ℳ. Hierzu kommt aber nun noch der Mehrerlös für die gleichmäßige und verfeinerte Qualität und, wenn wir diesen auch nur mit 3 % veranschlagen, so ergeben sich wieder 28 800 000 ℳ, im ganzen also ein Jahresmehrerlös von ca. 57 600 000 ℳ.

Je länger nun die Landwirte davon abgehalten werden, sich dies Friwi-Verfahren zunutze zu machen, desto länger entgeht denselben der Gewinn, denn ohne ein Aquivalent wird die Friwi-Gesellschaft das Verfahren nicht preisgeben. Gelangt das Verfahren zur Patentierung, dann werden von dem Tage ab die heute gestellten Bedingungen ganz andere sein. Wird das Verfahren durch irgend welche Machinationen nicht patentiert, dann gelangt dasselbe nicht zur Einführung und die Landwirtschaft hat dauernd den Schaden, kann sich also bei denjenigen bedanken, welche sich dem Verfahren hindernd in den Weg gestellt haben. Nicht unerwähnt wollen wir lassen, daß der buchstabenmäßige Inhalt des Tenors der Patentanmeldung noch nicht zur ideellen Durchführung des Verfahrens ausreicht und deshalb alles Nachfuschen zwecklos ist.

Nun wird weiter bemängelt, daß für die Benutzung des Verfahrens besondere maschinelle Einrichtungen erforderlich sind, welche nicht unerhebliche Kosten verursachen. Selbstverständlich entstehen für eine veränderte Betriebsweise entsprechende Kosten, aber solche von einigen hundert oder tausend Mark für eine moderne Molkerei sind unerheblich, während veraltete Molkereien natürlich wieder mehr aufwenden müssen. Dafür ist deren Mehrausbeute aber auch wieder erheblich größer und wiegt die Mehrausgaben oftmals schon in einem Jahre wieder auf, d. h. schon an der effektiven Mehrausbeute dem Gewichte nach. Nicht gerechnet ist dabei der Mehrerlös für die verfeinerte Qualität, welcher unter Umständen den Preis des Mehrgewichtes ganz erheblich übersteigt.

Was nun die eventuell größeren Räumlichkeiten anbetrifft, so richten sich solche ganz nach dem vorher Gesagten, aber abgesehen hiervon, bringen wir in Kürze eine Vorrichtung, welche bezweckt, daß von den jetzt zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten für die Butterei nur noch die Hälfte erforderlich ist und das Butterungsverfahren im allgemeinen fast automatisch und in kürzerer Zeit erledigt wird, bei Erreichung einer dauernd gleichmäßigen und stets hochfeinen Qualität.

Wenn behauptet wird, daß mit dem Friwi-Verfahren eingehende Versuche in der Versuchsstation in Kiel gemacht worden sind und wir uns hierauf nicht geäußert hätten, so entspricht dies nicht den Tatsachen. Wir verweisen dieserhalb auf unsere Artikel gegen die Ausführungen des Herrn Professor Dr. Weigmann in fast allen größeren deutschen milchwirtschaftlichen Zeitungen vom Oktober, November und Dezember 1909. Es sind s. Zt. in Kiel nur an vier einzelnen Tagen, welche durch längere Zeiten getrennt waren, Versuche angestellt, bei welchen drei Versuche ganz merkwürdige Gewichtsdifferenzen und daher kein Mehr, aber auch kein Weniger zeigten, also ausgeschieden werden mußten, während der eine Versuch ein Mehr von 5 Prozent ergab. Hierauf erst verabredeten wir mit Herrn Professor Dr. Weigmann einen Dauerversuch von einer Woche, wofür Herr Professor Dr. Weigmann den Zeitpunkt gleich nach seiner Rückkehr von einer Reise bestimmen wollte. Diese Aufforderung zur Vornahme des Dauerversuches ist aber von Herrn Professor Dr. Weigmann bis heute noch nicht erfolgt.

Fricke & Witte, Hamburg.

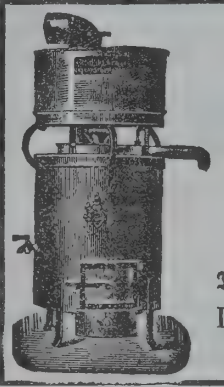
Fünf Mark monatlich brieflicher Kursus in

Molkerei-Buchführung

einschließlich sämtl. Lehrbücher und Formulare, gediegen gründlich. Hervorragende Erfolge. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Verlangen Sie Prospekte kostenfrei.

C. Blank, Berlin-Gr.-Lichterfelde W. 20

Lehrinstitut für landwirtschaftliche und Molkerei-Buchführung.



Epochemachende Neuheit!

Durch Einsetzen eines Milchfilters in den

Hildebrands Patent-Milchvorwärmer

erzielt man gleichzeitig die

Milchreinigung

nach sanitärer Vorschrift!

Goldene Medaille. Ehrenpreis.

Drucksachen gratis u. franko. Apparate-Bauanstalt.

Ingenieur **Otto Hildebrand, Dresden A.**

Vertreter gesucht.

Nulli Secundus Rahmreifer

besteht aus veredelten Milchsäure-Bakterien von überschwenglicher Üppigkeit; wirkt 5—10 mal stärker als andere Kulturen; ist wissenschaftlich und praktisch vollkommen.

Franz Bouwens, Bakteriologe, **Haag,** Holland.

Buttertonnen ca. 100 Pfd. Inh. u. ca. 50 Pfd. Inh.

desgleichen **Kübel** zu ca. 50 u. 30 Pfd. Inh.

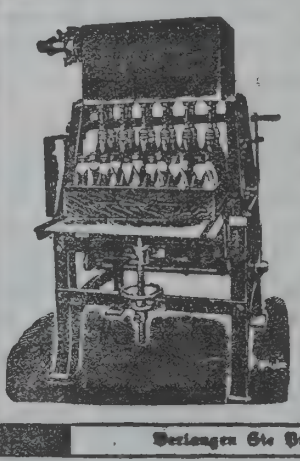
einmal gebraucht, sauber gereinigt, gut verböttchert, liefert stets prompt in

ausgesucht bester Ware

O. Thonack, Berlin 36 H

Amt 4 9147.

In Referenzen a. d. größten Molkereien u. Milchzentralen d. Welt.



Unerreicht leistungsfähige, bewährteste und am leichtesten zu reinigende

Milchflaschen-Schnellfüllmaschinen

bauen nach jahrelangen, in den größten Flaschenmilchbetrieben gesammelten Erfahrungen

Ganzhorn & Kling

Schwäb. Hall, Württbg.

Lassen Sie sich keine als leichte Marktware hergestellte Nachahmung aufreden!

Auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung wurde in der Milchkosthalle mit einem unserer Meh- u. Abfüllapparate sämtliche zum Ausschank gekommene Milch abgefüllt. Dieses Quantum belief sich pro Tag durchschnittlich auf 16 000 bis 20 000 Viertelliter-Gläser.

Verlangen Sie Prospekte und Kostenanschläge.

Molkerei-Buchführung entworfen von **Dietrichs & Mertens,** Hannover.

Anleitung zur Buch- und Geschäftsführung. Preis 3 Mk.

Sämtliche Bücher sind zu Fabrikpreisen zu beziehen durch die

Hannoversche Geschäftsbücher-Fabrik

W. Oldemeyer Nachfolger, Hannover.

Kistenteile

aller Art, in saubersten und exaktester Ausführung, zuverlässig trocken, liefert als alleinige Spezialität

Richard Leinbrock, Dampfsägewerk, Copitz a. d. Elbe.

Entrahmungsschärfe der Separatoren.

I.

Im Herbst dieses Jahres waren wir genötigt, eine unserer Separatorentrommeln auszuwechseln. Infolgedessen trat auch an uns die Frage heran, ob wir bei den älteren Modellen bleiben, oder ein neueres bezw. das neueste Modell wählen sollten. Vom Bergedorfer Eisenwerk wurde uns nun die Anschaffung des Modells 1910 sehr empfohlen und obgleich auch wir den Angaben bezügl. der Entrahmungsschärfe ziemlich mißtrauisch gegenüberstanden, wurde schließlich ein solcher Separator Alfa A I von uns gekauft. Derselbe läuft hier seit Anfang November und ich muß sagen, daß es mir nicht leid tut, ihn gekauft zu haben, denn er arbeitet in jeder Hinsicht ausgezeichnet. Die zweite noch vorhandene ältere Maschine habe ich ganz beiseite gestellt und verarbeite die ganze Milchmenge, augenblicklich zirka 3600—3800 Kg., mit dem neuen Separator in einer ununterbrochenen Arbeitszeit von ziemlich genau 1¾ Stunden bei einer Milchtemperatur von zirka 43—45 Grad Cels. und 6000—6200 Umdrehungen der Separatorentrommel. Dabei ist am Ende der Entrahmung die Trommel durchaus noch nicht verschlammt, es würde sich immer noch eine größere Menge Milch entrahmen lassen, so daß man wohl sagen kann, es ist mit dem Alfa-Separator Modell 1910 möglich, 2 Stunden ununterbrochen zu arbeiten und in dieser Zeit gut 4000—4500 Kg. Milch zu entrahmen.

Was nun die Schärfe der Entrahmung anbelangt, so habe ich dieselbe sehr eingehend geprüft und ich muß sagen, daß ich eine so scharfe Entrahmung bisher kaum für möglich gehalten habe. Während ich bei den älteren Trommeln immerhin einen Fettgehalt von zirka 0,10 Proz. in der Magermilch fand und auch glaubte, damit zufrieden sein zu können, läßt sich bei der mit Modell 1910 entrahmten Milch bei Benutzung der gewöhnlichen Butyrometer trotz mehrmaligen Schleuderns und Erhitzens überhaupt kein Fett entdecken (? D. Red.). Ich habe deshalb Butyrometer für doppelte Mengen angeschafft, aber auch bei diesen ist nach dreimaligem Schleudern und Erhitzen eine ablesbare Fettsäule nicht vorhanden, sondern es sind nur bei genauem Hinsehen Spuren von Fett wahrzunehmen. Dabei war es gleichgültig, ob die Probe zu Anfang oder am Ende der Entrahmungszeit entnommen war.

Der Gang des Separators ist sehr ruhig und leicht. Wie er sich auf die Dauer bewähren wird, läßt sich ja heute allerdings noch nicht sagen, doch ist meines Erachtens nicht anzunehmen, daß er schneller abgenutzt ist wie die älteren Modelle. Wenn auch einmal eine neue Welle angeschafft werden muß, so wird die Ausgabe dafür durch die Mehrausbeute an Butterfett doch wohl bald wieder eingebracht. Ich für meine Person bin mit dem Separator sehr zufrieden und kann die Anschaffung eines solchen nur empfehlen. C. E. in E. (672

II.

In früheren Jahren war man seelenfroh, wenn man bei Benutzung der Entrahmungsmaschinen älteren Systems einen Fettgehalt von 0,20 Prozent in der Magermilch feststellen konnte. Heute ist die Sache ganz anders, heute verlangt man von den Entrahmungsmaschinen, und zwar nicht nur von den allerneuesten Systemen, sondern auch von den in den letzten Jahren in den Handel gebrachten, daß sie bis unter 0,10 Proz. entrahmen. Wie weit es nun möglich ist, von Praktikern und mit der in der Praxis wohl allgemein in Anwendung kommenden Gerberschen Säuremethode solche Spuren von Fett in der Magermilch genau festzustellen, soll hier erörtert werden.

Bei der Magermilchuntersuchung nach vorgenanntem Verfahren muß man folgende Punkte in Betracht ziehen: 1. Mit welchen Butyrometern wird gearbeitet? 2. Welche Tourenzahl wird angewandt und wie lange dauert das Schleudern? Ferner ist zu beachten, ob die Zentrifuge geheizt ist oder nicht. Als Butyrometer kommen die alten runden Butyrometer, die Flachbutyrometer, die Optikbutyrometer, die Präzisionsbutyrometer und die Dr. Siegfeldschen Magermilchbutyrometer in Frage.

Die zuletzt genannten sind wohl am geeignetsten zur Magermilchuntersuchung, denn bei ihnen kommen doppelte Quantitäten in Betracht. Die alten, runden Butyrometer, sowie die Optik- und Präzisionsbutyrometer, sind ebenfalls zur Magermilchuntersuchung verwendbar, wohingegen die Flachbutyrometer gänzlich zu verwerfen sind, weil sich bei ihnen, durch die breite Skala und durch Adhäsion nur Tröpfchen von Fett in den Ecken zeigen.

Betreffs der Tourenzahl, welche die Untersuchungszentrifuge macht, ist zu bemerken, daß es ein wesentlicher Unterschied ist, ob dieselbe 4—500 Touren, oder ob sie 1200 Touren macht. Ferner ist von Bedeutung, ob die Untersuchungszentrifuge mit einer Schnur angetrieben wird, was nach ein paar Minuten nochmals wiederholt wird, und dann ausläuft, oder ob man sie 5 Minuten unter Druck laufen läßt. Auch die Heizung der Zentrifuge ist von Belang. Untersucht man mit ungeheizter Zentrifuge bei 4—500 Touren und einer Zeitdauer von 3 Minuten, dann wird man recht günstige Resultate bekommen, die man, wenn man sie in Zahlen ausdrücken will, auf 0,001 schätzen kann, denn es zeigen sich nur ganz geringe Spuren oder gar kein Fett. Ganz anders verhält sich die Sache aber, wenn man dieselben Proben nochmals 5 Minuten in geheizter Zentrifuge schleudert, dann zeigt sich erst der richtige Fettgehalt.

Das Ablesen der Magermilchproben ist gar nicht so einfach. Man muß bedenken, daß bei dem Gerberschen Verfahren die Resultate, die unter 0,10 liegen, nicht mehr abgelesen, sondern nur noch abgeschätzt werden können. Was der eine auf 0,05 schätzt, schätzt der andere vielleicht auf 0,02 usw. Bei den Proben, welche mit den Dr. Siegfeldschen Magermilchkölbchen untersucht sind, ist eine annähernd genaue Schätzung möglich.

Wenn man all' diese Punkte in Betracht zieht, so ist eine direkte und genaue Beantwortung der Frage, welche Kollege Kleindienst stellt, nicht gut möglich. Auf dem Papier läßt sich leicht eine Mehrausbeute herausrechnen; ob aber in Wirklichkeit eine Mehrausbeute erzielt wird, ist sehr fraglich, denn es ist noch gar nicht einwandfrei erwiesen, ob diese kleinsten und allerkleinsten Fettpartikelchen auch in die Butter übergehen.

Sieht man sich nun veranlaßt, einen Trommelumtausch vorzunehmen, oder einen neuen Separator anzuschaffen, so muß man genau überlegen, was man tut. Die Alfa-Separatoren, Modell 1910, bieten so viele Verbesserungen, daß man der Neuanschaffung wohl das Wort reden kann. Wollte man aber diese Neuanschaffung mit einer erhöhten Mehrausbeute begründen, so würde dies wohl recht schwierig sein. Ich bin der Ansicht, daß man mit der Entrahmungsschärfe der in den letzten Jahren in den Handel gebrachten Alfa-Separatoren wohl zufrieden sein kann und daß die neuesten Modelle in dieser Hinsicht wenig oder gar keine Vorteile bieten; denn die älteren Modelle entrahmten auch schon auf 0,05, ließen also nur noch Spuren von Fett in der Magermilch. Auf die bloßen Angaben der Maschinen-

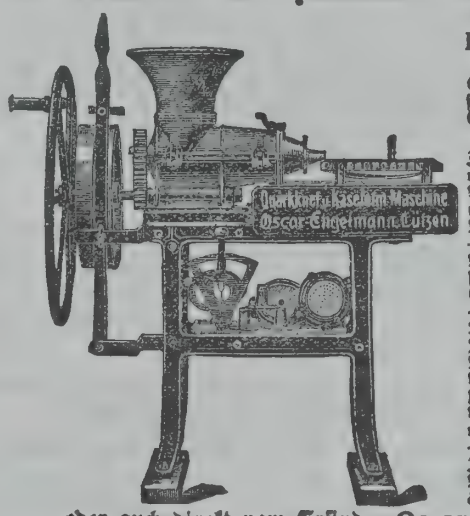
Beste Verzinnung
für
Molkerei-
Geräte.

Epicassit A

Prospekte
gratis und franko.

Metallanstrich-Syndikat
G. m. b. H.
Berlin W. 30., Starnbergerstr. 5 II.

Die bewährteste aller Quarkmühlen und Käsemaschinen zugleich!



Engelmanns Pat. Quarkknet- u. Käseform-Maschine
für runde und lange Käse aller Art.
Sehr leicht gehend und vorzüglich funktionierend. Über 2000 im Betriebe. Ganz neu: „allerfeinsten Speisequark zu erzeugen". — Nur ff. Zeugnisse.
Zu beziehen durch: Bergedorfer Eisenwerk Akt.-G., Bergedorf. — Eduard Ahlborn, Hildesheim. — Dirks & Möllmann, Osnabrück. — Ewald Noack, Magdeburg. — Carl Mann, Hildesheim. — A. Jepsen Sohn, Flensburg. — Franz Maager, Breslau. — Zentral-Ankaufstelle, Halle a. S. — Rich. Schoen & Co., Erfurt. — Friedr. Jaeger, Halle a. S. — F. Peters, Leipzig. — A. Moritzen, Dresden. — Gebr. Bayer, Augsburg. — Joh. Deiring, Weiler i. Algäu. — Roths Molkerei-Zentral-Büro, Stuttgart. — A. Schönemann & Co., Schöningen. — Ferd. Rothe & Co., Braunschweig. — Alfa-Separator, Wien. — Ustra, Paris und Wien. — Inrany & Wolfram, Wien. — A. de Saint-Moulin, Verviers. — Zentral-Molkerei-Büro, München. — Misu Weinberg, Bukarest. — C. Wasser & Co., Rotterdam 2c. 2c.
oder auch direkt vom Erfinder Oscar Engelmann, Lützen.

Echt Pergamentpapier
auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Auch der beste Kenner
wird sich immer
für
„SENGA" Käsewannen
Milchbassins
entscheiden
Fordern Sie sofort Offerte vom
METALLWERK H. SENGEWEIN
MEHLE IN HANNOVER

Baechler & Co.
Molkerei-Ingenieure
Zürich (Schweiz)
Eigene Maschinenfabrik
Spezialität:
Maschinen und komplette Anlagen zur Herstellung von kondensierter und von Trockenmilch, von Kasein, Milchalbumin, Milchzucker, Molken-Essig. Eigene Verfahren und Konstruktionen.
Bau und Einrichtung von Molkereien, Käsereien, Milchversorgungs-Anstalten.
Pläne ◆ Gutachten ◆ Expertisen.

fabriken, die neuesten Modelle entrahmten viel schärfer als die älteren Modelle, darf man nicht allzu viel geben, denn jeder Geschäftsmann lobt seine Ware. Sch. (673

Fettgehalt der Buttermilch.

I.

Wenn ich auch nicht mit einem Butterfertiger arbeite, so wußte ich trotzdem, als ich die angeblichen Durchschnittszahlen 0,03, 0,04 und 0,05 Proz. Fettgehalt der Buttermilch in dem Schwarzschen Zeugnis las, daß es sich hier um einen bedenklichen Irrtum handeln müsse. Jetzt ist ja diese meine Ansicht bestätigt worden, da Herr Schwarz selbst zugibt, damals eine Ausnahmeerscheinung gehabt zu haben. Was mir aber — abgesehen davon, daß Herr Schwarz auf derartige Ausnahmezahlen eine Gewinnberechnung aufbaut — besonders zu denken gibt, ist, daß er erklärt, in dem Butterfertiger auf 600 Liter Buttermilch 50 Liter Wasser zugegeben zu haben. Dabei hat er sich nach seiner eigenen Angabe an die Vorschriften der Maschinenfabrik gehalten, die das Gerät geliefert hat. Mir ist immer gesagt worden, daß im Butterfertiger jeder Wasserzusatz zur Buttermilch vermieden werde. Wie steht es damit? J. Gärtner-Görlitz.

II.

Das Gutachten des Herrn Schwarz in Tribsees hat in Fachkreisen allgemeines Kopfschütteln hervorgerufen. Ein Verwalter, der wirklich praktische Erfahrung besitzt, könnte ja mit einem überlegenen Lächeln über die darin veröffentlichten, bisher noch nie erreichten Fettgehaltszahlen hinweggehen, wenn die Sache nicht auch ihre sehr ernste Seite hätte. Aufmerksame Vorstandsmitglieder, welche die Fachpresse genau verfolgen, werden nach dem Lesen derartiger Zahlen und der auf ihnen aufgebauten Gewinnberechnung ihren Verwalter fragen, wieviel Fettgehalt denn seine Buttermilch enthalte. Wenn dieser wahrheitsgemäß vielleicht 0,2 oder 0,3 Proz. angibt, wie leicht kann dann auf Grund der Zahlen 0,03—0,04 Proz. der Verdacht aufkommen: unser Verwalter scheint in der Schärfe der Butterausbeute nicht auf der Höhe zu sein! — Ein völlig unberechtigtes Mißtrauen ist gesät.

Während Herr Schwarz in seinem Zeugnis die Zahlen 0,03 bis 0,05 ausdrücklich als Durchschnittsfettgehalt hinstellt, erklärt er am 21. Dezember 1910 in dieser Zeitung, es habe sich um eine „ausnahmsweise Ausbeute" gehandelt, die „auf ganz ausnahmsweise günstige Einwirkungen" beruhe. Das ist aber ein himmelweiter Unterschied! Man kann doch nie und nimmer eine anerkannt ausnahmsweise Ausbeute zur Grundlage einer Rentabilitätsberechnung machen, wie es Herr Schwarz in seinem Zeugnis tut!

Gott sei Dank, daß er jetzt wenigstens wieder bei Fettgehaltszahlen angelangt ist, die auch anderen Sterblichen erreichbar sind! Derartige Entgleisungen sind tief bedauerlich, weil sie eine Irreführung der Interessenten darstellen und sicherlich nicht dem Vorteile unseres Standes dienen.

Oelkers, Molkerei Freden a. L.

Anfragen an den Leserkreis.

Die Redaktion ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Milchuntersuchungsapparat. Wir wollen einen neuen Fettbestimmungsapparat anschaffen und fragen an, wie sich das verbesserte Laktoskop von Jörgen Jacobsen-Flensburg bewährt und welche Vor- resp. Nachteile es dem Gerberschen Verfahren gegenüber bietet. Molk. G. (2885

Schweinezucht in Verbindung mit Molkereien. Ich hielt bisher ständig 100 bis 200 Mastschweine. Da seit einigen Jahren die Ferkelpreise immer sehr hoch sind, möchte ich einen Versuch mit Schweinezucht (zirka 10 Mutterschweine) machen. Kann einem Molkerei- und Käsereibesitzer, der außer der Molke sämtliche Futtermittel kaufen muß, die Zucht empfohlen werden? Ein großer Laufplatz ist vorhanden. F. K. in P. (2886

Briefkasten.

C. S. 100. Es erscheint uns bedenklich, zu einer Klage auf Schadensersatz zu raten. Wenn auch das Inserat nicht der Wahrheit entsprach, indem nur die Hälfte der ausgeschriebenen Menge versteigert wurde, so hätten Sie doch als Schadenersatzfordernder den Nachweis zu führen, daß Ihnen der Schaden — die Reise- und Versäumniskosten — dann nicht entstanden wären, wenn die volle ausgeschriebene Buttermenge zur Versteigerung gekommen wäre, indem Sie dann Ihren Bedarf gedeckt hätten. Dieser Nachweis wird sich schwer oder gar nicht führen lassen, da Sie doch mit der Möglichkeit rechnen müssen, daß andere Kauflustige durch Überbieten Ihres Gebots die Butter angesteigert hätten. Versuchen Sie es immerhin mit einer Zahlungsaufforderung unter Klageandrohung an den Gutsbesitzer, der das betr. Inserat aufgegeben hat; vielleicht zahlt er in Güte. (2835

W. in E. Wenn wir Ihren Brief richtig verstehen, so hat Ihr jetziger Arbeitgeber früher aus einem Nachbardorfe Milch bezogen, hat dann aber dem dort wohnhaften Käsereibesitzer gegenüber sich gegen Zahlung einer Abstandssumme von 500 ℳ verpflichtet, den Milchbezug aus dieser Ortschaft solange zu unterlassen, als wie der Käsereibesitzer oder eins seiner Familienmitglieder darin sein Geschäft beireibt. Sie selbst haben nun, obgleich als Gehülfe in Stellung, aus diesem Nachbardorfe für eigene Rechnung seit längerer Zeit täglich 100 Liter Milch bezogen und diese anderweitig an einen Händler verkauft, und zwar unter dem Namen Ihres jetzigen Arbeitgebers. Der Käsereibesitzer hat wegen dieses Milchankaufes jetzt Klage erhoben. — Scheinbar ist diese Klage, was aus Ihrem Briefe nicht hervorgeht, gegen Ihren Arbeitgeber erhoben, und zwar wird sie sich darauf stützen, daß das geschilderte Vorgehen eine Vertragsumgehung darstellt, daß Sie nur als Käufer vorgeschoben sind, während in der Tat der An- und Verkauf der Milch für Rechnung Ihres Arbeitgebers geht. Zu dieser Auffassung wird voraussichtlich auch das Gericht gelangen, wenn Ihr Arbeitgeber nicht den vollen Gegenbeweis führen kann, daß die Milch nicht für seine, sondern nur für Ihre Rechnung ge- und verkauft worden ist. Auffallend und ungewöhnlich ist es in hohem Maße, daß Sie als angestellter Molkereigehülfe für eigene Rechnung einen Milchhandel betreiben und die Milch, die Sie nach Ihrer Behauptung unter Ihrem Namen kaufen, unter dem Namen Ihres Arbeitgebers weiter verkaufen. Die Sache hat jedenfalls sehr den Anschein einer Schiebung. Hieran würde auch nichts geändert werden, wenn Sie selbst jetzt als Verkäufer dem Händler gegenüber auftreten wollten. (2838

H. B. Falls es sich in Ihrem Betriebe lediglich um die Kühlung von Milch handelt, und die Kühlung von Räumen, von Rahm oder die Erzeugung von Eis nicht in Frage kommt, so empfehlen wir Ihnen, als das in diesem Fall zweckmäßigste System die direkte Verdampfung des Kältemediums im Kühler zu wählen. Eine solche Anlage besteht nur aus Kompressor, Milchkühler und Kondensator, ohne alle weiteren Nebenapparate. Sie ist infolgedessen verhältnismäßig einfach in der Aufstellung und Bedienung und sparsam im Kraftverbrauch, denn sie leistet etwa das 1½fache gegenüber dem, was sie leisten würde, wenn sie unter Verwendung von Sole in der üblichen Weise die Milch zu kühlen hätte. Welchen Kälteträger Sie bei diesem System wählen, ist für die Leistung gleichgültig. Die bekannten drei Kältemedien, nämlich Kohlensäure, schwefelige Säure und Ammoniak leisten annähernd dasselbe, so daß man jedenfalls den Mehr- oder Minderverbrauch an Kohlen des einen Systems gegenüber dem anderen nicht feststellen kann. Nur wenn man mit warmem Kühlwasser von über 18 Grad C. zu rechnen hat, geht die Kohlensäuremaschine in ihrer Leistung zurück. Jedenfalls spielen die verschieden hohen Pressungen in den Leitungen der Kompressoren keine Rolle für den Kraftverbrauch, denn der größeren Pressung steht wieder ein kleinerer Zylinderdurchmesser gegenüber, so daß die Arbeitsleistung für alle drei Systeme annähernd die gleiche ist. Bei der Wahl der direkten Verdampfung schließt man jedoch meist das Ammoniak als Kälteträger aus, da dieses einen eisernen Kühler verlangt, während man der Milch wegen besser einen solchen aus verzinntem Kupfer nimmt. Unseres Erachtens können Sie ebenso sicher eine deutsche Firma zur Lieferung der Kühlanlage heranziehen, da gerade diese im Bau von Spezialmaschinen für den Molkereibetrieb besondere Erfahrungen besitzen. Die meisten dieser Firmen haben auch in Österreich eine Vertretung, welche Monteure bei etwa erforderlichen Reparaturen zur Verfügung stellen kann. Außerdem kann man aber auch für derartige kleine Maschinen fast stets die Reserveteile postwendend erhalten. R. (2849

P. B. L. Nach § 1 des Wegebaugesetzes vom 18. August 1902 sind, wenn durch Anlegung von Betrieben ein öffentlicher Weg erheblich abgenutzt wird, die Unternehmer zu den Wegebaukosten nach Verhältnis dieser Abnutzung heranzuziehen. Es kommt also darauf, ob Sie Eigentümer oder nur Pächter der Molkerei sind und ob die Milchanfuhr durch eigene oder fremde Gespanne erfolgt, hier nicht an. Maßgebend ist nur, ob durch Ihren Betrieb eine erhebliche Wegeabnutzung herbeigeführt wird. Nach einer vor Jahren ergangenen Entscheidung des Oberverwaltungsgerichts liegt eine erhebliche Abnutzung dann noch vor, wenn der Einzelverkehr der Molkerei zum Gesamtverkehr sich wie 1 : 70 stellt. Warten Sie zunächst ab, ob Sie zu Beitragskosten zum Wegebau herangezogen werden und bringen Sie dann etwaige berechtigte Einwendungen gegen die Veranlagung bei der Behörde, von der die Veranlagung ausgeht, vor. (2836

Carl Nebel, Molkereigerätefabrik
Schöningen i. Braunschw.
Beste und vorteilhafteste Bezugsquelle in:
Metallkäsewannen, doppelwandig, D. R. G. M.
Rahmkippbassins mit u. ohne Aufziehvorrichtung
Voll- und Magermilchbassins
Isolierbassins, fertig isoliert, mit 100 mm Korkstein
Rahmreifungswannen mit Rührwerk
Rahmsäurewannen für Hebevorrichtung
Kippgefäße und Meßeimer geeicht und ungeeicht
Bassin-Doppelsiebe, Milchleitungsteile, Kupferrohr.
Verlangen Sie Preisliste. Wiederverkäufer hohen Rabatt.

Kartoffelflocken!!
liefern zu billigsten Tagespreisen frei allen Stationen in Waggonladungen, kleinere Posten ab unsern Lägern in Magdeburg, Bremen, Hannover, Berlin, Posen und Oldenburg.
S. Priwin & Cie., Magdeburg.

„Stimmt immer"
sind die besten Wagen
für
Milch-Annahme, Milch-Ausgabe
und Butterverwiegen
alles mit hochliegendem Wiege-Mechanismus und Entlastung.
Andr. Hollender, Berlin N. 4.

Molkerei W. Die Witwe, welche Genosse ist, scheidet infolge ihrer Wiederverheiratung und der Übertragung ihrer Wirtschaft nur dann aus der Genossenschaft aus, wenn nach dem Statut derartige Fälle als Grund für die Beendigung der Mitgliedschaft angegeben sind; andernfalls muß die im Statut vorgesehene Kündigungsfrist, wenn das Mitglied ausscheiden will, innegehalten werden und bis zu dem Zeitpunkte, an dem das Ausscheiden infolge der Kündigung erfolgt, die Milch geliefert werden. (2818

H. in B. Die Unterhaltung mit Ihrem Arbeitgeber über die Lösung des Dienstverhältnisses wird sich nicht auf die paar Worte, die Sie uns mitteilen, beschränkt haben. Nur aus den ganzen Verhandlungen, die wegen Ihres Weggangs zwischen Ihnen und Ihrem Arbeitgeber geführt worden sind, wird man beurteilen können, ob das uns mitgeteilte Gespräch als Kündigung aufzufassen wäre. Sollte nicht auch die schriftliche Empfehlung, die er Ihnen ausgestellt hat, etwas über die Zeit Ihres Weggangs enthalten? Jedenfalls wird leicht angenommen werden können, daß, wenn Ihr Arbeitgeber Ihnen die Lösung des Dienstverhältnisses infolge der geringen Milchmenge anheimgegeben hat und Sie darauf erklärt haben, sich nach einer anderen Stellung umsehen zu wollen, hierin eine beiderseitige Abmachung zu erblicken ist, daß das Dienstverhältnis an dem Zeitpunkte endigen sollte, zu dem es zuerst aufgekündigt werden konnte; in Ihrem Falle ist das der 31. Dezember d. Js. (2820

G. in R. Sobald Sie die Molkerei eröffnen, müssen Sie hiervon der Gemeindebehörde Ihres Ortes Anzeige machen. Sie müssen dann weiter, wenn Sie mit Kraftbetrieb arbeiten, den Betrieb zur Berufsgenossenschaft anmelden. Sie gehören der Sektion II der Molkereiberufsgenossenschaft an. Von der Geschäftsstelle dieser Sektion in Frankfurt a. Oder, Rosenstr. 19/20 lassen Sie sich 2 Anmeldeformulare kommen; diese müssen Sie binnen einer Woche nach Betriebseröffnung ausgefüllt dem für Ihren Ort zuständigen Landratsamt einreichen. — Sie finden diese sowie die sonstigen für das Molkereifach wissenswerten Bestimmungen sämtlich in unserm Molkereikalender abgedruckt. (2824

C. M. St. Über den Wert der gemeinschaftlichen Sitzung von Vorstand und Aufsichtsrat ist schon viel hin- und hergestritten worden. Ebenso darüber, wie mit den Protokollen zu verfahren ist. Das Gesetz kennt keine gemeinschaftlichen Sitzungen des Vorstandes und Aufsichtsrates. Gesetzlich richtig ist also nur dann gehandelt, beschlossen und protokolliert worden, wenn der Vorstand das für sich tut und auch in seinem Protokollbuche beurkundet. Ebenso hat der Aufsichtsrat zu verfahren. Daher soll jede Genossenschaft drei Protokollbücher führen, und zwar für den Vorstand, den Aufsichtsrat und die Generalversammlung je ein besonderes. Das ist für bestimmte Fälle von Bedeutung, z. B. bei einer Klage gegen den Vorstand, bei der Prüfung, ob Vorstand und Aufsichtsrat ihren Verpflichtungen ordnungsmäßig nachgekommen sind; das Protokollbuch der Generalversammlung muß der Regierung auf deren Ersuchen zur Einsicht vorgelegt werden. Grundsätzlich tagt also jede Körperschaft für sich. Nun hat die Erfahrung aber längst denen Recht gegeben, die behaupten, daß der Gegenstand des Unternehmens einer Genossenschaft wohl dazu geeignet sein kann, daß Vorstand und Aufsichtsrat gemeinsam bestimmte Sachen beraten. In vielen Molkereigenossenschaften hat sich das Verfahren so gestaltet: Hält der Vorstand eine Sitzung ab und lädt dazu den Aufsichtsrat ein, so ist dieser beratender, nicht abstimmender Teil. Das Protokoll wird formell als das des Vorstandes behandelt. Es darf — ja muß — die Mitteilung enthalten, daß der Aufsichtsrat zu der Vorstandssitzung eingeladen worden sei, selbst die Namen der anwesenden Aufsichtsratsmitglieder sollten aufgeführt werden. Bei Aufsichtsratssitzungen wird ebenso mit dem Vorstande verfahren. Diesem Verfahren steht gesetzlich nichts im Wege. Natürlich müssen die im Statut oder der Geschäftsordnung vorgesehenen Sitzungen des Vorstandes und des Aufsichtsrates auch abgehalten werden. Es ist daher zu vermeiden, eine aus beiden Körperschaften gebildete dritte Vereinigung zu schaffen, indem man „gemeinschaftliche Sitzungen" als solche im Protokoll hinstellt. Entweder sind es Sitzungen des Vorstandes und der Aufsichtsrat ist dazu eingeladen, oder umgekehrt. Das Protokoll erhält dadurch den Charakter als „Aufsichtsratsprotokoll", daß ausdrücklich gesagt wird: „Sitzung des Aufsichtsrats unter Hinzuziehung des Vorstandes". — Ebenso, daß den Vorsitz der Vorsitzende des Aufsichtsrats führt und daß die Beschlüsse von den Aufsichtsratsmitgliedern in der im Statut vorgeschriebenen Form beurkundet werden. — Sind z. B. Beschlüsse vom Vorstande gefaßt worden, für die es von Bedeutung ist, daß die Zustimmung des Aufsichtsrates im Protokoll ersichtlich gemacht wird, so steht nichts im Wege, das auszusprechen und auch die anwesenden Aufsichtsratsmitglieder sich durch Namensunterschrift zu den Beschlüssen bekennen zu lassen. — Sie sehen aus dieser Darlegung, daß Ihr Vorschlag ganz gut durchgeführt werden kann, ohne mit dem Gesetz in Widerspruch zu geraten. Fr. (2846

Molk. J. Zum Bekleiden der unteren Hälfte der Wände in Molkereiräumen sind weiße Kachel oder Fliesen sehr zu empfehlen. Glasplatten hat man bisher dazu nicht benutzt, dieselben wären voraussichtlich auch nicht so empfehlenswert. Uns sind auch keine Bezugsquellen für Glasplatten bekannt. (2890

Marktberichte.

Die Berliner Sonnabends-Notierung für Butter und für Schweine wird in dem jeden Sonnabend erscheinenden „Milchwirtschaftlichen Anzeiger" veröffentlicht, welcher bei den Postanstalten für die Monate Januar, Februar und März 60 Pfg. kostet.

Butter-Notierungen.

Berlin. Preisfeststellungen der von der ständigen Deputation der Berliner Butter- 2c. Händler erwählten Notierungskommission:

24. Dezbr. Ia **123—125 Mk.**, IIa **118—123 Mk.**, IIIa **112—120 Mk.**, abfallende **97—112 Mk.** Tendenz: lebhaft.

28. Dezember. Ia **116—118** ℳ, IIa **114—116** ℳ, IIIa **110—114** ℳ, abfallende **95—110** ℳ. Tendenz: flau.

Neueste Depesche.

Hamburg heute unverändert.

Hamburg, 30. Dezbr. Notierungen vereinigter Butterkaufleute der Hamburger Börse der im Engrosverkehr für Butter erzielten höchsten Bruttopreise: Ia **127—130** ℳ, IIa **115 bis 122** ℳ. Tendenz: fest.

Kopenhagen, 29. Dezbr. Die Notierungen des von der Grossisten-Gesellschaft niedergesetzten Ausschusses sind folgende: I. Klasse 95 Kronen (ca. 107,— Mk.). Tendenz: ruhig.

Kempten, 28. Dezbr. Butternotierung der Butter-Engros-Händler und Produzenten des bayr. und württ. Algäus. Engros-Einkaufspreise der Algäuer-Händler auf den Sennereien des Algäus. Mitgeteilt von der Firma Albert Rinker, Kempten i. Algäu. Molkereibutter 106 Mk., Süßrahmbutter 101 Mk. Außerdem wurden je nach Qualität übliche Ueberpreise bezahlt, also wirklich bezahlte Einkaufspreise für erste Qualität Molkereibutter 116—118 Mk. Tendenz: ruhiger.

Kaufbeuren, 29. Dezbr. Preisnotierung der Notierungs-Kommission der vereinigten Butter-Produzenten und -Händler des Algäus. Süßrahmbutter, feinste Qualität 108 Mk., wozu noch die üblichen Ueberpreise kommen. Tendenz: mäßig.

Wangen, 29. Dezember. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württbg. Algäus. Rahmbutter Ia 118 Mk., Vorbruchbutter 111 Mk.

Butter-Auktionen.

Hamburg, 28. Dezbr. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein (Butter-Auktionen der Bezirks-Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein). Es wurden verkauft:
26 Drittel 127,50 Mk., 30 Drittel 127 Mk., 18 Drittel 126 Mk., 51 Drittel 126 Mk., 39 Drittel 125,50 Mk., 47 Drittel 125 Mk., 5 Drittel 124,50 Mk., 35 Drittel 124 Mk., 3 Drittel 123 Mk., 9 Drittel 122,50 Mk., 6 Drittel 122 Mark.

1. Klasse: 269 Drittel zu 125,51 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse: 24 Drittel zu 120,27 Mk. im Durchschnitt.

Unkosten 1½ Proz. für ständige Einsender, 2 Proz. für nichtständige Einsender.

Berlin, 28. Dezbr. Auktionsverkaufsstelle Mecklenburger Butter, Berlin C., Alexanderplatz-Passage 39. In der heutigen Butter-Auktion erzielten für Ia Qualität 2 Faß 119 Mk., 45 Faß 118 Mk., 31 Faß 117 Mk., 32 Faß 116 Mk., 25 Faß 115 Mk., 11 Faß 114 Mk., 3 Faß 113 Mk., abzüglich Fracht und 2½ Proz. für Unkosten.
Im Durchschnitt für Ia Qualität 116,50 Mk. Zugeführt 149 Faß.

Privatberichte über Butter.

Berlin, 29. Dezbr. Butterbericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt liegt nach den Feiertagen sehr ruhig, und ist erfahrungsgemäß um diese Zeit des Jahres die geringste Nachfrage.

Berlin, 29. Dez. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion über den Großhandel in der Zentral-Markthalle. Butter pro 50 kg Ia 114—118 Mk., IIa 108—112 Mk., IIIa 100—105 Mk., abfallende 80 bis 85 Mark.

Berlin, 28. Dezbr. Wochenbericht über Butter von Gust. Schultze & Sohn. So lebhaft das Geschäft vor dem Feste gewesen; so schwach und lustlos ist die Stimmung nach dem Feste geworden. Wenngleich die Zufuhren in Hofbutter, der Feiertage wegen unregelmäßig eintrafen, auch nicht sehr bedeutend waren, so fehlte doch jede Kauflust. Das Angebot war deshalb zu ermäßigten Preisen allgemein dringend.

Berlin, 28. Dezbr. Bericht über den dieswöchigen Verlauf des Geschäftes in russischer Butter von Albert Asch jun. In russischer und und sibirischer Butter war die Marktlage ungünstig, da in den zwei Tagen nach dem Feste Bedarf nicht vorhanden war. In voriger Woche gelangten zur Verschiffung:

	von Windau:	von Riga:	von St. Petersburg:
nach London	1624 Faß	79 Faß	— Faß
„ Kopenhagen	1235 „	— „	— „
„ Hamburg	1431 „	54 „	— „
„ Stettin	515 „	9 „	— „

Es wurde erzielt für russische und sibirische Butter Ia 110—116 Mk., IIa bis 110 Mk.

Hamburg, 29. Dez. Bericht der Buttergroßhandlung L. J. Löwenthal. Wenngleich die Woche am Dienstag nach dem Feste unter dem Eindruck der damals herrschenden Knappheit noch mit recht fester Tendenz eröffnete, so hat sich dieses Bild jedoch in den letzten 2 Tagen erheblich geändert. In Berlin wurde die Notierung gestern um 7 Mk. ermäßigt und dieser Faktor wird natürlich auch seine Rückwirkung auf dem Hamburger Markt haben.

Hamburg, 29. Dezember. Butterwochenbericht von A. F. C. Fick. Die Notierung blieb bei fester Tendenz auf 130 ℳ bestehen. Trotzdem die meisten Meiereien zweimal lieferten, genügten die Einlieferungen immer noch nicht, um den Weihnachtsbedarf zu decken. Es ist daher erklärlich, daß wir die neue Woche nach dem Fest mit nur ganz kleinen Zufuhren begonnen. Die Nachfrage vom hiesigen Platz und Inlande blieb daher auch in dieser Woche sehr gut, so daß die neuen Eingänge stets sofort Nehmer fanden. Die bis heute erzielten Preise waren dieselben der Vorwoche; es ist aber kaum anzunehmen, daß wir diese Preise bei den wieder regelmäßigen größeren Zufuhren der nächsten Tage noch erzielen werden, zumal Berlin gestern ganz überraschender Weise die Notierung um 7 ℳ ermäßigte! Selbstredend wäre auch für uns morgen eine Ermäßigung am Platze, trotzdem aber wird die Kommission aus taktischen Gründen hiervon Abstand nehmen. Der dänische Markt liegt immer noch ruhig; die Offerten lauten unverändert. Die Zufuhren sibirischer Butter betrugen in dieser Woche 1431 Tonnen. Die Qualitäten ließen viel zu wünschen übrig; trotzdem konnten dieselben, soweit frisch, noch zu guten Preisen begeben werden. Kopenhagen meldet soeben einen Rückgang der Notierung von 2 Kr. (notiert 95 Kr. gleich 107 ℳ).

Hildesheim, 30. Dezember. Butterbericht von Mann & Friedeborn. In diesen Tagen nach dem Feste war die Nachfrage noch so rege, daß solche kaum befriedigt werden konnte. Den Forderungen nach Ermäßigung der Preise hat man mit Rücksicht auf die Reduzierung der Berliner Notierung entgegenkommen und gleichfalls um einige Mark nachgeben müssen. Für prima Molkereibutter zahlen wir 113—116 Mk., netto frei hier Tendenz: fest.

Leipzig, 30. Dezember. Bericht der Buttergroßhandlung H. Schürer & Sohn. Unmittelbar nach den Feiertagen läßt sich über das Geschäft nicht viel sagen. Der Konsum dürfte bis gegen Mitte Januar nur mäßig sein und infolgedessen dürften auch die Preise entsprechend herabgesetzt werden.

Preise für feinste Tafelbutter 116—118 Mk., II. Sorten 110—115 Mk. Abrechnungspreise frei Leipzig.

Dresden, 28. Dezbr. Bericht von Georg Münch (Inh. Jul. Hildsberg). Wie stets nach Weihnachten ist auch diese Woche der Markt sehr flau verlaufen, so daß die Preise ganz bedeutend heruntergesetzt werden mußten. Die Notierung ging heute um Mk. 7.00 zurück und wird am kommenden Sonnabend um weitere Mk. 3.00 zurückgesetzt werden müssen. Dadurch wird ein bedeutend besserer Absatz erwartet und können dann die reichlichen Zufuhren placiert werden.

Heutige Notierungen sind für: Allerfeinste Molkereibutter 120—122 Mk., feinste —,— Mk., II. Qualität 116—119 Mk., III. Qualität 106 bis 115 Mk. für 50 kg frei hier.

Halle a. S., 29. Dezember. Bericht von Gebr. Rößler. Wider Erwarten entwickelte sich in den beiden letzten Tagen vor dem Feste das ganze Geschäft noch recht lebhaft, so daß nicht nur die ersten, sondern auch alle zweiten Qualitäten vollständig geräumt wurden. Nach dem setzte die gewohnte Feiertagspause ein.

Ausgesucht feinste gesalzene Molkereibutter 121—123 Mk., Ia 117 bis 120 Mk., IIa 114—116 Mk., in Tonnen von ca. 100 Pfd. und Kübeln von ca. 50 Pfd.

Köln, 29. Dezember. Wochenbericht der Deutsch-Sibirischen Butter-Handelsgesellschaft m. b. H. Während man z. B. in Berlin und Hamburg ein recht lebhaftes Weihnachtsgeschäft hatte, haben wir im Rheinland davon nichts gespürt, die Nachfrage war vielmehr recht schwach. Die Situation ist kurz nach dem Fest noch nicht genügend geklärt, doch dürfte infolge der hohen holländischen Preise zurzeit für deutsche Butter ein befriedigender Absatz zu finden sein. Der Handel in sibirischer Butter war ebenfalls klein, einwandfreie frische Qualitäten fanden einigermaßen Beachtung, nach Lagerbutter aber bestand fast keine Nachfrage.

Königsberg, 28. Dez. Butterbericht von Gyßling, Ebhardt & Co. Wie nicht anders zu erwarten gewesen, ist das Geschäft nach den Feiertagen abgeflaut und mußten die Notierungen dennoch eine Reduktion erfahren. Von der Haltung des englischen Marktes wird die weitere Preisgestaltung abhängen.

Wir zahlen für feinstes Produkt 105 bis 108 Mark pro 100 Pfd. netto hier. Fehlerhafte Ware verrechnen wir nach Verkauf.

Dresden, 28. Dezember. Sibirische Butterberichte der Firma Georg Münch. Inh. Julius Hildsberg.

a) Barnaul. Diese Woche ist bedeutender Schneefall eingetreten, so daß die Zufuhren dadurch etwas reichlicher wurden; ein großer Teil ist immer noch ältere Ware, welche zu billigen Preisen Nehmer fand. Dagegen wurden für allerfeinste Sachen Rubel 12,90—13,20 bezahlt.

b) Omsk. Die Zufuhren blieben hier sehr mäßig. Die Qualitäten waren im Durchschnitt gut und wurden je nach Qualität Rubel 13,20 bis 13,80 bezahlt.

Zwolle (Holl.), Sassenstraat, 29. Dezbr. Bericht von J. Themans Izoon. Bei unveränderter Notierung, die auch morgen unverändert mit fl. 54 erwartet wird, hatten wir diese Woche ein sehr flottes Geschäft in prima frischer Molkereibutter, wofür höhere Preise wie in der vorigen Woche angelegt werden mußten. Besonders aus Frankreich lagen zahlreiche gute Ordres vor, welche die hier kleine Produktion ganz absorbierten. — Es darf denn überall viel alte und geringere Butter aufgestapelt sein, dieselbe kann nicht für prima frische dienen, welche stark begehrt ist und hat also schließlich wenig Einfluß auf die Preisbildung erstklassiger Sorten. Ia Molkereibutter Mk. 116—120 pro 100 Pfund.

Budapest, 28. Dezember. Bericht von M. Düsing jr. Die infolge des schleppenden Festgeschäftes gebliebenen nicht unbedeutenden Läger in 1. und 2. Qualitäten drücken auf den Handel, so daß die vorgenommene Preisherabsetzung, zur Belebung des Konsums dringend nötig war.

Preise ab hier pro 1 kg: Prima Teebutter (Zentralbutterei-Butter) Kleinpackung 3,40—3,50 Kr., Blockpackung 3,10—3,30 Kr., Sekunda-Molkereibutter Kleinpackung 3,10—3,20 Kr., Blockpackung 3,00—3,10 Kr., Kochbutter je nach Qualität 2,00—2,20 Kr. Tendenz: ruhig.

Käse.

Berlin, 29. Dezember. Preisfeststellung der ständigen Notierungskommission. Emmentaler 98—103 Mk., Bayrischer 90—95 Mk., Ost- und Westpreuß. Ia 75—85 Mk., IIa 60—70 Mk., Holländer 90—100 Mk., Limburger 38—45 Mk., Quadrat-Magerkäse Ia 27—33 Mk., IIa 20—25 Mk.

Berlin, 29. Dezember. Marktbericht der städtischen Markthallen-Direktion. Ausländische Käse: Emmentaler 98—102 Mk., IIa —— Mk., Glarner Kräuterkäse 70—— Mk., Holländ. Gouda Ia 90—95 Mk., Edamer 85—88 Mk., Kamembert pro Dtzd. 8,50 Mk., Neufchateler 100 St. 20,— Mk.

Inländische Käse: Schweizerkäse (Westpr), Ia 80—85 ℳ, Romadour pro pro 50 kg 52—56 ℳ, Limburger 42—45 Mk., Tilsit., fette 45—55 Mk., Backsteinkäse Ia 18—20 Mk., Harzer pro Kiste (100 Stück) 2,30—2,40 Mk., Soldiner pro Schock 6,30 Mk., Deutscher Gervais Dtzd. —— Mk., Kamembert, große, I, Dtzd. — Mk., do II, pro Dtzd. 2,40 Mk., Kaiserkäse pro Dtzd. — Mk., Kronenkäse pro Dtzd. — Mk., Frühstückskäse pro 50 Stück — Mk., Briekäse pro ½ kg 0,85 Mk.

Kempten, 28. Dezember. Monatskäse, die in jungem, noch nicht versandfähigem Zustande von den Sennereien zur Ablieferung kommen. Engros-Einkaufspreise auf den Sennereien des Algäus: Limburger feinst Ia (vollfett) 52—54 Mk., Limburger feinst Ia 39—40 Mk., Limburger prima 37—38 Mk., Limburger IIa 33—34 Mk., Stangenkäse, feinst Ia 40—42 Mk., Romadour feinst Ia (vollfett) 54—55 Mk., Romadour feinst Ia 40—42 Mk., Weißlacker (Bierkäse) vollfett 54—55 Mk., Weißlacker (Bierkäse) ¾ fett 45—46 Mk. Tendenz: flau.

Wangen, 29. Dezember. Preise der Notierungskommission des Milchw. Vereins des württg. Algäus. Weichkäse mit garantiertem Fettgehalte: Limburgerkäse mit 25 Prozent Fettgehalt der Trockenmasse 39 Mark
„ „ 30 „ „ „ „ 42 „
„ „ 35 „ „ „ „ 47 „
„ „ 40 „ „ „ „ 51 „
Limburgerkäse unter 25 Proz. der Trockenmasse werden pro Fettgehaltsprozent mit Mk. 1,— pro Zentner niedriger bewertet. Obige Notierungen verstehen sich für Ware in neuem, noch nicht konsumfähigen Zustande.

Kempten, 27. Dezbr. Käsebericht von der Freien Käsereivereinigung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Algäu. Preisnotierung von Algäuer Weichkäse mit gewährleistetem Fettgehalt. Limburger (Monatskäse):
mit 40 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) 52,— Mark pro Zentner
„ 35 „ „ „ „ 47,— „ „ „
„ 30 „ „ „ „ 43,— „ „ „
„ 25 „ „ „ „ 39,— „ „ „
„ 20 „ „ „ „ 35,— „ „ „
„ 15 „ „ „ „ 31,— „ „ „
Käse mit weniger als 20 Grad (Fettgehalt der Trockenmasse) gelten als Magerkäse.

Schweine.

Hannover, 28. Dezember. Bericht der Preisnotierungs-Kommission des Zentral-Schlacht- und Viehhofs. Zum Verkauf standen 1285 Schweine. Bezahlt wurde Klasse I, II, III, IV 63—66 Mk., Klasse V 60—62 Mk., Klasse VI 60—63 Mk., pro 50 kg Schlachtgewicht. Handel: langsam.

Hamburg, 29. Dezember. (Hamburg-Altonaer Zentral-Viehmarkt). Am Markte 819 Stück. Preise: Schwere 64,00—00,00 Mk., leichte 63,00 bis 00,00 Mk., Sauen 54,00—56,00 Mk., Ferkel 60,00—00,00 Mk. pro 100 Pfd. Handel: flott.

Neueste Schweine-Preise:

Ort	Dezbr.	Aufgetr. Stück	Ia			IIa			für 50 Kilo mit	Tendenz
Berlin	28.	13711	64	bis	57				Schlachtgew.	ruhig
			51	bis	46				Lebendgewicht	
Hamburg	29.	819	65	bis	60				20—24 % Tara	flott
Hannover	28.	1285	66	bis	60				Schlachtgew.	langsam
Magdeburg	28.	1184	67	bis	62				„	sehr langs.
Leipzig	29.	1860	65	bis	57				„	schlecht
Dresden	29.	2288	69	bis	65				„	schlecht
Chemnitz	29.	366	71	bis	69				„	—
Dortmund	29.	144	68	bis	64				„	mittel
Barmen	28.	820	67	bis	66				„	—
Köln a. Rhein	29.	1480	65	bis	56				„	schlepp.
Stuttgart	29.	928	70	bis	66				„	mäßig
Breslau	28.	2490	67	bis	62				„	langsam
Stettin	29.	390	62	bis	58				„	schlepp.
Danzig	28.	661	50	bis	46				Lebendgewicht	mittel
Posen	28.	492	49	bis	43				„	lebhaft
München	28.	3753	72	bis	69				Schlachtgew.	—

Futtermittel.

Magdeburg, 29. Dezbr. Bericht von S. Priwin & Cie, Magdeburg. Russische Donau-Gerste 59/60 kg prompt 106,— Mk., Januar bis August 1911 106,— Mk.

La Plata-Mais prompt 106,— Mk.
pro 1000 Kilo ohne Zoll waggonfrei Unterweserhafen.

Russ. Donau-Gerste 59/60 kg prompt 121,— Mk., Februar bis September 123,— Mk.

Rund-Mais prompt 136,— Mk.
verzollt frei Quaiwaggon Magdeburg-Wittenberge.
Aken-Wallwitzhafen 1 Mk. pro Tonne teurer.

Maisfutter Homco-Axa Jan.-Juli 134 Mk., pro 1000 Kilo brutto inkl. Sack frei Quaiwaggon Magdeburg, ab Hamburg 4 Mk. pro Tonne billiger.

Kartoffelflocken prompt 8,— Mk. per Ztr. ohne Sack ab hiesig. Stationen
„ Jan.-Juli 8,30 „ „ „ „ „ „ „
Reismehl 24/28 Proz. 90 Mk. Quai Bremen-Hamburg, 95 Mk. frei Quaiwaggon Magdeburg.

Hamburg, 29. Dezbr. Mixed-Mais cif Dezember-März 96,50 Mark, La Plata-Mais cif Dez.-Jan. 98,00 Mark, russ. Gerste cif Dezember 100,25 Mark.

(Zoll auf Gerste 13,00 Mk., auf Mais 30 Mk. pro 1000 Kilo.)

Eingegangene Chiffre-Offerten:

AM 10123	14 Br.	WL 4866	2 Br.	10076	5 Br.
FB 10215	23 „	WT 2921	3 „	10107	5 „
10130	14 „	10304	3 „	10116	1 „
Wien 10129	27 „	10330	1 „	9919	4 „
10229	3 „	10334	2 „	P 9940	1 „
9946	3 „	10264	1 „	9753	6 „
RR 10132	3 „	10305	2 „	P 10233	2 Br.
P 8200	1 „	LS 10260	1 „	9804	3 „
PW 8257	1 „	10312	4 „	Tadell. 9955	1 „
10145	1 „	10336	3 „	RB 9917	5 „
10213	2 „	10184	1 „	10262	2 „
10119	1 „	10243	17 „		
S 10142	1 „	10240	8 „		
MZ 10192	3 „	10236	23 „		
R 10082	1 „	10271	14 „		
10067	8 „	EDM 10235	1 „		
G 10068	15 „	10259	2 „		
10164	1 „	AB 10249	18 „		
9927	7 „	FF 10255	10 „		
O 9746	1 „	10302	3 „		
A 10069	9 „	10317	8 „		
10113	3 „	10242	6 „		
10187	3 „	10234	3 „		
9924	4 „	10329	1 „		
10089	1 „	HH 9590	3 „		
10079	5 „	10340	1 „		
10103	1 „	Kasein 10272	1 „		
10155	1 „	RA 10238	1 „		
ZA 10115	20 „	10257	4 „		
9731	2 „	10244	8 „		
AZ 9987	2 „	8919	2 „		
AS 1987	2 „	9376	1 „		
9783	3 „	10253	7 „		
9907	3 „	X 10251	5 „		
10077	9 „	Posen 10268	1 „		

In Chiffre-Inseraten wolle man den Landesteil ungefähr bezeichnen. Die Wirksamkeit solcher Inserate wird dadurch erhöht, andererseits wird zu entfernt wohnenden Bewerbern eine von vornherein unnütze Bewerbung erspart. — Auch bei Inseraten mit Unterschrift ist die Hinzufügung des Landesteils oder Postbezirks zweckmäßig.

Chiffre-Inserate werden nur unter der Bedingung aufgenommen, daß die Besteller nicht auf Zustellung der auf solche Inserate von gewerbsmäßigen Vermittlern einlaufenden Angebote und Drucksachen Anspruch machen. Die Weiterbeförderung solcher lehnen wir ab.

Alle nachfolgenden Inserate von Nr. 10452 an sind für vorliegende Zeitungsausgabe neu bestellt.

Stellen-Angebote.

Bei Bewerbung um Stellen, die unter Chiffre ausgeschrieben sind, empfiehlt es sich, Zeugnisse nur **in Abschrift einzusenden,** weil wir für Rückgabe der den Chiffrebriefen beigepackten Schriftstücke, Photographien usw., nicht aufkommen können.

Unverheir. Molkerei-Fachmann
der über langjährige Erfahrungen in städtischen Betrieben verfügt, vertraut ist mit Kühlanlage (Syst. Linde) wird per 1. Februar gesucht bei einem Anfangsgehalt v. Kronen 120.— per Monat u. fr. Wohnung. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Lebenslauf erbeten von gewissenhaften, mit Interesse arbeitenden Herren an (10575
Marburger Molkerei in Marburg Steiermark.

Molkerei-Direktor
für erstklassige städtische Molkerei gesucht. Beteiligung mit zirka M 12 000 Bedingung. Ausführliche Offerten unter „O. S. 10562" an diese Zeitung erbeten.

Zweiter Molkereigehülfe
kann zum 15. Januar eintreten.
Dampfmolkerei Torgelow in Pom., franz. Weichkäserei. (10630

Zum 1. oder 15. Januar suche
jungen Gehülfen
welcher die Butterei und mit noch 2 Gehülfen das Füttern der Schweine übernimmt. Anfangsgehalt 25 bis 30 Mark. (10614
G. Rahm, Züllichauer Molkerei.

Wir suchen zum 10. Januar 1911 einen (10580
Gehülfen.
Gehalt 35 M. Off. mit Zeugnisabschriften erbeten.
Döhring, Kadlewe b. Herrnstadt in Schlesien.

Suche zum 1. Januar einen tüchtigen, jungen, soliden (10576
Gehülfen
bei 25 M monatlich, freier Station und Wäsche für beschränkten Handbetrieb. Offerten erbittet
Zentralmolkerei Königsfeld, Bezirk Posen.

Gesucht krankheitshalber zu sofort ein junger, angehender
Molkereigehülfe.
Gehalt 20—25 Mark. (10633
W. Kindt, Schellhorn bei Preetz i. Holstein.

Suche zu sofort einen jungen, an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnten
Gehülfen.
Gehalt 25 M und freie Kassen. Gehülfen, die Lust zu Kontorarbeiten haben, werden bevorzugt. Gefäll. Offerten an (10632
Molkerei Wasbüttel, Kr. Gifhorn.

Zum 15. Januar suche durchaus tüchtigen, zuverlässigen (10611
Gehülfen
für Butterei u. Maschinen, derselbe muß auch die Milch vom benachbarten Gute anfahren. Anfangsgehalt Mk. 35 pro Monat.
Molk. **Lammershagen,** Post Selent.

Jg. Gehülfe, der im Kontor bewandert ist, zum 4. Januar gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung an (10612
Molkerei Gimmel, Kr. Wohlau e. G. m. b. H.

Zum 1. Februar suche ich für meine Dampfmolkerei und Harzkäsefabrik einen tüchtigen, sauberen,
ersten Gehülfen
welcher mit sämtlichen Arbeiten und Maschinen vertraut ist. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnissen erbittet (10490
Karl Kaiser, Schwanebeck.

Kräftiger, angehender (10577
Gehülfe
bei 30 M Gehalt sofort für alle vorkommenden Arbeiten gesucht.
Dampfmolkerei Lelm, Braunschwg.

Für eine Stadtmolkerei mit fast nur Milchverkauf wird ein technisch vollkommen
erster Gehülfe
der mit Licht- und Kühlmaschinen umgehen kann, sowie kleine Reparaturen versieht, für 15. Januar od. einige Tage später bei M 100 Monatsgehalt und freier Station gesucht. Es wollen sich aber nur wirklich tüchtige Gehülfen melden, weil es vorerst keine Kündigung gibt, sondern selbige erst nach 14tägiger Probe festgesetzt wird. Off. unt. **10488** an diese Zeitung erbeten.

Zum 10 Januar oder später suche einen durchaus zuverlässigen
ersten Gehülfen
der in der Fabrikation von Hart- und Weichkäsen (Holländer, Tilsiter, Kamembert) erfahren ist. Anfangsgehalt M 40 monatlich bei freier Station. (10549
Meierei Schwartau bei Lübeck.
Ph. Eitel.

Wir suchen zum 10. Januar einen jungen (10564
Gehülfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 30 M.
Molkerei Trittau in Holstein.

Zum sofortigen Eintritt wird ein
tüchtiger Gehülfe
gesucht. Lohn 30 M bei freier Stat. Franko-Offerten erbeten an die
Molkereigenossenschaft Linnich,
10454) Kr. Jülich, Rhld.

Suche sofort einen jüngeren, arbeitsfreudigen (10456
zweiten Gehülfen
eventuell stelle auch einen kräftigen
Lehrling
unter günstigen Bedingungen ein. Gefl. Off. mit Gehaltsford. erb. an
Molkerei „Auetal" in Rehren,
Grafschaft Schaumburg.

Tüchtiger Gehülfe
der an flottes Arbeiten gewöhnt ist, kann zum 11. Januar eintreten. Derselbe muß in der Butterei gut bewandert sein. Gute Handschrift und sicheres Rechnen erwünscht. Anfangsgehalt 35 M bei freier Station und Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten. (10542
H. Steffen, Molkerei-Gen. Wallensen Kr. Hameln.

Suche zum 15. Januar einen jungen, fleißigen (10545

Gehülfen

für Molkerei- und Kontor-Arbeit. Gehalt 30 M.
Molkerei Andorf b. Menslage.

Junger Gehülfe oder Lehrling
kann hier zum 1. Januar 1911 eintreten. (10519
Molkereigenossenschaft Neu-Wuhrow in Pommern.

Gehülfe gesucht.
Suche zum 15. Januar 1911 einen soliden, tüchtigen, Gehülfen für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Gehalt 35 M monatlich. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbittet die
Molkerei Scharnhagen, Post Dänischenhagen bei Kiel.

Suche für Anfang Januar zwei unverheiratete **(noch lieber einen verheirateten)** (10526
Molkereigehülfen
dessen Frau im Betrieb mitarbeitet. Ausbildung in Butterei, Käserei, Schweinemast bei beiden, bei einem auch firme Bedienung von Dampfmaschine und Alfa-Separator erforderlich. Offerten an
Dampfmolkerei Kaisersfelde, Bez. Bromberg.

Suche sofort einen jungen
Gehülfen
der eben seine Lehrzeit beendet hat. Im Alter von 16 bis 18 Jahren bevorzugt. Anfangsgehalt 25 M und freie Kassen. (10532
Dampfmolkerei Gambach, Oberhess.
Th. A. Wieczoreck.

Suche zum 15. Januar 1911 bestempfohlenen (10523
Gehülfen
der willig und in jeder Weise durchaus zuverlässig ist. Derselbe muß auch im Schweinestall (150 Stück) etwas mithelfen. Gedienter Soldat bevorzugt. Gehalt 40 M und freie Kassen.
Chr. Schmidt, Gyhum, Kr. Zeven, Hannover.

Zuverl., fleißiger Gehülfe per sofort gesucht. 25 M monatlich nebst freier Station ohne Wäsche. **Dampf-Molk. Nestempohl** b. Rheinfeld, Kr. Karthaus. (10588

Suche sofort einen erfahrenen, sauberen, katholischen (10605
Gehülfen
der mit Kessel, Maschine, Alfa und Butterei vollkommen vertraut ist. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen an
Rehaag, Raunau, Ostpreußen.

Junger Gehülfe
der mit Pferden Bescheid weiß, kann sofort eintreten. Gehalt 27—30 Mk. bei freier Station. (10436
Dampfmolkerei **Schwerin a. W.**

Zu Anfang Januar 1911 suche einen jungen, kräftigen u. fleißigen
Gehülfen
für Butterei u. für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 25 Mk. bei freien Kassen. (10392
R. Langner, Dampfmolk. **Kruschwitz** Prov. Posen.

Junger, sauberer Gehülfe
der sich vor keiner Arbeit schaut, für unsere Kühlstation gesucht. Off. erbeten. (10401
Milchhändler-Verein e. G. m. b. H. Duisburg, Grabenstr. 71.
Der Vorstand.

Zum 1. Januar od. später wird
ein evangelischer Gehülfe
nicht unter 18 Jahren bei 25 Mk. Gehalt als zweiter gesucht. Beschäftigung abwechselnd Butterei u. Maschinen. Gelegenheit zu Kontorarbeit geboten. Zu gleicher Zeit findet
ein angehender Gehülfe
zur weiteren Ausbildung in modern eingerichtetem Betriebe gute Aufnahme. Offerte erbittet (10428
Molkerei **Brakel,** Krs. Höxter.

Wegen Krankheit mein. Gehülfen suche z. 8. Jan. oder etwas fr. Ers. Reflekt. auf einen evang. durchaus tücht., fleißigen und sauberen, nicht zu jungen **Gehülfen.** Beschr. Betr. Meld. nebst Zeugnisabschr. u. Geh.-Forderung erbittet sofort **F. Sies,** Molkerei **Langenberg,** Westf. (10445

Suche zu baldigem Antritt einen soliden, fleißigen (10424
Gehülfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt nach Leistung 35—40 Mark. Dampfmolk. u. Harzkäserei **Gr.-Lobke** b. Algermissen, Kr. Hildesheim.

Suche zum 15. Januar evtl. zum 1. Februar einen tüchtigen (10285
Gehülfen.
Gehalt pro Monat 25 M.
Zu derselben Zeit suche **Stellung zur weiteren Ausbildung für einen jungen Gehülfen.**
J. Stender,
Molkereigenossenschaft Dahlenburg.

Ein in Hart- und Weichkäserei erfahrener, zuverlässiger
Käser
wird bei hohem Lohn zum baldigen Antritt gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften werden an diese Zeitung erbeten unter **10551.**

Suche zum 15. Januar 1911 einen
Molkereigehülfen
bei 25—30 M Gehalt. (10607
Molkerei Bokeloh-Meppen.

Junger Molkereigehülfe
der fleißig, keine Arb. scheut, Dampfbetrieb kennt, z. 1. Jan. 1911 gesucht, ohne Beköstigung. Gehaltsanspr. mit Zeugnisabschriften unt. **A. Z. 10376** an diese Zeitung.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen tüchtigen, in □-Käserei erfahrenen (10493
Käser
Gehalt 50 M. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet
Molkereigenossenschaft Schwientochlowitz (Oberschlesien).

Käsereigehülfe
erfahren in Tilsiter Fett- u. Halbfettkäs., selbständig arbeitend, vorl. kl. Betrieb, d. d. Schweinestall mit übernimmt, zu Jan. gesucht. Bew. bitte Zeugnisabschr., Alter u. Gehaltsansprüch. einzureichen. Off. u. **10467** an diese Zeitung. [Ostpr.

Wir suchen per sofort, spätestens 10. Januar 1911 einen
Milchkutscher
welcher die Wartung von ca. 80 Stück Schweinen mitübernimmt.
Dampfmolkerei **Reuden** b. Zeitz.

Suchen zum 15. Januar einen älteren, tüchtigen (10603
Heizer und Separatorenführer
der auch sonst keine Arbeit scheut. Gehalt 35 M monatlich bei freier Station.
Molk.-Genoss. Treptow a. Rega.
Gleumann.

Für meine Dampfmolk. **Winzig** i. Schles. suche zum 1. od. 15. Febr. einen nüchternen, zuverlässigen
Schweinefütterer.
Selbiger kann auch verheiratet sein. Offert. mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften erbittet (10502
P. Mächler, Malinie b. Pleschen.

In hiesigem modernen Betrieb findet junger Mann freundliche Aufnahme als (10550
Lehrling.
C. Lewerenz, Betriebsleiter, **Eckolstädt** bei Camburg a. Saale.

Zweiter Lehrling
gesucht zu sofort oder später. Lehrzeit 1 Jahr und 120 M Taschengeld. 10514) **Dampfmolkerei Pudewitz.**

Wir suchen zum baldigen Antritt einen kathol.
Lehrling
mit guten Schulkenntnissen. Derselbe muß durchaus ehrlich sein. Lehrzeit 2 Jahre, etwas Taschengeld wird bewilligt, gute Behandlung zugesichert. Offerten unter **A. 10618** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Januar einen
tüchtigen Molkereilehrling
unter günstig. Bedingung. (10198
H. Piper, Samotschin.

Junger Mann mit guter Schulbildung findet Aufnahme als
Lehrling
unt. günstigen Bedingungen. (9869
Brewka, Molkereidirektor, **Schlauroth** bei Görlitz, Schles.

Suche zum 15. Januar tüchtige
Meierin
die hauptsächlich die Hauswirtschaft führt. Offert. mit Zeugn. u. Gehaltsansprüchen an (10425
Rudolf Petersen, Käserei **Worienen** Ostpreußen.

Eine saubere, gewissenhafte

Meierin

die auch im Laden mit tätig sein muß, zum 1. Februar gesucht. Stellung familiär. Anfangsgehalt 25 Mark und Kassen frei. Zeugnisabschriften nebst Photographie unt. **E. K. 10492** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Meierin
die versteht Harzkäse zu machen, gesucht. Off. u. **W. J. 10561** an d. Z.

Suche zur Aushülfe auf 3 bis 4 Wochen tüchtige (10625
Meierin
welche in der Käserei erfahren ist. Spätere Heirat evtl. nicht ausgeschlossen. Gefl. Offerten an
P. Neutzsch, Harzgerode i. H., Augustenstraße.

Suche zum 15. Januar, etwas früher oder später eine tüchtige, zuverlässige (10622
Meierin
aus guter Familie oder Fachmannstochter zur selbständigen Führung meines Haushalts von zwei Personen und etwas Hülfe in der Butterei. Gehalt monatlich 20 *M*. Offerten mit Zeugnisabschriften, Altersangabe und Photographie beifügen.
C. Scherrer, Molkereiverwalter, **Lohmen** b. Zehna in Mecklenburg.

Gesucht zu bald oder später eine
Meierin
für Haushalt und etwas Hülfe in der Käserei bei vollem Familienanschluß. Meierinnen mit etwas Vermögen wollen ihre Offerten unter **10504** an diese Zeitung möglichst mit Bild und Angabe der Verhältnisse senden, da spätere Heirat ziemlich sicher in Aussicht gestellt wird.

Meier gesucht.
Zum baldigen Eintritt in eine rheinische Molkerei, ca. 60 Kühe, wird ein sauberer, tüchtiger, junger Meier gesucht, welcher in dem **Flaschenmilch- (Kindermilchgeschäft) langjährige Erfahrung** besitzt und mit Molkereimaschinen usw. umzugehen weiß. Derselbe hat auch die Aufsicht und Kontrolle der Milchkutscher auszuführen, erhält Wohnung und Kost am Tische des Verwalters. Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften befördert unter **10540** diese Zeitung.

Zum Ausschlagen von ½ Pfund-Butterstücken wird ein mit dieser Arbeit vertrauter sauberer, jüngerer **Meier** zum sofortig. Antritt gesucht. Anfangsgehalt *M* 100 pro Monat. Offert. an **Gotthelf Michaelis & Co. in Leipzig.** (10521

Tüchtiger, sauberer (10597
Buttermeier
der gewandt im Formen ist und in der Rahmbehandlung gute Kenntnisse besitzt, findet zum 15. Januar Stellung bei 32 *M* Gehalt ohne Abzug der Kassenbeiträge. Offerten mit Zeugnisabschriften an
Molkerei E.G., Zobten, Bz. Breslau.

Zum baldigen Antritt gesucht ein durchaus tüchtiger, an selbständiges Arbeiten und Sauberkeit gewöhnter
Buttermeier
Derselbe muß in Rahmbehandlung vollkommen erfahren sein und nur beste Zeugnisse besitzen. Anfangsgehalt *M* 40. (10579
Dampfmolkerei Wittenburg i. M.

Lehrling
hat Stelle angenommen, den vielen Reflektanten besten Dank. (10604
Brix, Paulsdorf.

Besetzte Stellen.

Von den in unsern letzten Nummern veröffentlichten Stellen sind uns nachfolgende als besetzt gemeldet:

R. Hornack, Hannover.
R. Funk, Molk.-Gen. Wollin.
Molkerei Bömisch-Vorwerk b. Glatz.
Molkereigenossenschaft Uelzen.
J. Hanenkamp, Molk.-Gen. Bockhorn.
Sandvoß, Brüssow, U.-M.
R. Schön, Briesen, Westpr.
Molkereigenossenschaft Lauenburg.
H. Köhler, Hohnstedt.

Stellen-Gesuche.

Die Herren Stellesuchenden werden höflichst ersucht, bei Aufgabe des Inserates den Insertionsbetrag gleichzeitig in Marken mit einsenden zu wollen, da wegen Veränderung ihres Wohnortes die nachherige Zustellung der Insertionsrechnung nicht immer möglich ist. Bei gleichzeitiger Betrageinsendung wird das Wort mit 5 Pfennig berechnet. Jede Abkürzung und jede Zahl kostet ebenfalls fünf Pfennig.

Tüchtiger Fachmann zahlt 50 Proz. vom ersten Jahresgehalt für Beschaffung einer **Verwalterstelle.** Offerten erbeten unter **10621** an diese Zeitung.

Hohe Provision
zahlt selten tüchtiger, in allen Zweigen der Milchverwertung erfahrener Fachmann mit besten Zeugnissen demjenigen, der ihm passende Stellung in Genossenschaftsmolkerei als Direktor oder Verwalter verschafft. Suchender übernimmt eventuell auch Pachtung einer Molkerei, aber nicht unter 1500 Liter täglicher Lieferung. Offerten unter **C. P. 10615** an diese Zeitung erbeten.

20 Prozent
vom ersten Jahresgehalt zahle ich demjenigen, der ledigem Fachmann, 25 J alt, 9 Jahre beim Fach, gute Verwalterstelle in Genossenschaftsmolkerei verschafft. Off. unt. **F. H. 10626** an diese Zeitung erbeten.

Lediger langjähr. Fachmann, in allen Zweigen bestens vertraut, sehr erfahren in franz. Weichkäserei, Sahneschichtkäse, sucht mögl. selbständige Stellung. Off. u. **10534** an d. Ztg.

Molkereifachmann
25 J. alt, 9 Jahre beim Fach, mit Tilsiter Voll- u. Halbfett-Käserei, Maschine, Schweinemast, Butterei u. sonstig. vork. Arb. best. vertr., sucht Stellg. Off. u. **10591** an diese Ztg.

Militärfreier Molkereifachmann
mit guten Zeugn. u. Empfehlungen sucht Stellung als **Betriebsleiter** od. **Verwalter** einer Molkerei. Gefl. Offerten unter **K. 19 postlag. Groß Aujesd** bei Olmütz, Mähren. (10323

Für einen gelernten, energischen Fachmann und zugleich tüchtigen Kaufmann, 35 Jahre alt, evangel., verheiratet, 1 Kind, mit langjährigen Zeugnissen und Empfehlungen, suche passende
leitende Stellung
zum 1. April 1911 oder auch anderem Termin. Gefl. Offert. erb. unter **10538** an diese Zeitung.

Molkerei-Inspektor
mit nur Ia Zeugnissen, mit Kühlmaschine, Milchverkauf und -Versand bis ins kleinste vertraut, in ungekündigter Stellung, sucht zu bald oder später passende Stellung. Suchender ist verheiratet, 35 Jahre alt und hat 1 Kind. Offerten unter **A. B. 10616** an diese Zeitung erbeten.

Molkerei-Direktor
der längere Zeit in größeren Handelsbetrieben tätig war u. seit dem Jahre 1904 einen weitverzweigten Betrieb leitet, wünscht sich an einem besseren Unternehmen in d. Molkereibranche zu beteiligen, auch würde der betr. Herr eine flottgehende Molkerei od. ein bess. Milchengrosgeschäft in einer Großstadt käuflich übernehmen. Offert. unt. 10378 an diese Zeitung.

Jg. Gehülfe, der s. Lehrz. beendet, s. z. 15. Jan. Stellg. **Paul Zielke, Woltersdorf,** Hannover. (10528

Suche für einen 35 jähr., erfahrenen **evangelischen Fachmann** der sich im Praktischen sowie Kaufmännischen vollständig auf d. Höhe befindet, in einem städtischen oder ländlichen Betriebe Stellung.
Sieck, Friedrichsfeld bei Hollingstedt in Schleswig. (10036

Suche sofort Stellung als **erster Gehülfe od. Obermeier.** Bin vertr. mit samtl. Fach- u. Kontorarbeiten. Gute Zeugnisse vorh. Gr. Oldenburg, Bez. Bremen, bevorzugt. Off. erbittet **Dierlam, Senslau** b. Hohenstein, Westpreußen. (10600

Suche für fleißigen, älteren, keine Arbeit scheuenden (10623
Gehülfen
ebenfalls für selten tüchtige
Meierin
zum 10. bis 15. Januar gute Stellung. Off. erb. **Unverzagt,** Verwalt., Ringleben am Kyffhauser.

Suche für tüchtigen, in allen Facharbeiten erfahrenen (10629
Gehülfen
der Molkereischule mit Erfolg absolvierte, firm in Buchführung und kautionsfähig ist, baldmöglichst Stellung. Derselbe nimmt evtl. auch Stellung zur Vertretung des Verwalters an
Breus, Zentralmolkerei Welldorf, (Rheinland).

Strebsamer erster Gehülfe
mit allen Facharbeiten vertraut, sucht Stellung. Kontorarbeit bevorzugt. Antritt nach Belieben.
Ellgisen, z. Zt. **Berlin,** Schillingstraße 12, Meierei. (10608

Suche für tüchtigen **Gehülfen** dauernde Stellung für Butterei od. Maschine z. baldig. Antritt. Off. erb. **Bruno Zschiesche, Molk. Strehlitz,** Kr. Namslau i. Schl. (10609

Tücht., militärfr. Gehülfe, selbst. arbeitend und keine Arbeit scheuend, der gute Zeugnisse besitzt, sucht z. 1. Jan. Stellg. Off. erb. an **Obermeier d. Milchzentr. Aachen,** Pontstr. 147.

Für jungen, tüchtigen **Gehülfen,** den ich in jeder Weise bestens empfehlen kann, suche ich umständehalber zu sofort oder später dauernde Stellung. Gefl. Anfragen bitte zu richten an Molkereigeh. **Fr. Seemann, Helmstedt,** Bleiche. **Heinr. Kusian,** Verwalter, **Velpke,** Braunschg.

Tücht., sol. Gehülfe sucht z. baldig. Antritt Stellung. Off. erb. **Robert Alißat, Nemmersdorf,** Ostpr. (10620

Junger Gehülfe sucht sof. Stellg. Off. erb. **Gustav Hepke, Berlin,** Keibelstraße 23 b. **Woelkel.** (10619

Suchen für äußerst tüchtigen, gewissenhaften, älteren **Gehülfen** zum beliebigen Antritt Stellung in größ. Käserei, wo demselben Gelegenheit gegeben ist, sich weit. gründl. auszub. Fettkäserei bevorz. Angeb. erb. **Molkereigenoss. Neukirchen,** Kr. Mörs.

Wegen Einstellung eines Lehrlings suche ich für einen (10533
jungen Gehülfen
Stellung. Offerten mit Gehaltsangabe erbittet
H. Schröder, Betriebsleiter, **Jübar,** Altmark.

Jung., tücht. Gehülfe sucht zu sofort oder später Stellung. Off. erb. **Kabel,** p. A.: **Malchau, Hamburg 30,** Eppendorferweg 163. (10530

Molkereigehülfe
sucht Gelegenheit, wo er sich eine Zeitlang in Hartkäserei ausbilden kann. Gehalt wird nicht beansprucht. **Herhold, Berlin 30,** Hohenstaufenstraße 65. (10529

Junger, kräft. Gehülfe, Holsteiner, sucht, gestützt auf sehr gute Zeugn., zum 10. Januar dauernde Stellung. Gegend gleich. Off. erb. **M. Hanßen, Molk. Sande** b. Stedesand, Nordschl.

Tücht., strebs., federgewandter Gehülfe, mit Butterei, einf. Buchf., Annahme u. Exped. durchaus vertraut, sich. Rechner, sucht per bald Stellg. Off. an **Rochowiak, Gorzyce,** Poser

Suche für einen tücht., kräft., zu verl. **Gehülfen** zum 1. Januar oder etwas später dauernde Stelle. Off. erbittet **Hermann Mieth,** Inspektor **Molkereigenossenschaft Geestenseth.**

Tüchtiger Gehülfe
der keine Arbeit scheut, mit guten Zeugnissen, sucht zum 10. Januar oder später Stellung. Offert. erb. **O. Peters, Bergfeld** bei Parsau

Tüchtiger, solider Gehülfe, der sich vor keiner Arbeit scheut und auch das Milchfahren übernimmt, sucht zum 15. Januar dauernde Stellung. Gegend gleich. Off. erb. **Fritz, Lach, Gelsenkirchen** II, Gartenstr. 4.

Junger Gehülfe
mit guten Zeugnissen sucht zur weiteren Ausbildung in der Molkerei-Buchführung und Abrechnung Stellung im Kontor. Gegend gleich. **H. Hein, Glogau,** Langestraße 72

Jg., kräft. Gehülfe, 20 J. alt, sucht Stellg. Antritt jederzeit. Off. an **F. Albrand, Salder,** Braunschwg

Suche zum beliebigen Antritt für jungen, fleißigen (10586
Gehülfen
welcher 1¼ Jahr bei mir war. Stellung. Gefl. Offerten erbittet
Otto Meier, Molkereiverwalter Dörnten a. Harz.

Solider Gehülfe, mit allen Molkereiarbeiten durchaus vertraut, sucht zu sofort oder später Stellung. Gegend gleich. Off. erb. u. **E. 1000 postlagernd Berlin S., Postamt Lindenstraße.** (10595

Jüng., tücht. Gehülfe, m. Kessel, Masch., Sepac. u. Käs. vertr., s. sof. dauernde Stellg. **Kollakowski, Narzym,** Ostpr. (10598

Suche zu sofort oder später dauernde Stellung als **Tilsiterkäser** oder **Buttermeier.** Off. erb. **der erste Gehülfe d. Molk. Heinrichswalde,** Opr

Erfahr. Tilsiterkäser, gesetzten Alters, s. z. 15. Jan. Stellg. Geg. gleich. Zeugn. gut. Briefe unt. **Tilsiterkäser 10512** befördert diese Zeitung

Zum beliebigen Antritt sucht Stellung als
Joghurtkocher.
Für gutes Produkt wird garantiert. Off. unt. **H. S. 10578** an diese Ztg

Suche z. 15. Jan. **dauernde Stellg.** Bin mit all. Facharb. vertr. u. scheue keine Arb. **Knothe, Käserei Zossen**

Suche für meinen Sohn, 16½ Jahre alt,
Lehrstelle
in einer kath. Molkerei, wo ihm Gelegenheit geboten ist, sich in der Branche gut auszubilden. Prov. Hannover, Westfalen oder Rheinland bevorzugt. Schriftl. Angebote nebst Bedingungen erbeten unter **10631** an diese Zeitung.

Junge Meierin sucht Stellg. zum 15. 1. 11. **Marie Sabbatin, Kirschnehnen,** Post Grünhoff, Ostpr.

Junges Mädchen
welches die Handelsschule absolvierte, sucht Stellung bei Familienanschluß. Offerten unter **M. B. 10587** an diese Zeitung erbeten.

Meierin sucht Stellung zur selbständigen Führung des Haushalts und Hilfe in der Molkerei zu sofort oder etwas später. Off. an **Johanne Wichert, Jonkendorf,** Kr. Allenstein

Jg., tücht., militärfr. **Buttermeier** s. z. 15. Jan. od. fr. dauernde Stellg. **Herm. Helwig, Albsheim/Eis.**

Tücht., junger Molkereigehülfe
sucht sofort oder später Stellung. Gefl. Offerten an **Gustav Teschner, Himmelforth** b. Mohrungen, Ostpr.

Jg. kräftiger Gehülfe sucht sofort dauernde Stellung. Off. erb. **Wontrowski, Thorn,** Araberstr. 3.

Kräft., militärfr. Gehülfe, vertr. m. sämtl. Facharb., s. dauernde Stell. **H. Taubitz, Münsterberg,** Schützenstraße 4. (10495

Junger, kräft. Gehülfe, vertraut mit Kessel, Maschine und Butterei, sucht zu sofort dauernde Stellung zur weiteren Ausbildung in Käserei. Off. erb. **Josef Karnowski, Wilsche,** Post Buschkowo, Kr. Bromberg.

Militärfreier Gehülfe
24 J. alt, sucht zum 15. Januar oder später Vertrauensstellung. Offerten erbeten unter **10547** an diese Zeitg.

Tücht., zuverl. Gehülfe, flotter Butterformer, sucht zum 1. oder 15. Januar dauernde Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. **M. Borchert, Steinhoff** b. Sorquitten, Ostpr.

Molkereigehülfe, verh., 9 J. im Fach, sucht zum sofort. Antritt oder einige Tage später dauernde Stelle. Selb. ist vertraut mit Kessel, Masch., Alfa, Westfalia-Sep., Gerbers Milchuntersuchungsapparat, Butt., Tilsiter-Käserei, Harzer-, Spitz-, Berliner Goldleisten, Stangenkäse, im Ausschwitzverf. der Harzkäs., Schweinemast und etwas Zucht. Off. mit Lohnang. an Gehülfen in **Wittenberge,** Bäckerstr. 18, 2. Tr., Flüg. r.

Suche zum 1. Januar 1911 event. später für einen tücht., empfehlensw.
Gehülfen
Stellung. Derselbe war nach seiner 2jährigen Lehrzeit noch 7 Mon. als Gehülfe bei mir tätig. Off. bitte an **H. Lademann, Prettin a. E.** zu richt. **P. Reimers, Wildschütz,** Bz. Liegnitz.

Molkereigehülfe
sucht zum 15. Jan. oder spät. Stelle zur weiteren Ausbildung. **Alois Drzycimski, Lubiewo,** Kr. Schwetz.

Suche sof. od. später für älteren **Gehülfen** Stelle als Heizer oder Milchverk. **Czubek,** Molk. **Fordon.**

Tücht. Gehülfe, der seine Lehrzeit beendet hat, s. z. 1. Jan. od. spät. dauernde Stellg. Off. erb. **Hugo Quast, Molkerei Kreuz** a. Ostb.

Milchfahrer
mit Aufzucht, Mast und Wartung der Schweine bestens vertraut, sucht dauernden Posten per 10. Januar 1911. Gefl. Offerten an (10536 **Reinhold Zepernick,** Dampfmolkerei **Reuden-Zeitz.**

Tilsiter Käser, 26 J. alt, sucht zum 10. Januar oder etwas später Stellung. Offert. erb. **W. Thiel, Dampfmolkerei Jever,** Oldenburg.

Suche Stellung als **Milchverkäufer** für Handwagen. Off. unt. **10501** an diese Zeitung erbeten.

Ein junger Mann, 20 J. alt, sucht sofort leichte Arbeit in einer Molkerei. Offerten unter **S. 10142** an diese Zeitung erbeten.

Suche für meine Tochter zum 1. Januar 11 oder später Stellung als

Meierin

für Butterei und Kontor. Selbige ist in Stenographie und mit Schreibmaschine bewandert. (10569 **Greiner, Erfurt,** Blücherstr. 8.

Solider, zuverlässiger Meier
verheir., 1 Kind, gute Zeugnisse vorhanden, sucht sofort oder später Stellung auf Rahmstation, Gutsmeier od. Separatorenführer. Off. unter **10554** an diese Ztg. erb. (Berlin.)

Empfehlenswerte Bücher:

Lehrbücher.

Baumeister, Ferd. Milch- und Molkereiprodukte. 415 S. Gebd. 6,80 Mk.
Fleischmann, Prof. Dr., W., Lehrbuch der Milchwirtschaft, 4. neu bearbeitete Aufl. mit 86 Textabbild. und 3 Tierbildern. 536 S. 1908. Geb. 11 Mk.
Funk, Dr. B., Die Milchwirtschaft. 246 S. m. 59 Textabb. 1908. Geb. 2,50 Mk.
Henkel, Prof. Dr., Th., Katechismus der Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Molkereischulen und landw. Lehranstalten, sow. zum Selbstunterricht. 274 S. mit 137 Abb. 2. Aufl. 1909. Geb. 3 Mk.
Hesse, Dr., A., Anleitung zum Bestehen der Lehrlingsprüfung im Molkereigewerbe. 72 S. 1909. Kart. 1,30 Mk.
Höft, Dr., H., Leitfaden der Milchwirtschaft. Mit 39 Abbildungen. 1896. Geh. 1,35 Mk. Geb. 1,80 Mk.
Kirchner, Prof., Dr., W., Handbuch der Milchwirtschaft. 5. Aufl. 700 S. 75 Textabbildungen 1907. Geb. 13 Mk.
Klein, Dr., J., Erfolgreiche Milchwirtschaft. 358 S. 95 Textabbildungen. 1902. 6,50 Mk.
— Die praktische Milchwirtschafterin. 113 S. m. 34 Textabbildung. 1903. Kart. 1,75 Mk.
Klenze, Dr. H. v., Der praktische Milchwirt. 173 S. m. 80 Abb. 4. Aufl. 1909. Kart. 1,30 M.
Lauterwald, Dr., Franz, Lehrbuch der Milchwirtschaft. 235 S. 1909. Geb. 4 Mk.
Nievel, Dr., H., Handbuch der Milchkunde. 2. Aufl. 1910. Geb. 13 Mk.
Schäfer-Sieglin, Lehrbuch der Milchwirtschaft. 8. Aufl. 545 S. mit 213 Abbild. 1908. Geb. 4,20 Mark.
Schütze, Cosmos, Die Lehrmeierin. Ein Handbuch für Meierei- und Haushaltungsschulen, sowie zum Selbstunterrichte. 172 S. 1892. 2,75 Mk.
Siedel, Joh. und Tretow, Eine Anleitung zur richtigen Lösung milchwirtschaftlicher Berechnungen und zur Abfassung der diesbezügl. Korrespondenz. Mit einem Anhang von Vertragsformularen und 15 in den Text gedruckten Figuren. 92 S. 2. Aufl. 1909. 1,60 Mk.
Sommerfeld, Dr., Paul, Handbuch der Milchkunde. 999 S. mit zahlreichen Textabbild. und drei Tafel. 1909. 20 Mk.
— Milch und Molkereiprodukte, ihre Eigenschaften, Zusammenstellung und Gewinnung. 140 S. mit zahlreichen Abbildungen 1910. Geb. 1,25 Mk.
Stoffel, Prof. Dr., H., Anleitung zur rationellen Milchwirtschaft. 95 S. mit 77 Abbild. 1908. Kart. 1,50 Mk.
Tillmann, Milchwirtschaft. 89 S. mit 64 Textabbild. 1908. Geb. 1,30 Mk.

Buchführung.

Fricke, A. Die Molkerei-Genossenschaft, ihre Errichtung, Leitung und Buchführung. 2. Auflage. 1905. 2 Mk.
Huscher, R., Oberrevisor, Genossenschaftsbuchführung. Anleitung zur praktischen Handhabung für Rechnungsführer landw. Genoss. 112 S. 1910. 1,50 Mk.
Jellmann. Hülfstabellen für die Buchführung der Rindviehkontrollen. Preis 7,50 Mk.
Kempe, E. Die Buchführung und Abrechnung in Molkerei-Genossenschaften nach Zulassung der Rahmlieferung. 1900. 0,50 Mk.
Mertens, H. Anleitung zu Dietrichs & Mertens Molkereibuchführung nebst Anweisung zur Geschäftsführ. in Molkereien. 1900. 2 Mk.
Micks Unterrichtsheft in der techn. u. kaufm. Buchführung für Gen.-Molkereien. 5 Mk.
Nelscher, A. Praktische Molkereibuchführung. Leitfaden zum Selbstunterricht in der Molkerei-Buchführung. 122 Seiten. 1905. Geb. 4,00 Mk.
– Buchführung für Milchgeschäfte und Privatmolkereien. Kurze Anleitung zu einer vollständigen Buchführung für Milchgeschäfte und Privatmolkereien einschließlich Abschluß, gleichzeitig als Grundlage für die Steuererklärung. 28 S. 1906. 0,75 Mk.
Röhrig, F. Jeder kann sofort die gesetzlich richtige einfache Buchführung ohne jede Hülfe selbst einrichten, führen und korrekt abschließen. 3. Aufl. (2 Beilagen,) 1 Mk,
– Jeder kann sofort Amerikanische oder Kolonnen-Buchführung selbst einrichten, führen und danach abschließen. 3. Aufl. (2 Beilagen.) 1,40 Mk.
– Jeder kann sofort Inventur und Bilanz selbst anfertigen. Nach einfacher, doppelter und amerikanischer Methode. 6. Aufl. mit 2 Beilagen. 1,35 Mk.
Schellenberger und Schwarz. Anleitung zur Buchführung für Molkerei-Genossenschaft. 2 Auflage. 2 Mk.

Milchuntersuchung.

Aufsberg, Th. Vom Gebrauch des Gärapparates. 3 Abb., 16 S. Brosch. 0.20 Mk.
– Die Prüfung der Milch auf Gehalt und Käsereitauglichkeit. 23 Abbild. 72 Seit. 1908. Preis 1.20 Mk.
Barthel, Chr. Die Methoden zur Untersuchung von Milch u. Molkereiprodukten. 271 S. mit 59 Abbild. 1907. Geb. 8 Mk.
Eichloff, Dr. R. Die Technik der Milchprüfung. Ausführung von Milchuntersuchungen für Molkereifachleute. 43 Abbild. u. 5 Tab. 110 S. 1898. 1.35 Mk., geb. 1.80 Mk.
– Zwei Tabellen z. Milchprüf. 1896. 0.60 Mk.
Grimmer, Dr. W. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- und Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker u. Studierende sow Milchwirtschaftler 364 S. m. 37 Textabb. 1910 Geb. 10 Mk
Hesse, Dr. A. Die Rahmuntersuchung. Anleit zur Untersuchung des Rahms f. Molkereifachleute. Mit 10 Abb. 1907. 1 Mk.
Kloepfer, Dr. Die Schwankungen im Fettgehalt der Milch und die Milchkontrolle 39 S. 1902 80 Pfg.
Morres, W. Die einfachsten Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. 58 S. 1910. Mk. 1.30.
Tiemann, Dr. H. Die Untersuchungsmethoden der Milch und deren Produkte, mit besonderer Berücksichtigung der Milch- u. Butterkontrolle. 62 S 1898. 1.20 Mk.

Milchverwertung.

Eckerpogt, R., Kefir, seine Herstellung aus Kuhmilch. 19 S. mit 1 Tafel. 1890. 0,75 Mk
Fleischmann, Prof. Dr., W., Der Zentrifugenbetrieb in der Milchwirtschaft. 72 Seiten 1885. 1,60 Mk.
Goldhausen, Franz, Kumys (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach einer eigenen Methode. 35 S. 1889. 1,20 Mk
Helm, Wilhelm, Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm bei Molkerei-Genossenschaften. 1896. 1 Mk
Knoch, Dr., E., Die Magermilchverwertung in den Molkereien. Mit 41 Abbildungen 4 Mk., geb. 5 Mk.
Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsmeth und ihre Bewertung. 24 S. 1904. 0,50 Mk
Scherer, R., Das Kasein. Seine Darstellung und technische Verwertung. 192 S. mit 11 Abb. 1905. Geb. 3,80 Mk.
Zirn, Georg, Über Milchzuckerfabrikation 16 S. 1895. 0,60 Mk.

Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Molkerei-Verkäufe.

Fachgenossen! Hütet Euch vor den gewerbsmäßigen Molkereigründern, hütet Euch, denselben Euer Geld als Kaution oder Geschäftseinlage anzuvertrauen. Besondere Vorsicht ist geboten beim Ankauf von Milchlieferungs-Verträgen!

Krankheitshalb. verkaufe sof. mein

Butter- und Käseengros- und Detailgeschäft

zum Preise von 1500 Mk. Günstig für Anfänger. Off. u. **J. W. 806** hauptpostlagernd **Hannover.** (10470

Suche Kauf oder Pachtung einer **Molkerei**
zu deren Übernahme 10 000 Mark genügen. Off. u. **10452** an d. Ztg.

Da zu weit entfernt, verkauf. eine

Molkerei

Jan. i. Betrieb kommend, billige Milch, wenig Rückgabe, mit Land, für 22 000 Mk. Offert. u. **10466** an diese Zeitung.

Suche Molkerei
nicht unter 400 Ltr., zu bald zu übernehmen. Offert. unter **W. S.** postlagernd **Berga I** (Kyffhäuser).

Reelles Angebot!
Wegen anderw. Unternehmens beabsichtige meine **Molkerei** bei bald. Übernahme, spät. 1. 2. 1911, günstig zu verkaufen. 3 Jahre noch Vertrag, Milch zu 8 u. 10 Pfg. je ½ Jahr, wenig Rückgabe. Ernste Reflektant., die 30—40 000 Mk. Anzahl. leisten, erhalten näheres auf Wunsch, auch steht das Objekt jederzeit zwecks Besichtigung zur Verfügung. (10481 **Hugo Fischer, Marienhafe** i. Ostfrsl.

Suche Molkerei
(beschränkt. Betrieb) möglichst bald zu pachten. Gegend gleich. Milch nicht unter 1000 Liter. Sicherheit bis 6000 Mk. vorhanden. Off. u. **J. W. 103** postl. **Lehrte** (Hannover).

Molkerei-Niederlage (10486 evtl. mit Möbeln, ganz neu, sofort für 1600 Mark zu verkaufen. Off. unter **D. 25 Berlin N,** Postamt 4.

Molkerei
von 900 Liter aufwärts wird zu kaufen gesucht. Gegend: Hannover, Braunschweig, Lippe, Wesergegend, Hessen-Nassau oder Thüringen. Off. unter **10505** an diese Zeitung.

Sehr gut. Milch-, Butter- und Käsegeschäft
einziges am Orte, krankheitshalber sofort zu verkaufen. Offerten unter **10511** an diese Zeitung.

Eine vor 3 Jahren neu eingericht.

Dampfmolkerei
mit Backsteinkäserei ist umständeh. sofort für 6000 Mk. zu verkauf. Off. unter **10506** an diese Ztg. [N.-Bay.

Meine Dampfmolkerei
Uhlenkrug i. Pom., 10 J. Vertrag, mit großer Schweinemästerei, beabsichtige ich baldigst zu verkaufen bei 10 000 Mk. Anzahlung. (10468 **Max Metscher, Blankensee** b. Boeck i. P.

Neue, moderne Dampfmolkerei
Nähe Hannover, langjähr. Milchpachtverträge, ist zu verkaufen. Anzahlung 10—15 000 Mark. Offert. unter **10596** an diese Zeitung.

Molkerei
7—900 Ltr. täglich, 6½ Pfg. bei fr. Anlieferung, 5 Jahre Kontrakt, soll billig bei 5000 Mk. Anzahlung verkauft werden. Näh. Ausk. unter **R. J. Pommern 10525** durch d. Ztg.

Suche Molkerei, wo 8000 Mk. Anzahlung genügen, kaufe nur reelles ges. Geschäft. Übern. auch Pachtung. Offerten unter **W. 10574** an d. Ztg.

Habe zu sofort eine kleine

Handmolkerei

mit großem Eierversand, umständehalber billig zu verkaufen. (10584 **H. Schmahl, Haren** (Ems).

Suche kleine Molkerei
zu kaufen oder zu pachten event. übernehme auch ein **Milchgeschäft.** Offerten unter **L. 10555** an d. Ztg.

Dampfmolkerei
ca. 3000 Ltr. à 3 Pfg. pro Fettpr., 25 % Magermilch zurück, Milchversand, Verträge 8 Jahre, preisw. für 8000 Mk. bei wenig Anzahlung sofort verkäuflich. Off. unter **10570** an diese Zeitung.

Größerer Milchpachtvertrag
Gegend Westfalen, günstig für Milchversand nach dem Industriegebiet, ca. 500 Kühe gez., Ort Bahnstation. Offerten unter **10583** an diese Ztg.

Hamburger Meierei-Geschäft
Umsatz 150—180 Ltr. à 25 Pfg. tgl., per sofort oder 1. April 1911 für **3000 Mk.** zu verkaufen. (10568 **Hamburg,** Oberhafenstr. 9.

Ein tüchtiger Fachmann wird als

Teilhaber

sofort gesucht, 2—3000 Mark Kapitaleinlage erforderlich, zur Gründ. einer großen Molkerei. Off. u. **W. W. 100** postl. **Podobowitz,** Kr. Znin.

Meinen geschätzten Freunden und Gönnern wünsche ich ein

frohes, gesundes „Neues Jahr".

Hannover, den 1. Januar 1911. **Gustav Steding.**

Moderne Molkerei
direkt am Bahnhof in
Ostfriesland
mit 10jährigen Milchvertr., durchschnittl. 6—7000 Ltr. im Sommer 9-10 000 Ltr. Neue massive Gebäude, erstkl. Maschinen und Apparate, Jahresumsatz 153 000 Mark, Netto-Überschuß 14 000 Mk., preiswert gegen ca. 20 000 Mark Anzahlung (10513
Eckenberg & Co., Hannover.

Verkaufe meine Dampfmolkerei
Stadt nahe, gr. Gart., schöne Wohn., Vertrag 10 J., Fettproz. 3 Pfg. fr. Molkerei, Magerm. 3 Pfg., Molken ½ Pfg., Butter 1,15 Mk., Milch bis 2000 Ltr., Anzahl. 15—20 000 Mk. Preis 51 000 Mark. Hypothek geregelt. Off. u. 10602 an d. Ztg.

Dampfmolkerei
mit großem Mühlenbetrieb, zu sof. billig umständehalber zu verkaufen. Milchpreis Sommer 6, Winter 7 Pf. Magermilch retour. Anzahl. 8000 Mark. Off. unter 10402 an d. Ztg.

Butter- u. Käsegeschäft engros
ca. 90 000 Mk. Umsatz
Reingewinn jährlich nachweislich 7500 Mark
sofort zu verkaufen. (9302
Emil Kommen Nachflg.
Dresden, Leipzig, Hannover, Cöln.

Krankheitshalber eine sehr rent.
Molkerei
zu verkaufen. Milch genügend vorhanden. Langjährige Vertr. Nur für kapitalkräft. Käufer zu haben. (Holstein). (9972
W. H. Trepkau, Godshorn b. Hann.

Günstige Gelegenheit bietet sich für einen jungen tüchtigen Fachmann zur Übernahme einer
Molkerei
mit wenigem Kapital. Gebäude sind neu. Stallungen für 250 Schw. vorhanden. Auskunft ert. (10416
H. Schlup, Gronau, Hann.

Wer einen
Milchlieferungsvertrag
von Blomberg Ostfriesland, abgeschlossen durch **Böcker, Hannover,** kaufen will, **ziehe erst Erkundigung ein. Molkerei Holtriem** b. Westerholt, **Molkerei-Genossenschaft Esens, Molkerei Middels-Westerloog, Molkerei Germania Esens.** (8705

Molkerei-Einrichtung
für Handbetrieb, 600 Ltr. stündlich, 25 **Milchkannen,** alles tadellos erhalten, im ganzen oder geteilt sehr billig zu verkaufen. Offerten unter **C. M. 10553** an diese Zeitung.

Molkerei-Schule Brehna
Bezirk Halle a. S.
Eintritt jeweils am **1. Januar** und **1. Juli.** Keine Hospitanten. Unterricht kostenlos. — Anmeldung. sind zu richten an den (1740
Verband der landw. Genossenschaft. der Pr. Sachsen u. der angr. Staaten zu Halle a. S., eingetr. Verein.

Ein wenig gebrauchter
Käsekessel
von 1000 Ltr. Inhalt, zu kaufen gesucht. Off. u. **Posen 10503** an d. Ztg.

Suche zu kaufen einen gebraucht.
Milchkühler
3—500 Ltr. stündl. Leistung. (10581
P. P. Häußler, Neuteich, Westpr.
Molkereimaschinen.

Gebr., doch gut erhaltener
Pasteurisеur
sofort zu kaufen gesucht. Off. unter **C. M. T. 10585** an diese Zeitung.

Gelegenheitskauf!
Wegen Vergrößerung ist **Kühlanlage** zur Kühlung von stündlich 1000 Liter Milch von 12 auf 2 Gr. C. **unter Garantie** billigst zu verkaufen. Die Anlage kann noch im Betriebe besichtigt werden. (10359
Schlüter & Gsell, G. m. b. H., Düsseldorf.

Molkerei-Drucksachen!

Briefbogen
Mitteilungen
Briefumschläge
Kuverts
Postkarten
Konto-Auszüge
Quittungen
Aufklebeadressen
Paket-Begleitadressen

Alle im täglichen Gebrauch des Molkerei-Gewerbes vorkommenden Drucksachen liefern wir zu besonders niedrigen Preisen bei bester und saubersten Ausführung

Nachnahme-Karten
Kolli-Anhänger
Frachtbriefe
Milch-Abrechnungs-Karten
Genossenschafts-Statuten
2c. 2c.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Aeltere Jahrgänge
unserer Zeitung geben wir, um damit zu räumen, zu nachstehenden Preisen ab hier ab: Jahrg. 1890, geb. 3 Mk.; 1891, geb. 3 Mk.; 1892, geb. 4 Mk.; 1893, geb. 4 Mk.; 1894, ungebund. 2 Mk.; 1895, ungebund. 2 Mk.; 1897, ungeb. 2 Mk.; 1898, geb. 4 Mk.; 1899, ungeb. 2 Mk., geb. 4 Mk.; 1900, ungeb. 2 Mk., 1902, geb. 5 Mk.; 1903, ungeb. 3 Mk.; geb. 5 Mk.; 1906, ungeb. 5 Mk.; 1907, ungeb. 5 Mk., geb. 7 Mk.; 1908, ungeb. 6 Mk., geb. 8 Mk.; 1909, ungeb. 8 Mk., geb. 10 Mk.
Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Zu kaufen gesucht:
1 gebrauchte **Kühlmaschine,** sowie 1 gebrauchten **Vollmilch-Erhitzer.** Offerten mit Preisangabe unter **J. K. 10544** an diese Zeitung.

Zu kaufen gesucht ein gut erhalt.
Hildebrandscher
Pasteurisierapparat
mit 1800 Ltr. stündlicher Leistung. Off. erbet. an **Josef Hausers Nachfolger, Dinkelscherben.** (10601

Wegen Betriebsveränderung
verkaufen wir billigst:
2 Holst. Butterfässer, Teakholz, mit Wulst, à 225 Liter Verbutterung, mit kompl. Vorgelege (Art. 73 b Ahlb. Katalog), sehr gut erhalten; **1 Butterkneter,** 120 cm Tellerdurchm., **1 Flügelpumpe** (Art. 176 b Ahlb. Katalog). Die Apparate sind bis Mitte Januar i. Betrieb zu sehen. Molk.-Gen. **Wertherbruch** b. Bocholt i. Westf. (10459

---

900 Ltr.-Astra
Separator mit Vorgelege, Scheibe, Riemen, vollst. kompl., sehr wenig gebraucht, billig abzugeben. (10471
Peter Fr. Langbehn, Minden i. Westf.

Wegen Aufstellung eines Butterfertigers „Fortschritt" haben wir einen sehr gut erhaltenen fast neuen Ahlbornschen
Reform-Butterkneter
150 cm Tellerdurchmesser, billig abzugeben. Off. erbittet (10254
Molkerei Janowitz i. P.
e. G. m. b. H.

Eine noch gute
Quarkmühle
(Handbetrieb) preiswert zu verkauf.
C. Hübner, Bernburg, Halleschestr. 77.

---

2 dänische B-Zentrifugen
verkaufe für jeden Preis. (10515
Molkerei Pudewitz.

Sprüche für Molkereien.

Nr. 1. Alle für einen
Und einer für Alle,
Wenn viele sich stützen,
Kommt keiner zu Falle.

„ 2. Ordnungssinn und Reinlichkeit
Sei dein Vorbild allezeit.

„ 3. Liebe Leute! merkt's euch fein:
Reinlich, reinlich, reinlich sein!

„ 4. Am längsten währt die Ehrlichkeit
Abrahmen ist 'ne Schlechtigkeit.

„ 5. Wer Milch verfälscht, mit Wasser tauft,
Ist wert, daß er sie selber sauft.

„ 6. Sauberkeit und gutes Futter
Erhöht die Qualität der Butter.

„ 7. Wenig Milch und wenig Mist
Gibt die Kuh, die wenig frißt.

Wir liefern diese Sprüche in Plakatform in Größe v. 32½ : 25 cm, auf kräftigem Elfenbeinkarton, mit rot-schwarzem Rande, zu folgenden Preisen:

1	Stück inkl. Verpackung u. Porto	40	Pfg.
2	„ „ „ „ „	60	„
3	„ „ „ „ „	80	„
4	„ „ „ „ „	90	„
alle 7	„ „ „ „ „	130	„

Versand erfolgt gegen Voreinsendung des Betrages.
Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

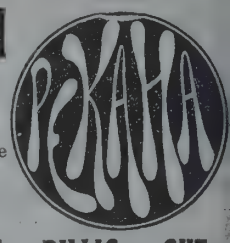
Konserven-Dosen
für Milch, Butter etc.
liefert als Spezialität
J. A. Schmalbauch
Blechwarenfabrik
Braunschweig 7.

Habe weg. Vergrößerung des Betriebes einen noch gut erhaltenen
Handseparator Alfa B
450 Liter stündliche Leistung, sowie einen **Hildebrandschen Vorwärmer** für den Preis v. 200 Mk. abzugeb.
Molkerei **Camionken,** Kr. Loetzen.

Beste Milchversandkanne der Welt!
Mit konischem **Metallverschluß**
Original „Fliegel"

Für die Sicherheit des Verschlusses wird garantiert.
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann, Mallmitz
Strecke Sagan-Liegnitz.

RIEMEN
aus Balata und
KERNLEDER
mit meiner Marke
sind fast
DEHNFREI!



BEWAEHRT. BILLIG. GUT.
Fordern Sie meine Preise ein.
Paul Kölbel, Hannover
Alle Molkerei-Bedarfsartikel. Vertr. gesucht.

Quarkmühle und Horden
zu kaufen gesucht. (10560
Jäger, Braunschweig, Schild I.

Georg Schuh
elektr. Büro **Wolfenbüttel**
Spezial-Haus für elektrische Licht- und Kraftanlagen.
Ingenieurbesuch u. Kostenanschläge gratis.

Kurt Hager, Magdeburg
Getreide und Futtermittel en gros
— Fernsprecher 1261 —
Spezialhaus für
Kartoffelflocken Mais und Gerste.
Abgabe aller Quantitäten.

Käse-Etiketten
Papp-Scheiben
1a Qual.
paraffin. u. bedruckt
1000 Stück von 75 Pfg. an.
Milch- Etiketten
fertigt billigst
TH. ZANDER, BRESLAU I

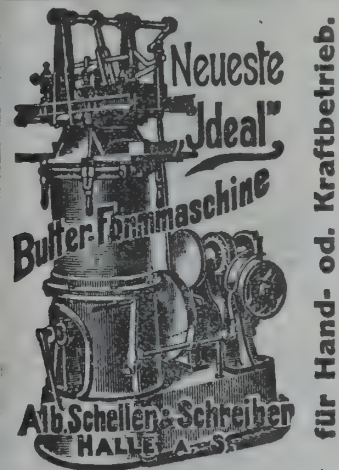
Potrium!

Kollege F. B. St. schreibt: „Seitdem ich **Potrium** verwende, verdiene ich Geld. Meine Kunden sind endlich zufrieden, auch ich bin zufrieden, weil mir viel Ärger, Zeit und Verluste erspart sind. Vieles habe ich versucht; endlich aber das Richtige gefunden."

Potrium verhütet das lästige Fließen der Käse.
Potrium bewirkt das Quillen der Käse.
Potrium hinterläßt keinen Beigeschmack.
Potrium kostet Postkolli 5 Mk. Nachnahme.

Carl Weber, Hamborn, Rhld.

HEINR. KÖNIG LÜNEBURG



Plakate und Formulare
für Molkereien betr.

Sonntagsarbeit, jugendliche Arbeiter, Meierinnen, Molkereiberufsgenossenschaft, Unfallverhütungsvorschriften, Unfallanzeigen, Dienstvorschriften für Kesselwärter, Zeugnisformulare, Lehrverträge für Molkereilehrlinge, sowie alle genossenschaftliche Formulare für den Verkehr mit den Gerichten 2c sind in einzelnen Exemplaren für Abonnenten porto- und kostenfrei zu beziehen von der

Molkerei-Zeitung.

Milch-Flaschen
für Pappscheiben- und Drahtbügel-Verschluß.
Illustr. Preisliste franko.
Lüner Glasmanufaktur
Glashütte in Altlünen bei Lünen (Westfalen).

Bruch heilbar
auf naturgemässem Wege, ohne Operation, ohne schmerzhafte Einspritzung, ohne Berufsstörung. A. Scheele, Hannover, Marienstr. 57. Spezialbehandlg. f. Bruchleidende. Aerztliche Leitung. Täglich 9—1 Uhr (ausser Freitag). Literatur und Atteste Geheilter kostenfrei.

300 Molkerei-Kühlanlagen!

Die vielen Nachahmungen unserer Maschinen und der von uns erfundenen Milch-Berieselungskühler für direkte Verdampfung beweisen, daß unsere Anlagen vorbildlich und erstklassig sind!

Schlüter & Gsell, G. m. b. H.
Düsseldorf.

Molkerei-Kalender für 1911
Taschen-, Notiz- und Nachschlagebuch für Molkereifachleute.

Inhalt:

I. **Termin- und Notiz-Kalender.**

II. **Gesetzliche Bestimmungen.** Auszug aus der Gewerbeordnung über die Verhältnisse der Betriebsleiter, Gehülfen und Lehrlinge, betr. Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbücher, Sonntagsarbeit 2c, — Kranken-, Invaliden- und Unfall-Versicherungsgesetze. — Gewerbe- und Einkommensteuergesetze. — Genossenschaftsgesetz. — Viehseuchengesetz — Gewährfristen beim Viehverkauf 2c. — Nahrungsmittel- und Margarinegesetze.

III. **Maschinelles.** Genehmigung, Untersuchung und Inbetriebsetzung der Dampfkessel. — Dienstordnung für Kesselwärter. — Wartung und Betrieb der Molkerei-Maschinen und -Geräte. — Aufhebung des Kehrzwanges für freistehende Molkereischornsteine. — Kühlanlagen. — Transmission.

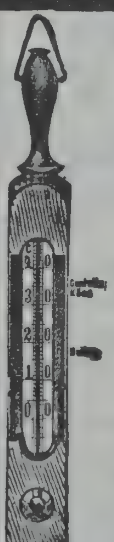
IV. **Milchwirtschaftliches.** Zusammensetzung der Kuhmilch. — Melkregeln. — Milchfehler. — Tabelle zur Berechnung der Butterausbeute. — Chemische Zusammensetzung der Milchprodukte 2c.

V. **Allgemeines.** Statistische Mitteilungen über Ein- und Ausfuhr von Molkereiprodukten, sowie über die Berliner und Hamburger Butternotierungen. — Geschäftsordnung der Berliner Butternotierungs-Kommission. — Geschäftsbedingungen für den Berliner Butter- und Käsehandel. — Bedingungen für Eisenbahnbeförderung von Milch. — Dienstordnung für Vorstand und Aufsichtsrat von Molkereigenossenschaften. — Entwürfe für Milchlieferungs- und Betriebsleiter-Verträge. — Literaturverzeichnis über Molkereiwesen, Rindvieh- und Schweinehaltung. — Verzeichnis ausländischer milchwirtschaftlicher Fachzeitungen. — Verzeichnis aller in Deutschland bestehenden milchwirtschaftlichen Vereine, Lehranstalten, Instruktoren 2c. — Eisenbahnübersichtskarte von Norddeutschland. — Plakate und Formulare für Molkereien 2c. — Sprüche für Molkereien.

Gegen Einsendung von 1 Mark 50 Pfg. oder gegen Nachnahme zu beziehen von der

Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Nach dem Auslande wird nur gegen vorherige Betrageinsendung geliefert.



Milchfettbestimmungs-Apparate

nach Soxhlet, Gerber, Marchand 2c.
Buttermessröhren, Flach- u. Rund-Butyrometer, Lactodensimeter
sowie sämtliche
Glas-Instrumente
Thermometer und Aräometer
Apparate zur Milchuntersuchung
liefert zu billigsten Preisen in exakter Ausführung die Thermometer- u. Glasinstrumenten-Fabrik von
Keiner, Schramm & Co.
Ges. m. b. H., Arlesberg, b. Elgersburg i. Th.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Gründliche theoretische und praktische Ausbildung von Molkereipersonal.

Beginn des Kursus am 1. Oktober und 1. April. Aufnahme von Hospitanten zu jeder Zeit. Anm. u. Ausk. d. d. Leiter **Dr. Hesse, Güstrow.**

Etiketten in Massenauflagen fertigt zu billigen Preisen
Julius Bagel, Mülheim-Ruhr, Buch- und Steindruckerei.

Buttertonnen
in allen Größen und saubersten Ausführung offeriert billigst
Groß-Tychower Faßfabrik
Hermann & Gabriel
Groß-Tychow i. Pom.

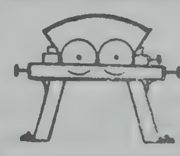
Buttertonnen
$^1/_1$ Zentner, einmal gebraucht, sauber gereinigt, gut verböttchert, à Stück
55 Pfg. an, liefert
B. Reuter, Berlin 36.

Oel. Twist Farbe A. V. Branth — **B. & T. Kultur.** Hamburg 8.

Quarkmühlen
in jeder Größe liefert (181
Ernst Bicker, Eldagsen (Hannover).

Undehnbare
Separatorenschnüre
liefert jahrelang als Spezialität
Joh. Driemeier, Seilerei, Osnabrück.

Quark-Mühlen „Ideal" D. R. G. M.



für Hand- und Kraftbetrieb
mit Holz-, Marmor- und Granit-Walzen
in 9 Größen, von 45 bis 500 Mk.
Spezial-Ausführung nach Angabe.

Zeugnisse: „. . . . Verdient den Namen „Ideal" in der Tat". „. . . . eine Lust, damit zu arbeiten". „. . . . den verwöhnten Ansprüchen voll und ganz genügend" etc.

Neu! D. R. G. M. **Neu!**

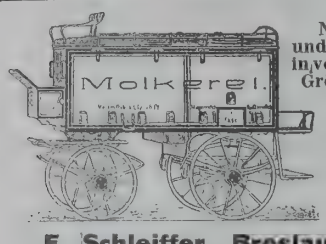
Lübbers
Käse-Formzangen
„Zwilling"
„Drilling"
Leistung stündlich 1200 und 1800 Stück Käse.
Käse-Formzange „Solo"
Leist. stündl. 600 Stück Käse.
Preis 8,50 Mk.
Anfertigung sämtlicher vorkommenden Formen lang, rund, oval, kantig.
Illustr. Preisliste gratis und franko.
A. Lübbers, Langensalza i. Th.
Spez.-Fabr. für Käserei-Maschinen u. -Geräte.

Gebrauchte $^1/_1$-Ztr.
Buttertonnen
sauber gereinigt, gut verböttchert
à Stück **55** ₰ an, liefert
J. Zinke, Berlin 59.

Käsekisten
in zugeschnittenen Teilen liefert als Spezialität (5405
R. Leinbrock Nachf., Dampfsägewerk Niedersedlitz i. S.

Th. Emmel, Schöningen
Fabrik und Lager in sämtlichen Molkerei-Armaturen, Fittings Dampfstrahlpumpen für Molke, Milchbassins etc. billigst.

Gelegenheitskauf.
Umständehalber sind
5 Milchentrahmer
bewährten Systems
mit 700 Liter stündl. Leistung
sowohl für Hand- wie für Kraftbetrieb eingerichtet, wie auch auf Wunsch mit beiden Vorrichtungen versehen, zu sehr billigen Preisen abzugeben. Für die Entrahmer, welche vollständig neu sind, wird volle Garantie geleistet. Off. u. 8981 beförd. diese Ztg.



Neu und gebr. in versch. Größen.

F. Schleiffer, Breslau
Berliner Chaussee 71. :: Tel. 9811.

Gebrauchte 1/1 Ztr.
Buttertonnen
gut verböttchert, sauber gereinigt, à Stück **55** ₰, erstklassige **60** ₰. Bei freundlichen Aufträgen bitte genaue Bahnstation anzugeben.
H. Leidel, Cöthen, Anh.

2 Magermilchbassins
sowie eine **Pumpe** sucht die (10510
Molk. **Emmerichenhain,** Westerwald.

Fritz Gürtler, Düsseldorf Ackerstr. 41.
Molkerei-Maschinen und Geräte.
Einrichtung kompletter Molkereien u. Sterilisier-Anlagen. Maschinelle **Milchkühlanlagen** von 1500 Mk. an. Ständig gute **gebrauchte Molkerei-Maschinen** auf Lager. Eigene Monteure u. Reparaturwerkstatt. **Übernahme sämtlicher Reparaturen.** Alle Reserveteile für Alfa-Separatoren, Trommeltausch. **Lager in Higgin's Salz.** — Telefon 5453. —

Kaltglasur
in Pulverform, zum Einfärben der Butyrometerskalen, ist dauerhaft und erleichtert das Ablesen. Büchse für 400 Butyrometer reichend frei gegen Mk. 2,50 Nachnahme
Molkereitechnisches Institut
A. Sichler, Leipzig.

Kesselstein- Verhütungs- u. Lösungsmittel **„Triumphator"**
unübertroffen, gestattet keine Steinbildung, löst alten Stein, greift Kesselmaterial nicht an, glänzend bewährt
offeriert billigst
Fritz Tietz Nchf.
Fabrik chem. Produkte
Cottbus.

Käsekistchen
flach, von gutem, trockenem Laubholz, in bester Ausführung und sauberster Ausstattung, wie alle Sorten (9210
Holzschachteln
zur Verpackung von Käse liefern
Eduard Jaschke & Co.
Holzwaren- u. Schachtelfabrik.
Ebersdorf, Kr. Habelschwerdt.

Quarktransportfässer
Buttertonnen u. -Kübel offer.
Gerh. Machens, Böttcherei
Borsum b. Hildesheim.

Käsehorden
in jeder gewünschten Größe u. Ausführung, vorzüglich starkes Rohrgeflecht, gut u. dauerhaft gearbeitet, liefert billigst **F. Gräen,** Käsehordenfabrik, **Machtsum,** Kr. Hildesheim

1 Kneter, Pat. Schuster, m. neuem Holzbelag, 120 cm Durchm., gut erhalten, 50 Mk., **1 Alfa-Sep.,** 1300 Ltr. Stundenl., Mod. 98, 250 Mk., **1 Mahlers Magermilch-Verteiler,** fast neu, 40 Mk., **1 Magermilchpumpe,** 4000 Ltr., 60 Mk. Nachn. 10246) Molkerei-Gen. **Werlte.**

Käsehorden
mit prima Rohrgeflecht liefert aus nur bestem Material das Spezial-Käsehord.-Geschäft mit Motorbetr. v. Jos. Bodenburg, Borsum i. Hann. Probehorden zu Diensten.

Maturin (Käse-Reife)
(gesetzlich geschützt)
Probe-Postpaket 7,85 Mark
Käse-Erhaltungssalz
beeinträchtigt das Zerlaufen des Käses. Probe-Postpaket 6,65 Mark.
Schimmeltod
beseitigt vorhandenen Schimmel und verhindert dessen Entstehen.
Postkorbflasche — 3 Ltr. 6 M., exkl. Flasche.
Doppeltk. Natron (Bikarbonat)
lockert u. entsäuert den Käse (Quark).
Käsefarbe, Butterfarbe, Käselabextrakt, Käselabpulv.
Nur Primaqualitäten,
Buttersalz, Marke Excelsior.
Holl. Kümmel, gesiebt u. ungesiebt.
Papier
Echt Pergament zu Fabrikpreisen.
Spezial.: **Gebleicht** echt Perg.-Ersatz
Man fordere gratis Papiermuster (20 Sorten)
Feinster Blaudruck p. Ztr. Pap. 8 Mk.
Zinnfolien, silberglänzend u. bleifrei.
Universal-Käseformer
mit **auswechselbaren Formschalen. Preis 12 Mk.** Leistung 6—8000 Stück Käse täglich.
Engelmanns Käseformmaschine.
Quarkmühlen, 2- u. 4-walzig für Hand- und Kraftbetrieb, mit Holz- und Steinwalzen.
Quarkschaufeln, Quarkschippen, Quarksäcke, Käserohrhorden.
Alles gegen Nachn. Illustr. Preisliste u. Gebrauchsanweisung gratis u. fr.
Ewald Noack, Magdeburg
Tauenzienstr. Nr. 8. Fernspr. Nr. 1824.

Käsekisten
in kompletten Ladungen, in genau passenden trockenen Teilen, liefert leistungsfähiges Sägewerk zu bill. Preisen. Off. unter **Gl. Sch. 1717** an diese Zeitung.

Käsehorden u. Quarkpressen
hält stets versandfert. am Lager
Fr. Grote, Käsehordenfabrik
Gronau i. Hann.

Wo Ordnung ist, da ist Gedeihen!
Butter- Rahm- und andere Produkte- **Bestellzettel** in Heften je 50 Blatt, 2teil. perforiert u. in verschied. Ausführung.
100 500 1000 Stück
10 ℳ 9 ℳ 8 ℳ pro 100 St.
Herm. Bremer, Meldorf
Schleswig-Holsteinische Molk.-Geschäftsbücherfabrik.

Buttertonnen
in weißer Ware und sauberster Ausführung empfehlen billigst
W. Stange & Co. G. m. b. H.
Faßfabrik, **Altdamm.**

Habe jederzeit große und kleinere
Futterschweine
sowie **tragende Schweine** der bekannten Bremer Rasse abzugeben. Liefere jedes Quantum sofort zu den billigsten Tagespreisen. (4926
Josef Klaps, Twistringen i. H.

Jed. Posten **prima Futterschweine** empfiehlt jederzeit zu den billigst. Preisen
Otto Bock, Calvörde, Telefon 31.
Spezt.-Lief. für Molk. u. Mästereien.

1 Faß prima Maschinenöl
1 Faß „ Separatorenöl
sind für jeden annehmbaren Preis
sofort zu verkaufen.
Offert. unter **10485** an d. Zeitung.

Leinsaat
offeriert **Marcus Pottlitzer Nachf., Freystadt,** Westpr., Telephon Nr. 4.

Schlagsahne
versendet jeden Posten in garantiert haltbarer Qualität zu bill. Preisen.
Dampfmolkerei Prödel, Bz. Magdbg.

Schlagsahne
pasteurisiert u. tiefgekühlt, hat nach dem Rhein. Westfäl. Industriegebiet abzugeben. (10455
Milchzentrale **Birten** b. Wesel.

1—200 Liter 30 prozentige
Schlagsahne
sind täglich im ganzen od. i. kleinen Posten vom 1. Jan. 1911, auf Abschluß zu vergeben. Off. u. **E. P. 10552** an diese Zeitung.

Off. wöchentl. 2 To. Ia **Butter** u. erb. Offert. mit Preis. **Wendt,** Molkerei **Kukerneese-Kaukehmen.**

Für regelmäßig suche noch einige Tonnen allerfeinste (10598
Tafelbutter
ohne Salz, sowie einige Zentner
Ia Speisequark
wöchentlich zu kaufen. Kasse nach Wunsch. Offerten mit Preis an
Joh. Rößler, Molk. **Plauen** i. Vogtl.
(Gegründet 1888.)

Habe von jetzt ab wöchentlich ca. 8—10 Tonnen guten, frischen
Quark
im ganzen oder geteilt abzugeben.
Molk. **Badersleben,** Bez. Magdbg.

Vollmilch
größere Quantitäten nach **Frankfurt a. M.** zu kaufen ge'ucht. Off. mit Preis unter **10103** an d. Ztg.

Magdeburger Korbkäse
Stangen-, Spitz- u. Harzer-Käse in hochfeiner Ware lief. billigst **Walter Thiele, Käs., Barleben.**

Französische Weichkäserei hat noch
Kamembert- u. Brie-Käse
abzugeben. Off. u. **10566** an d. Ztg.

Molkerei i. Westfalen hat ihre
Quarkproduktion
auf Jahresschluß zu vergeb., à Ztr. 15 Mk., an zahlungsfäh. Abnehmer. Offert. u. **10520** an diese Zeitung

Ganz trockener Standquark, gegen komptant zu kaufen gesucht. **Werner & Co.,** Käsefabrik, **Wasbek** i. Holst.

Einen Posten (1051
Quark
von 4—6 Ztr. pro Woche, hat noch abzugeben
Dampfmolkerei **Wechmar** b. Gotha
Fernsprecher Nr. 1.

Speisequark
off. à 13½ Mk. per Nachnahme Zentralmolkerei **Schlölen** i. Thür.

Habe noch einige Tonnen
Quark
à Mk. 15,— gegen Nachnahme abzugeben. (1058
Molkerei **Sommerfeld,** Bez. Ff.

Quark
zur regelmäßigen Lieferung kauft
Gustav Grünberg, Riesa a. E.

Frischer, einwandfreier
Quark
à Ztr. 14 Mk. exkl. Fässer ab Sta. (Gegend Südhannover), ist noch ab. zugeben. Off. u. **10546** an d. Ztg.

Offeriere **pa. Tafelbutter. Ruhnke** M.-Pächt., **Dirschau,** Speicherstr.

Butterhandlg. Sachsens sucht noch 15—20 Zentner feinste **Tafelbutter.** Leistungsfäh. Molkereien woll. sie meld. Auch kl. Post. **Butter** werd. ab gen. zwecks Jahresabschl. Kaut., Kass. n. Wunsch. Off. u. **10572** an d. Ztg.

Eine Molkerei in Sachs.-Weima. hat wöchentlich 3 Tonnen
Butter
im ganzen oder geteilt abzugeben. Fester Preis 1,20 Mk. ab Station. Offert. u. **Z. 10539** an d. Zeitung.

Molkerei in der Ober-Lausitz such. für das Jahr 1911 wöchentl. 2 Ztr.
feinste Tafelbutter
zu zu kaufen. Molkereien, welche erstklassiges Produkt herstellen u. dieses Quantum abzugeben haben, wollen ihre äußerst. Offert. nach Basis der Berliner Notierungen oder z. festen Jahresdurchschnittspreis u. **M. G.** postlagernd **Bautzen** aufgeben.

Gesucht 5 Zentner
Landbutter
und 3 Ztr. **Molkereibutter** zu sofort auf Schluß. Off. mit Preisangab. unter **M. R. 10524** an d. Zeitung.

Suche auf Jahresschluß wöchentl. 10—15 Zentner Ia feinste, gut aus gearbeitete (1051
Tafelbutter
auf Grund Berliner Notiz. Off. erb.
Louis Koch, Buttergroßhandlung
Hannover.

Käse Käse Käse
& Grelle Käse
Inhaber:
C. Grelle & P. Wolf
Berlin C. 54 Käse
Käse **Käse-Großhandlung** Käse
suchen noch größere Absender für
Käse **Tilsiter** { *vollfett* / *halbfett* } Käse
Käse Käse Käse Käse Käse Käse

Korb-, Faust-, Stangen- **Käse** runde und lange 5 Pfg.- i. pr. haltb. Ware, liefert bill. und stets prompt. Probesend. geg. Nachnahme. **Heinermann & Thiele, Jessen a. E.**, Käsefabrik mit Dampfbetrieb.

Goldgelbe Harzkäse

von frischem Quart, 1000 Stück 16 Mark, desgl. **Bauern-Käse**, 60 Stück 2 Mk. Offert. unt. 1713 postlagernd **Borsum i. H.** (4045

Tilsiter-Käse

alle Sorten, sowie □-Käse kauft gegen sofortige Kasse

W. Dumont, Berlin
Gr. Frankfurterstr. 75.

Prima □-Kümmelkäse

suche laufend, auch auf Abschluß zu kaufen. Offerten mit Preis an 9333) **Joh. Rößler, Plauen i. V.**

Tilsiter Käse
und
Schweizer-Käse

kauft in allen Preislagen (9288

C. Harz, Kiel
Käse-Großhandlung.
Gegründet 1853.

□-Käse

ältere, scharfe Ware
à Zentner 12 — 15 — 18 Mk.
ab hier offeriert gegen Nachnahme
Albert Herlitz, Berlin
Prenzlauerstr. 12 a.

Gr. Spitzkäse goldgelb
Gr. Harzkäse „
Gr. 5 Pfg.-Harzkäse „
Gr. Kamembert, vollfett 23
Kochkäse in 1/2, 1, 2, 5 u. 10 Pfund-Dosen, konserviert
mit Butter, Eier und Sahne, offeriere billigst. Rührige Vertreter gesucht. Offerten unter **10257** an diese Zeitung.

Offeriere
ff. Thüringer Stangen-Käse.

100 6,50 ab hier gegen Nachnahme. 9150) **E. Pohle**, Käserei **Coburg.**

Eine größere leistungsfäh. Molk. Schlesiens sucht Abnehmer eventuell Vertreter für
Stangen- u. □-Käse.

Dieselbe fabriziert auch auf Wunsch jeden anderen ähnlichen Käse. Off. unter **K. Z. 10379** an diese Zeitung.

Weichkäse nach franz. Art

wie Fromage de Brie in Laiben, Kamembert, große u. kleine Frühstückskäschen, Neufchateler, Gervais usw., empf. in vorz. Qualität (7107 **Molk. u. franz. Weichkäs. Meseritz.**

Kochkäse

in luftdicht verschlossenen Dosen sowie offenen Holzpackungen zu billigsten Tagespreisen gibt ab
Molk. Meseberg-Osterburg, Altm.

Leistungsfähige **Sahneschichtkäserei** in der Nähe Berlins sucht für ihre
feinsten Produkte

solvente Abnehmer, evtl. Vertreter. Gefl. Off. unt. **10244** an diese Ztg.

□-Käse

ältere, scharfe Ware (10306
à Zentner **10 — 12 — 15 Mk.**

Schlesische Stangen

à Zentner 18, beste 24 Mark offerieren gegen Nachnahme
Rosenow & Davidsohn, Berlin
Alte Schönhauserstraße 33/34.

Harzer Bauern- u. Edelkäse lief. **L. Ahlborn, Othfresen** (Harz).

ff. Kuhkäse

habe wöchentlich zur regelmäßigen Lieferung noch abzugeben. Probesendung per Nachnahme. Off. unt. **H. S. 10457** an diese Zeitung.

3—4 Tonnen metallfreien
Quark

habe noch wöchentlich abzugeben. Preisangebot erbeten.
Dampfmolkerei **Schwerin a. W.**

Suche wöchentl. 2—3 Tonnen guten
Quark

auf Abschluß. (10479
C. Hoffmann, Nordhausen
Wolfstraße 12.

In Ost- oder Westpr. od. anderwärts suche Lieferanten für (10477
prima Zigerquark.

Kräuterkäsefabrik Hämelerwald
Hannover.

Speisequark

in feinst., süßer Qualität, empfiehlt in regelmäßigen Lieferungen
Erfurter Sanitäts-Molkerei.
10461) **Heinr. Meier.**

Habe wöchentlich noch 12—14 Faß
Quark

abzugeben. Kleinere Käsereien werden bevorzugt. Lieferung nur in Abschluß. (10474
Dampfmolkerei **Trebra** b. Greußen i. Thür. **W. Bock.**

Wer kauft Quark

auf Jahresabschluß und übernimmt meine ganze Produktion von
ff. Tafel-Butter

gleichfalls auf Jahresabschluß?
Dampfmolkerei **Spullen** b. Kussen Ostpreußen. (10458

Molkerei **Samotschin** (Posen) hat die ganze (10497
Quarklieferung

für 1911 auf Abschluß zu vergeben und bittet um Offerten.
H. Piper.

Molkerei bei Peine hat noch 30 bis 35 Zentner
Quark

pro Monat abzugeben für 1911. Nur Offerten mit Preis werden berücksichtigt. Offerten unter **10473** an diese Zeitung.

Quark!

einwandfreier, wird von der Vereinigung der Käsefabrikanten von Braunschweig und Hannover auf Abschluß gesucht. Offert. mit Preis erbeten an (6853
Aug. Gottschlich, Käsefabrikant, **Königslutter.**

Quark! Quark!

frisch, trocken, lab- und metallfrei, mit und ohne Abschluß, kaufen jeden Posten (8528
H. Riepenhausen & Co., Liegnitz in Schlesien.

Guten, trockenen u. metallfreien
Quark

suche zu sofort mit und ohne Abschluß zu kaufen. (9968
Franz Willke, Harsum i. H.

Quark kauft

Gotthilf Bormann, Harsum i. H.

Suche zu sofort wöchentlich 3 bis 4 Tonnen guten, trockenen
metallfreien Quark

auf Jahresabschluß. Kasse nach Wunsch. Offert. unter **A. S. 1987** an diese Zeitung.

Quark kauft

Heinr. Pagel, Käsefabrik, **Harsum.**

Harzkäsefabrik Harsum
Heinrich Riepenhausen & Co.,
in Harsum.

30 Zentner Quark

wöchentlich, am liebsten auf Abschluß, kauft (9970
Fr. Riepenhausen, Cassel-B.

Quark

wöchentlich 2 Faß von Molkerei nahe Braunschweig abzugeben. Offerten unter **10360** an diese Zeitung.

Quark

in jedem Posten kauft (8322
O. Gröbel, Leipzig, Berlinerstraße.

Frischen, trocknen Molk.-Quark

beste, metallfreie Ware, ungefähr 40 To., per Ztr. Mk. 13.00 ab Liegnitz gegen Nachnahme sind abzugeben. Aufträge erb. unt. **X. 10251** an diese Zeitung.

Quark

gut u. trocken, kaufen noch 60 Ztr. wöchentlich, auch in **kleinen** Posten zu höchsten Preisen, am liebsten auf Schluß, gegen Kasse, evtl. Kaution. 9007) **Gebr. Mosheim, Corbach.**

100 Zentner Quark

in kleineren oder größeren Posten zum Tagespreise und auf Abschluß zu gutem Preise gesucht.
Thuringia-Käserei, Langensalza.

Frischen Quark

kaufen, evtl. unter Nachnahme.
Gebr. Raab, Minsleben (Harz).

Suche wöchentlich 2 bis 4 Tonnen frischen, trockenen, metallfreien
Quark

zur regelmäßigen Lieferung. (3818
A. Stuck, Golssen N/L., Fernsp. Nr.7.

Große Posten Quark

auch auf Abschluß, sucht zu hohen Preisen (860
Carl Meister Nachflg., Pasewalk,
Fernsprecher Nr. 307.

Ungefähr 40 Tonnen ganz frischer, trockener, **metallfreier**
Quark

zu verkaufen. Offert. unter **10384** an diese Zeitung.

5 bis 10 Tonnen frischer, **metallfreier,** trockener
Quark

à Mk. 14.00 sind abzugeben. Offrt. unter **10390** an diese Zeitung.

Quark

einwandfreie Ware, kauft jedes Quantum (9309
Käsefabrik **Moys** b. Görlitz.

Kaufe jedes Quantum trockenen **metallfreien Quark**
für sofort oder Jahresabschluß.
Sangerhäuser Käsefabrik.
2043) **Theodor Fuchs.**

50 bis 80 Zentner guten, metallfreien Quark

kaufen pro Woche vom 1. Januar oder auch früher (6418
Zitzke & Mascher, Bodenfelde.

Quark

metallfrei, frisch u. trocken, kauft in jeder Jahreszeit zu guten Preisen
Paul Mücke, moderne Käsefabrik größeren Stils.
Hennersdorf b. Görlitz.

Quark

kaufe in einwandsfreier Ware jeden Posten zu Tagespreisen oder auf Jahresabschluß. (488
Conrad Wulf, Borsum b. Hildesheim.

Frischen, trocknen, metallfreien
Quark

kauft zur regelmäßigen Lieferung
Otto Pucher, Liegnitz, Schles. Käsefabrik. (2716

Quark kauft geg. sof. Kasse **Walter Thiele** Käsef. **Barleben.**

Quark

zur regelmäßigen Lieferung sucht
Fritz Baum, Breslau I.

Emil Schwabe, Berlin NO.

Weberstraße 16
Kommissions- und Grosso-Geschäft
für Schweizer-Käse, Tilsiter-Käse und Butter.
Übernehme jeden Posten Schweizerkäse, Tilsiterkäse und Butter zum kommissionsweisen Verkauf event. für feste Rechnung.
Prompteste Abrechnung. Vorschüsse bei Empfang. Prima Referenzen.

Guten frischen trocknen **Quark**
metallfreie Ware v. der Nähe
kauft stets bei guten Preisen
Erh. Schnurpfeil, Liegnitz, Schl.
Käsefabrik im Großbetrieb.
Größtes Etablissement in Deutschland.

Gebrüder Manns
Hoflieferanten
Berlin S., Gneisenaustr. 43
Butter-Großhandlung
45 eigene Detail-Geschäfte.

Suche noch leistungsf. Molkereien für **Cöln u. Bonn zu vertreten.** Nehme Butter in Kommission und kaufe für feste Rechnung.
Joh. Brammen
langjähriger Molkereibetriebsleiter
Cöln, Pantaleonswall 50 a.

Rickel & Wolff
Butter-Grosshandlung
Berlin O., Alexanderstr. 26
suchen ständige Lieferanten
feiner Butter
und zahlen höchste Preise b. prompter Abrechnung. (3523
Event. Jahres-Abschluß.

Otto Hoffmeister
Butter-Großhandlung
Berlin NO. 18, Landsberger Allee 56
Bahnstation Ostbahnhof-Berlin
sucht ständige Lieferanten in
feiner Molkereibutter
u. zahlt die höchsten Preise. Kasse u. Abrechn. nach Wunsch. Jahresabschluß erw. Telef. 7, Nr. 51.

Gebr. Dortschy
Berlin SO., Adalbertstr. 59
Butter- u. Käsegroßhandlung
sind jederzeit Abnehmer von
Butter, vollf. Tilsiter
Westpr. Schweizer- u.
□-Käse
in allen Qualitäten
bei promptester Abrechnung.

J. C. M. Schäfer
HAMBURG 8
Butter-Großhandlung
gegr. 1874

Bruno Nier Nachf.
Inh.: Richard Schulze
Butter-Großhandlung
Dresden.

Georg Münch
Inh.: Julius Hildsberg
Butter-Großhandlung
Dresden A.

Josef Altstetter
Buttergroßhandlung
München und **Passau**
Müllerstr. 10 Niederbayern
Abnehmer und Lieferant von frisch., ungesalzener Molkerei- u. Guts-Zentrifugen-Butter.

Gust. Schultze & Sohn, Berlin C.
Fischerstraße 26/27
Butter-Großhandlung
sind jederzeit Abnehmer für Molkereibutter zu höchsten Preisen.
Jahres-Abschluß erwünscht.

Anton Franke, Köln wünscht noch neue Verbindungen mit Molkereien als **Vertreter.**
Nimmt auch Butter in Kommission oder für feste Rechnung.

Mann & Friedeborn
Hildesheim
sind jederzeit
Abnehmer und Lieferanten
von Molkerei-Butter.

Molkerei-Butter
kaufen zu höchsten Preisen, möglichst auf Jahresabschluß
Schramm & Goldenring
Vertreter des
Westpreußischen Butterverkaufs-Verbandes, Schutzmarke „Veilchen"
Berlin C., Neue Schönhauserstr. 19.

Deutsch-Sibirische Butter-Handels-Gesellschaft m. b. H.
Cöln a. Rhein, Schaafenstr. 25 A
ist fortlaufend Käufer für
feinste und feine Molkerei-Butter.

Gotthelf Michaelis & Co.
Butter-Großhandlung
Leipzig
Größtes Stückenbutter-Geschäft Deutschlands
kaufen noch größere Quantitäten
Molkerei-Butter.
Abnehmer zu höchsten Preisen
da günstigster Absatz in Stückenbutter.
Jahresabschlüsse bevorzugt.

Meisel & Stockmann, Leipzig
Fernspr. 5164 **Eutritzscherstr. 19** Fernspr. 5164
Butter-Großhandlung
suchen regelmäßige Lieferanten für feinste Butter. Kasse ganz nach Wunsch!

L. W. Lüder, Magdeburg
Buttergroßhandlung
ist stets Käufer und Verkäufer feiner und feinster Molkereibutter zu marktgemäßen Preisen.

A. Kruse, Berlin NO.
Wassmannstrasse 28
Butter-Großhandlung
gegr. 1876
kauft jederzeit **Molkerei-Butter** zu höchsten Preisen.
Jahresabschluß erwünscht.

H. Engels Nachfolger
Butter-Großhandlung
Berlin, 39 Heiligeiststraße.

Feinste Butter
sucht beständig zu höchsten Preisen bei wöchentlicher Abrechnung u. Kasse die Buttergroßhandlung
J. Maeding, Berlin SO.
Krautstraße 48.

H. Grube, Bremen
Fernspr. 844 **Fehrfeld 64** Fernspr. 844
Telegr.-Adr.: **Buttergrube**
ist ständig Käufer u. Verkäufer
von Molkereibutter.

Ernst Steger, Leipzig
Buttergroßhandlung
ist stets Abnehmer und Lieferant von
feinster Molkerei-Butter.

August Holtz, Berlin N.
Brunnenstraße 102
Butter-Großhandlung
große eigene Detail-Geschäfte
Gründung 1883
ist ständiger Abnehmer für feine und feinste Molkerei-Butter zu höchsten Preisen.

Wir sind zu allen Zeiten Abnehm. für
Butter
von Gütern und Molkerei-Genossenschaften. Regulierung per Kasse zu höchstmöglichem Tagespreise.
Marcuse & Orbach
Buttergroßhandlung, gegründet 1876
Berlin SO., Michaelikirchstr. 20, II. Hof

Erstkl. Kölner Agentur- und Kommissions-Firma.
Bekannt. langj. im Rheinland bestens eingeführt. Fachmann, übern. noch vertret. u. kommissionsw. Verkauf ganzer Produktionen feiner u. feinster
Molkereibutter und Land-Eier.
Gibt auf Wunsch Vorschüsse und stellt Kautionen. Offert. unter 9804 an diese Zeitung.

Wilh. Weber
Cassel
Königsstraße 80-82
— Gegründet 1872 —
ständiger Abnehmer feinster
Molkerei-Butter
zu hohen Preisen. [442
Telephon 574
Telegr.-Adresse: Käseweber.

Nr. 32. 1910.

Illustriertes Unterhaltungs Blatt

Familien-Beilage für die Leser der „Molkerei-Zeitung“.

Das verlorene Paradies.

(Fortsetzung.) Von B. von der Lancken. (Nachdruck verboten.)

„Egon, Egon, um Gottes willen!“ rief Konrad, selbst leichenblaß, bebend vor Erregung. „Ist es so weit mit Dir gekommen?“

Der andere nickte und starrte wie geistesabwesend vor sich nieder, schlug dann beide Hände vors Gesicht und sank laut stöhnend in den Sessel vor seinem Schreibtisch. Sperreuter legte ihm die Hand auf die Schulter.

„Kourage, mein Junge, Kourage!“ sagte er mit noch zitternder Stimme. „Ohne diese geht's einmal nicht im Leben. Aber nicht fahnenflüchtig werden, hörst Du, mein Junge, nicht fahnenflüchtig werden!“ Und wie man ein Kind liebkost, so strich der Riese dem Freunde mit der großen Hand über das gebeugte Haupt.

„O, wenn Du wüßtest, Konrad, was ich seit heute morgen weiß, dann würdest Du das, was Dir jetzt vielleicht unbegreiflich und unmännlich, als Schwäche erscheint, wenigstens verzeihlich finden. Vielleicht aber auch selbst dann nicht, denn Du bist aus anderem Holz geschnitzt, Du hast nicht dies heiße, wilde Blut, Dich hat nie der Taumel eines Augenblicks hingerissen, Dich hat nie eine tolle Leidenschaft beherrscht, und darum hast Du mich auch niemals verstehen und niemals entschuldigen können.“

Die Hand, die auf dem Haupte des Sprechers ruhte, bog dasselbe plötzlich sanft zurück.

„Heute kann ich's, mein Egon,“ sagte Konrad Sperreuter ernst, „und darum bin ich hier. Es gab eine Zeit, da dachte ich so von mir, wie Du sagst, jetzt kenne ich mich besser, — nicht in allen Stunden ist man gleich stark. Aber wir wollen nicht

Das Denkmal für Heinrich v. Kleist in Frankfurt a. O.

In Frankfurt a. O., der Vaterstadt Heinrich von Kleist's, ist dem Dichter des „Kätchen von Heilbronn“ kürzlich ein sinniges Denkmal gesetzt worden. Schöpfer des Denkmals ist der Berliner Bildhauer Gottlieb Elster; er hat auf einem einfachen Sockel eine hingelagerte Jünglingsgestalt als sinnenden Genius mit der Leyer dargestellt. Die Stirnseite des Sockels trägt ein Medaillonbild Heinrich von Kleist's, die anderen drei Seiten sind mit Reliefs aus Szenen seiner unsterblichen Dichtungen, aus dem „Kätchen“, „Zerbrochenen Krug“ und „Prinzen von Homburg“ geschmückt. Das Denkmal ist auf einer schönen Stelle im Park errichtet, einem ehemaligen Friedhof, wenige Schritte von dem Grabmal Ewald von Kleist's entfernt. Die Weiherede bei der Enthüllungsfeier hielt der Rektor der Berliner Universität Geheimrat Professor Dr. Erich Schmidt. Heinrich von Kleist entstammt einem alten pommerschen Adelsgeschlecht, das unter Friedrich dem Großen in brandenburgische Dienste trat. So mancher aus dem Geschlecht hat als Offizier dem Vaterlande gedient und sich einen Namen in der Geschichte erworben. Auch Heinrich von Kleist, geboren 18. Oktober 1777, war für den Militärstand bestimmt, aber weder in diesem noch im Zivildienst fand er Befriedigung. Er widmete sich bald ganz der literarischen Tätigkeit und verfaßte eine Anzahl wertvoller Dramen und Gedichte. In Schwermut verfallen, erschoß er sich am 21. November 1811 am Wannsee bei Potsdam, wo er an derselben Stelle begraben liegt. Das Grab ist bis zum heutigen Tage gut erhalten. Es liegt dicht am kleinen Wannsee in einer schönen Einfriedigung, die erst kürzlich erneuert wurde und wird an den Sommersonntagen von den Berliner Ausflüglern viel besucht.

von mir reden, sondern von Dir. Was ist vorgefallen? Sei offen und ehrlich, Egon."

Sperreuter zog einen Stuhl heran und setzte sich neben Egon. Und nun erzählte Egon ihm Wort für Wort, was sich zugetragen, er enthüllte ihm rückhaltlos ein klares Bild seines elenden, verlorenen Lebens.

„Und ich soll so weiter existieren?" rief er endlich heftig; „neben diesem Weibe, das ich aus dem Grunde meines Herzens verachten muß."

„Egon, sei ehrlich — konntest Du Lori denn achten, als Du sie zu Deinem Weibe machtest, konntest Du sie jemals achten? Nein!"

Rauen runzelte leicht die Stirn.

„Siehst Du, Riese," sagte er dann, „Du verstehst mich doch nicht, und wolltest mich doch erst glauben machen, daß Du die Leidenschaft kennst."

„Ich kenne sie, ich weiß sogar, daß sie uns vollständig erfüllen und daß sie uns die Zügel der Selbstbeherrschung entreißen, daß sie uns für Augenblicke unterjochen kann. Eine echte, wahre Leidenschaft indessen — bei aller Gefahr, die sie immer für uns birgt, — kann trotzdem unseren Charakter, unser ganzes Sein bessern und veredeln, wenn der Gegenstand derselben edel und der Liebe wert ist. Wehe aber dem Menschen, ob Mann, ob Weib, wenn seine Leidenschaft geweckt und genährt wird durch ein Geschöpf von niederer Gesinnung, dann muß sie auf alle Fälle ins Verderben führen, dann wird sie zum unseligen Verhängnis."

Rauen schwieg. Er fühlte die Wahrheit in Sperreuters Worten.

„Zunächst," fuhr dieser fort, „halte ich es unter allen Umständen für geboten, daß Du Berlin auf einige Zeit verläßt, das heißt, sobald Du Deine pekuniären Verhältnisse geordnet und Deine Häuslichkeit auf eine Deinen Einnahmen angemessene Weise wieder etablieret hast. Zwischen uns aber ist es nun wieder beim alten, nicht wahr, mein Junge? Begleite mich, ich habe ein neues Porträt in Arbeit, vorher aber wollen wir frühstücken und einen tüchtigen Spaziergang durch den Tiergarten machen."

* * *

Von diesem Zeitpunkt an sahen sich die beiden Freunde fast täglich, und Rauen begann allmählich neu aufzuleben. Er war eben ein Charakter, der des Anschlusses bedurfte, und wenn er auch in glücklicheren Tagen dies Bedürfnis nicht eingestanden, jetzt tat er es und schloß sich mit der ganzen Wärme seines Herzens an Sperreuter an.

Die elegante Wohnung wurde gekündigt, die Möbel zum größten Teil verkauft und ein kleines Logis in der Chausseestraße gemietet, ein Mädchen besorgte den Haushalt.

Das Zusammenleben mit Lori wurde unerträglich, seit sie hinter ihren sogenannten „Freundinnen" in Bezug auf äußeren Komfort und Toiletten zurückstehen mußte. Sie hatte es nie gelernt, was es heißt, Sachen in Ordnung zu halten und zur rechten Zeit auszubessern, sie trug ein Kleid, einen Umhang, bis er vollständig befleckt und zerrissen war, dann warf sie den betreffenden Gegenstand fort und begehrte einen neuen. Sie legte nach wie vor großen Wert darauf, auf der Straße schick zu erscheinen; zu ihrer Promenadentoilette gehörten die teuren Knöpfstiefelchen, das elegante schwarzseidene Kostüm, der große, federgeschmückte Rembrandthut, der enganliegende Sammetpaletot und die Federboa nebst winzig kleiner Muff. Das Schwarz — sie wußte es ganz genau — hob das leuchtende Rotblond des Haares und kontrastierte am effektvollsten mit der Weiße des Teints. —

Die neue Wohnung bestand aus drei Gemächern, einem Eß-, einem Schlafzimmer und Egons Stube. Das Eßzimmer wurde zugleich als Wohngemach benutzt. In der Ecke, nahe dem einen Fenster, hatte Rauen mit künstlerischem Geschmack ein allerliebstes Etablissement mit Sofa, Sesseln und einer Blumen-Etagère arrangiert, der Eßtisch mit vier hohen Stühlen nahm die Mitte des Zimmers ein, ein Büfett und ein Serviertisch sowie noch einige Stühle vervollständigten die übrige Ausstattung. Die elegante Salon- und Boudoir-Einrichtung waren verkauft, die Möbel in Egons Stube und im Schlafzimmer auf das notwendigste beschränkt; trotzdem hätte die Wohnung mit dem, was noch vorhanden war, einen behaglichen und hübschen Eindruck machen können, wenn Lori nur etwas Lust gehabt hätte, sich wirklich zu beschäftigen und mit Hand anzulegen. Aber sie war an Nichtstun gewöhnt, sie hatte nie Sinn für den Zauber eines traulichen Heims gehabt, für alle die kleinen und großen Pflichten einer Gattin und strebsamen Hausfrau.

So lange Rauen die Mittel zu Gebote standen, sich zwei gut geschulte Dienstboten zu halten, hatte er weniger unter solchem Mißstand zu leiden gehabt. Der Diener sorgte für seine Bequemlichkeit und hielt mit Hilfe der Köchin die Zimmer in Ordnung. Letztere wußte, da auch nicht gerechnet wurde, einen guten Tisch zu führen, und wenn ein Schlafrock oder Hauskleid Loris nicht mehr sauber und frisch genug war,

Die drahtlose Telephonie: Der Gebeapparat.

Der Empfangsapparat.

Einem englischen Techniker ist es gelungen, die drahtlose Telephonie weiter auszubauen und zwar besonders für nicht zu weit entfernte Strecken gebrauchsfähig zu gestalten. Ein weiterer Vorzug ist, daß die Apparate beliebig wo anders hin transportiert, aufgestellt und sofort betriebsfähig sind. Es sind gewöhnliche Telephonapparate, deren kurzer Leitungsdraht mittels eines Bolzens einfach in die Erde gesteckt wird. Die Erde gilt dann als Leiter des Gesprächs. So können sich nun leicht die Bergleute in einem neuen Stollen mit der Grubendirektion, oder die Avant-Garde mit dem Hauptkorps oder mit der Festung, sowie auch ein Leuchtturm mit der nächstgelegenen Rettungsstation telephonisch verständigen. Es ist wiederum ein Fortschritt der so überaus wichtigen Erfindungen, die in letzter Zeit in der Telephonie und Telegraphie gemacht worden sind.

so hatte er einfach getadelt und Lori dies als sehr willkommene Gelegenheit benutzt, ein neues zu kaufen.

Das alles war nun vorbei; ein ziemlich ungewandtes Mädchen sollte für alles Sorge tragen, Lori tat fast nichts, ausgenommen eine Arbeit, die höchst unnötig war — sie häkelte Streifen zu einer Bettdecke, die mit roter Seide unterfüttert werden sollte, wie sie solche vor kurzem bei der „feschen Pepi" gesehen hatte. Mit dieser Arbeit beschäftigt, kauerte sie dann auf dem Sofa, oder sie saß am Fenster, trank reichlich Bier und heimlich dazu Kognak und nahm jede Gelegenheit wahr, mit Frau Wegener, Pepi und deren reichem Freund auszugehen und in teuren Restaurants zu soupieren. Egon litt unsagbar unter diesen Zuständen, und hätte er Sperreuter nicht zur Seite gehabt, würden sich bei seiner noch immer krankhaft erregten Gemütsstimmung gewiß die häßlichsten Szenen zwischen dem Ehepaar täglich wiederholt haben. Dazu kamen noch Loris unausgesetzte Klagen über das kümmerliche Leben, zu dem sie durch ihre Heirat verurteilt sei, und, seit Egon wieder mit Sperreuter verkehrte, plötzlich bei ihr eine heftige Eifersucht auf Hede von Hilgendorff; denn sie liebte ja Egon auf ihre Art, die freilich in einer sinnlich rohen Weise zum Ausdruck kam und ihn daher anwiderte und abstieß. Mit stürmischen Liebkosungen quälte sie ihn, um ihn schon in der nächsten Minute durch die brutalen Ausfälle ihrer Heftigkeit in Gegenwart Fremder zu reizen und sein männliches Selbstgefühl zu verletzen, und so fühlte Egon immer deutlicher, daß er das Weib, das seinen Namen trug, tief verachtete. Seinem ganzen Naturell entsprechend, gab er sich aber nie Mühe, die Empfindungen vor Lori zu verbergen, ohne daß er dabei die Unberechenbarkeit ihres Temperaments und die aus derselben entstehenden Folgen in Anschlag brachte.

Wenn nun unter diesen Verhältnissen die Zeit für Rauen auch viel zu langsam verging, sie verging doch; Weihnachten war endlich herangekommen, und der Tag vor dem heiligen Abend war da, aber wie er in den Herzen von Lori und Egon nichts von Weihnachtsstimmung wachrief, so hatte er auch kein richtiges Weihnachtswetter mitgebracht. Ein scharfer Wind pfiff durch die Straßen, dazu fielen Schneeflocken, die, kaum herabgefallen, tauten und bei der scharfen Kälte Trottoir und Pflaster mit gefahrbringendem Glatteis überzogen.

Lori saß am Fenster des Eßzimmers. Sie trug ihr gewöhnliches Hauskostüm, einen Unterrock von zerschlissener, marineblauer Seide, und dazu eine Matinée von rotem Flanell mit Spitzen. Sie war noch unfrisiert, und in schroffem Gegensatz zu den heruntergetretenen Schuhen standen feine, mattgraue Seidenstrümpfe mit schwarzer, reicher Zwickelstickerei. Ihr gegenüber in einem Lehnstuhl hatte die „fesche Pepi" Platz genommen, in einer ebenso auffallenden wie kleidsamen Toilette von dragonerblauem Tuch mit Krimmerbesatz.

Lori häkelte, Pepi streichelte den Muff und sah etwas nachdenklich vor sich nieder.

„Und Du meinst, döß i noch nit gleich „ja" sagen soll, wenn der Herr Golewsky im Ernst vom Heiraten schwatzt?" fragte sie.

„Nicht um die Welt!" rief Lori. „Erbarm' Dich, was hab' ich vom Heiraten gehabt? — daß ich Frau von Rauen heiße, weiter auch nichts. Zum wenigsten mußt Du erst sehr genau wissen, ob er auch wirklich gediegen Moos hat, denn sonst geht's Dir schließlich akkurat wie mir. Ich hab' zehnmal vergnügter und ohne viel weniger Sorgen gelebt, als ich noch in der „Rose" war, abgerechnet die paar Wochen in Paris. Da ging's flott; aber nachher und nun gar jetzt? Na, ich danke für den Zauber."

„Wo ist denn Dein Mann?"

„Hm — wo soll er denn sein! Der lange Kerl, der ihn immer besucht, Sperreuter heißt er, hat ihn schon heut' vormittag wieder mitgeschleppt. Er sagt zu mir, er geht ins Atelier — Quatsch das! Da müßte man nicht beinahe fünf Jahre Kellnerin gewesen sein, wenn man das noch glauben sollt', was die Mannsleute ihren Frauen alles vorreden."

„Weißt', was i glaub', Lori?" fragte Pepi verschmitzt.

„Na, — was denn?"

„I glaub', Dein Egon hat wieder mit seiner Gnäd'gen angebandelt. Denk' nur nit, döß die vornehme Weiber anders sind als wir, die hoaben ihre Liebsten und ihre Kurmacher just so, und i mein', so ganz vergessen hat Dein Mann die noch nit, und dös ließ i mi nit g'fallen."

Wie ein Funke ins Pulverfaß flog diese Bemerkung der Pepi in Loris Denken. Was sie nur geargwöhnt, stand plötzlich als felsenfeste Gewißheit vor ihr. Hede, Hede von Hilgendorff war es, die ihr Egon abwendig gemacht, die ihn aufs neue zu umgarnen suchte. Was wußte sie von dem Stolz und der Ehre eines echten Weibes!

„Nu, willst nit mit mir kommen?" fuhr die Pepi fort. „Hast auch schon was für Dein Mannerln zum heil'gen Christ gekauft?"

„Hm — wir schenken uns nichts," sagte Lori, verächtlich die Lippen zuckend. „Bei uns hat sich's ausgeschenkt, wir haben kein Geld."

„Arm's Weiberl, döß Du a so reing'fallen bist!" antwortete Pepi bedauernd. „Aber geh', gräm' Di nit arg drum und komm a Stück'l mit."

Lori ließ sich zureden, und beide Freundinnen gingen in das Schlafzimmer, wo Lori, vor dem Spiegel sitzend, alle für ein erfolgreiches Auftreten nötigen Toilettenmittel in Anwendung brachte. Inzwischen nahm sie einige Gläser guten Kognak „für den verflixten Magen", wie sie meinte, und als sie dann den goldbetupften Tüllschleier vorband und die künstliche Röte der Wangen noch durch eine leichte Auflage von Puder gemildert hatte, da war sie wieder ganz die hübsche Lori. Die häßlichen Hüllen, denen sie entstiegen war, blieben auf Stühlen, zum größten Teil aber in der Mitte des Zimmers liegen. Der „Aschenhaufen", aus dem sich der Phönix neu verjüngt hervorgerungen hatte!

11.

Hede von Hilgendorff hatte wie immer den Tannenbaum geschmückt, und auf dem langen Tisch im Eßzimmer die Gaben für den Schwiegervater, für Sperreuter und die Leute aufgebaut. Die Räume waren von dem frischen, würzigen Tannenduft durchzogen, und die Frau saß nun im Salon am Fenster, ließ die Hände verschlungen im Schoß ruhen und blickte still hinaus in den Spätnachmittag des Wintertages, der so trübe und schwermütig über der Erde lag. Der Wind pfiff noch immer, und Regen und Schnee vermischt sorgten weiter dafür, daß alles mit einer glitzernden Eiskruste überzogen wurde.

Hedes Gemüt wurde von den verschiedensten Empfindungen bewegt. Erinnerung auf Erinnerung drängten sich, und fast alle standen im Zusammenhang mit Egon. Durch Sperreuter erfuhr sie jetzt von seinem trostlosen Leben; sie wußte, daß sein Treubruch zu einem schweren Verhängnis geworden war und daß unter diesem Verhängnis vielleicht auch die schönen künstlerischen Gaben ebenso verkümmern würden wie seine Seele.

Die junge Frau schüttelte leise den Kopf. So oft sie schon über ihr und Egons früheres Verhältnis zueinander nachgedacht, nie hatte sie begreifen können, daß alle ihre Liebe nicht stark genug gewesen war, ihn zu retten. Wie würde er heute Weihnacht feiern? Würde sein Herz noch bereit sein, die Friedensbotschaft der ewigen Liebe zu empfangen?

Hede von Hilgendorff neigte das schöne Haupt. Wie oft, wie unausgesetzt hatte sie in diesen einsamen Jahren Gott gebeten um Frieden, wie hatte sie danach gerungen, und nie hatte sie ihn doch voll und ganz gefunden — und nun gar er?

Die kleine Gittertür des Gartens öffnete sich, und Hede blickte überrascht auf eine weibliche Gestalt, die sich, auf den mit Glatteis bedeckten Wegen mühsam balanzierend, dem Hause näherte. — Die ganze Erscheinung war ihr völlig fremd, jetzt kam sie die Stufen zur Veranda hinauf — das Glockenzeichen der Haustür, Johanns Schritt auf der Diele — gleich darauf öffnete er die Tür, und schon hinter ihm erschien die Unbekannte — sie sah Hede, und diese war somit gezwungen, als der Diener meldete: „Eine Dame, die die gnädige Frau zu sprechen wünschte", sie anzunehmen.

Als Johann sich zurückgezogen hatte und Hede einen prüfenden Blick über ihren geheimnisvollen Besuch gleiten ließ, trat dieser bereits einen Schritt näher und sagte, sich ziemlich steif verneigend: „Mein Name ist Frau von Rauen, ich möchte Sie ein paar Worte allein sprechen."

Im ersten Augenblick hatte Hede eine Empfindung, als ob sich das Zimmer mit ihr im Kreise drehte.

„Sie wünschen?" fragte sie endlich, und ihre Stimme klang wie erstickt, fast heiser vor innerer Erregung.

„Ja, das ist doch so rasch nicht abgemacht," fuhr die andere, sich Hedes Aussehen und Schreck als Zeichen der Furcht deutend, dreister fort. „Sie werden es sich wohl schon denken können, nicht wahr?"

„Nein," antwortete Hede kurz.

(Fortsetzung folgt.)

Die falsche Wirtschafterin. Skizze von Käthe Helmar.

Nachdruck verboten

„Daß ich Dich im Weißen Hirsch wiederfände, hätte ich mir nicht träumen lassen. Was treibt Dich denn bei dem kalten Herbstwetter hierher ins Luftbad, Wernicke? Nerven oder Körperfülle?“

Der Professor Wernicke vollendete erst zähneklappernd den begonnenen Kantus: „Wir ziehen in die frische, frische Luft hinaus . . .,“ marschierte noch einige hundert Schritt, wobei er seine Körperfülle mit großer Würde trug, und begrüßte dann erst seinen Freund.

„Nerven natürlich und die falsche Wirtschafterin!“ Dabei funkelten die kleinen Augen mißvergnügt hinter der goldenen Brille. „Es ist mir eine gräßliche Geschichte passiert. Ich werde Dir alles erzählen,“ sagte er und begleitete den anderen nach seinem Zimmer.

„Du kennst doch die Schwulitäten, die ein Junggeselle mit den Wirtschafterinnen hat,“ begann der Professor dort. „Mit den Hübschen und Jungen habe ich schlechte Erfahrungen gemacht. Deshalb engagierte ich diesmal eine ältere. Ihre Häßlichkeit ließ nichts zu wünschen übrig: einen Höcker hatte sie auch. Aber sie verstand alles. Die Wohnung hielt sie in Ordnung, stellte die Bücher nie auf den Kopf und kochte noch dazu vorzüglich. Alle Gerichte waren bei ihr gut durchdacht. Selbst der Salat war mit Männerverstand gemacht. Eines Tages — Anna war schon fünf Monate bei mir — servierte sie mit verweintem Gesicht. Ich bemerkte es wohl, hielt es aber für das Klügste, nicht darüber zu reden. Wie sie nun die Mehlspeise brachte, — eine Mehlspeise, der man wirklich anmerkte, daß eine Persönlichkeit sie gemacht hatte, nicht so ein Ramschzeug wie hier, lieblos nach irgend einem Rezept gerührt . . .“

„Fasse Dich!“ dämpfte der andere die Extase seines Freundes.

„Beim Servieren dieser Mehlspeise also schluchzte Anna so laut auf, daß ich nicht anders konnte als sie fragen, was ihr fehlte.

Sie hatte eine Depesche bekommen, die sterbende Mutter verlangte nach ihr. Gleich darauf erhielt sie die Nachricht, daß die verheiratete Schwester mit ihrem vierjährigen Buben auch zur Mutter reiste, weil der Schwager vierzehn Tage eingezogen wurde. Offenbar wollte also die Anna mit der Schwester nach Hause fahren, um die Mutter noch zu sehen.

Die Nachricht war mir unangenehm; doch glaubte ich, in solchem Falle hätte man kein Recht, der Wirtschafterin den Urlaub zu verweigern. Ich konnte auch nichts dagegen einwenden, daß die Schwester mit dem Buben, die aus dem Dithmarschen kamen, sich vor ihrer Weiterreise nach Polnisch-Schlesien einen Tag in Berlin erholen wollten. Um Anna zu trösten — was tut man nicht alles für eine tüchtige Köchin! —, ging ich sogar so weit, ihr mein Schränkezimmer als Nachtlogis für Schwester und Neffen anzubieten. Das akzeptierte sie voller Freude, und es wurde beschlossen, daß sie am anderen Tage mit den beiden zur Mutter reisen und nach drei Tagen zurückkehren sollte. Freilich war ich beim Gewähren der Gastfreundschaft nicht ganz uneigennützig: Anna hatte nämlich soviel von den dithmarschen Schinken und Würsten erzählt, daß mir eine freundschaftliche Annäherung an die Verwandtschaft dort oben — der Schwager war Gutsverwalter — sehr sympathisch schien.

Abends um 11 Uhr kam die Schwester an. Sie sah nett und zierlich aus, gar nicht wie eine Frau vom Lande. Das Kind aber war gräßlich. Es schrie durchdringend, stieß als Begrüßung mit dem Fuß nach mir und mußte schließlich mit Gewalt von Anna in das Schränkezimmer transportiert werden.

Als ich am nächsten Morgen zum Frühstück kam, hörte ich eine unbekannte Männerstimme in der Küche.

„Wer ist denn da?“ fragte ich Anna.

„Ach, denken Sie nur, Herr Professor, mein Schwager ist heute früh auch angekommen.“

„Aber er war doch eingezogen?“

„Er hatte eine zu hohe Nummer. In drei Wochen muß er sich wieder melden, jetzt ist er zurückgestellt. Da ist er gleich in der Nacht meiner Schwester nachgereist und kommt mit zur Mutter.“

„Ist er nicht Verwalter auf dem Gut?“ wandte ich ein. „Bekommt er denn im Sommer Urlaub?“

„Er hatte ja welchen, weil er eingezogen werden sollte. Die Schwester freut sich so, daß wir alle zusammen reisen. Darf der Schwager Ihnen guten Tag sagen, Herr Professor? Er ist ja kein gebildeter Mann, bloß ein einfacher Bauer. Der Herr muß schon entschuldigen, daß er gleich in die Wohnung herkam.“

Ich wunderte mich, daß er sich so zurechtgefunden hatte, sogar hierher nach Lichterfelde, da er Berlin doch noch gar nicht kannte. Aber Anna schien es selbstverständlich zu finden. Sie holte ihren Schwager ins Eßzimmer, dem seine Frau und der kleine Wüterich auf dem Fuße folgten. Der Bube schrie unentwegt weiter; der bloße Anblick von Fremden genügte offenbar, um ihn rasend zu machen. Ich ließ mir von dem stämmigen dithmarschen Bauer, der irgend was Unverständliches in seinem Platt murmelte, die Hand drücken. Er hatte feuchte, rote Finger, trug das Haar glatt abgeschoren, und sein Intrigantengesicht mit geschlitzten Augen, dünnen Lippen und schwarzem Kinnbart gefiel mir nicht. Die Wiedersehensfreude bei den Dreien war aber so groß, daß sie sogar die Besorgnis um die kranke Mutter verdrängte. Den ganzen Vormittag hörte man sie laut sprechen und lachen, was mich beim Arbeiten sehr störte. Aber ich mußte es mir gefallen lassen: wenn mir auch selbst jeder Familiensinn fehlt, so schätze ich ihn doch bei anderen.

Anna setzte noch einen Heringssalat für den Abend an, verabschiedete sich für drei Tage und ging mit ihrem Logierbesuch fort. Der Kleine hatte die geschliffene Kompottschale zerbrochen, einen Gashahn in der Küche überschraubt und meine Brille in den Mülleimer befördert. Da aber seine Mutter mir gleich nach ihrer Rückkehr frische Eier und selbstgeräucherten Schinken von ihrem Gute schicken wollte und durchaus keine Bezahlung dafür annahm, so konnte ich natürlich den Schlingel nicht schelten, sondern ihm nur glückliche Reise wünschen.

Male Dir meine Ueberraschung aus, als abends die Gesellschaft, die ich längst auf dem Wege zur kranken Mutter glaubte, wieder bei mir antrat. Mit tausend Entschuldigungen kamen sie: Nachmittags waren sie im Panoptikum gewesen, dann bei Aschinger und hatten schließlich den Abendzug verpaßt. Nun baten sie nochmals um Nachtquartier, da der nächste Zug erst früh um ½7 Uhr ging. Es blieb nichts anderes übrig: die Frau mit dem mißvergnügten Kinde zog wieder ins Schränkezimmer, der dithmarsche Bauer schlief auf der Chaiselongue in der Bibliothek. Das Arbeiten mußte ich mit Rücksicht auf ihn für diesen Abend aufgeben. Am nächsten Morgen hörte ich dann zu meiner großen Beruhigung das Kind die Treppe hinuntertrampeln und war von dem endgiltigen Abschied ganz befriedigt.

Anna hatte die Stuben in Ordnung gebracht und zum Frühstück alles zurechtgestellt. Aber ihre Abwesenheit wird sehr lange dauern . . .“

„O! Ist die Mutter tot?“

„Die Mutter existiert ebenso wenig wie Annas Höcker. Der war nämlich bloß angeschnallt!“

„Das ist ja reizend! Aber die Schwester?“

„Ist keine Schwester und hat auch gar keine Beziehungen zu dithmarscher Schinken.“

„Und der Schwager?“

„Ein Zuchthäusler. Genau seit acht Tagen entlassen.“

„Das Kind?“

„Auch gefälscht. Von irgend einem anderen Gauner gepumpt, damit die Gesellschaft einen soliden, reellen Eindruck machte. Ach, es war gräßlich, sag' ich Dir, als ich nach und nach alles entdeckte . . . Ich wollte mittags essen gehen und suchte meinen Spazierstock, — er fehlte; die Schlipsnadel — verschwunden; ich schloß meinen Schreibtisch auf — alle Wertsachen fort! Kurz und gut, an den beiden Tagen hat die Bande beiseite gebracht, was sie nur konnte. Selbst den Weg zu meinem Scheckbuch haben sie gefunden. Nur meine Manuskripte lagen unversehrt in den Schubkästen.

Ich meldete den Diebstahl sofort. Im Verbrecheralbum

Die Macht der Musik. Nach dem Gemälde von E. v. Blaas. (Photographie und Verlag von Franz Hanfstaengl in München.)

fand ich Anna und deren angebliche Verwandtschaft wieder. Nur daß Annas Rückenlinie keinen Schönheitsfehler hatte und ihr Mund durch ein offenbar dafür präpariertes Gebiß verändert schien. Wie der Kommissar mir versicherte, sind anschnallbare Höcker und schlecht sitzende Gebisse bei Gaunern beliebte Kniffe. Der „dithmarsche Bauer" war ein gerissener Berliner Junge, der sich uns zu Ehren einen Kinnbart aufgeklebt hatte; die „Schwester" war seine Braut. Schon seit Jahren hielten die drei zusammen. Früher hatten sie gemeinsam Hoteldiebstähle ausgeführt, diesmal mir die Ehre erwiesen. Sie sind natürlich längst über alle Berge.

Aber ich bin so nervös und kribbelig geworden durch die Geschichte, daß mein Arzt mir den Weißen Hirsch verordnet hat, als Erholung von der falschen Wirtschafterin. Wenn ich nach Berlin zurückkomme, versuche ich's doch wieder mit einer Hübschen und Jugendlichen."

Im Hause des Admirals

Roman von Arthur Zapp

Fortsetzung — Nachdruck verboten

„Du meinst, daß es Krieg geben wird?"

Er nickte. Ihre Verwunderung und ihr Befremden wuchsen.

„Aber Du sagtest doch selbst gestern," warf sie ein, „daß Du hofftest, der Friede werde erhalten bleiben, und England und Deutschland würden ihre Interessengegensätze auf friedlichem Wege ausgleichen."

Ein listiges Lächeln huschte über sein Gesicht.

„Das war doch nur im Charakter meiner augenblicklichen Rolle. Ich werde mich doch natürlich hüten, ihnen meine wirklichen Ansichten und Wünsche zu offenbaren. Es liegt mir zunächst daran, ihr Vertrauen zu erwerben und nicht den mindesten Verdacht gegen mich aufkommen zu lassen."

Sie bewegte peinlich berührt den Kopf.

„Ach, James, das ist doch alles so unerquicklich und häßlich. Das Bewußtsein, zu lügen und zu heucheln, liegt mir wie ein schwerer Druck auf der Brust."

Er ergriff ihre auf seinem Arm liegende Hand und drückte sie beschwichtigend.

„Wir können doch beide nicht anders, und es wird ja doch nur ein paar Wochen dauern. Wenn wir erst wieder warm miteinander geworden sind, wenn wir uns überzeugt haben werden, daß das alte Gefühl herzlicher Sympathie noch immer in uns beiden lebt, werden wir nicht mehr nötig haben, uns zu verstellen."

Sie errötete wieder und blickte stumm zu Boden. Er aber sprach lebhaft weiter.

„Nun erzähle von Dir, Kitty! Wie fühlst Du Dich in Deiner Stellung?"

„Ich kann nicht klagen. Ich sagte Dir schon, man ist nett und freundlich gegen mich."

„Aber es ist doch eine sehr abhängige Stellung; an Demütigungen wird es nicht fehlen, und besonders das Bewußtsein, daß es Deutsche sind, denen Du dienen mußt, wirkt das nicht erbitternd, aufstachelnd auf Dich? Sträubt sich Dein englisches Blut nicht dagegen?"

Das junge Mädchen zuckte die Schultern.

„Ich habe gar nicht mehr das Gefühl, unter Fremden zu sein."

Ein Schatten flog über sein Gesicht, und er schüttelte den Kopf, zum Zeichen, daß er sie nicht begriffe.

„Die Hauptsache ist doch," fuhr sie fort, „daß man gut und gerecht gegen mich ist. Im Hause des Admirals läßt man mich nicht fühlen, daß ich von ihnen abhängig bin, daß ich sozial unter ihnen stehe."

„Aber es sind doch immer Deutsche," fuhr er fast ärgerlich auf. „Das muß Dir doch immer gegenwärtig sein. Sie benutzen Dich, um von Dir zu lernen; und um ihre Zwecke möglichst vollkommen zu erreichen, stellen sie sich an, als seist Du für sie nicht die Fremde. In ihrem Innern aber sind sie Dir feindlich gesinnt. Denn Du gehörst einer Nation an, auf die die Deutschen eifersüchtig und neidisch sind wie auf keine andere. Du als Engländerin hast wirklich keinen Grund, ihnen Sympathie oder gar Freundschaft entgegenzubringen."

Kate Brown zog ihre Augenbrauen zusammen und sah ihren Freund verwundert an.

„Aber warum sagst Du mir das alles, James?"

„Weil es mich verletzt, zu sehen, daß sich Dein nationales Gefühl seit der kurzen Zeit, daß Du hier bist, schon bedenklich abgeschwächt hat, weil ich erkennen muß, wie wenig Du die Tochter Deiner Mutter bist. Weißt Du nicht, daß Deine Mutter alles, was deutsch war, glühend gehaßt hat?"

Sie sah sinnend vor sich hin und schien in der Vergangenheit zu forschen. Tiefe Trauer senkte sich auf ihre Züge.

„Allerdings — es ist mir mehr als einmal aufgefallen," sagte sie leise, „daß sie sich immer nur in bitteren, feindseligen Worten äußerte, wenn einmal von deutschem Wesen und deutschen Dingen die Rede war. Deshalb sträubte sich auch anfangs mein Gefühl dagegen, nach Deutschland zu gehen, und wenn mir der Bischof nicht so sehr zugeredet hätte —"

„Er tat recht daran," fiel James Norris ein. „Und Du brauchst es Dir nicht leid werden zu lassen. Man soll nicht verschmähen, von seinen Feinden zu lernen, und vielleicht kann das, was Du hier hörst und siehst, Deinem Vaterland einmal von Nutzen sein."

Er sah sie mit seinem lauernden, forschenden Blick an, aber sie achtete, ihren Gedanken nachhängend, nicht darauf.

„Ist Dir bekannt, James," fragte sie, stehenbleibend, „warum meine Mutter eine so ausgesprochene Antipathie gegen Deutschland im Herzen trug? So oft ich sie gelegentlich darüber fragte, wich sie mir aus, und es war mir peinlich, in sie zu dringen, weil ich wohl merkte, daß sie nicht darüber sprechen mochte."

Er nickte.

„Ich weiß es. Die Mitteilungen meiner Mutter und die Briefe und Schriftstücke, die ich im Nachlaß meiner Eltern fand, haben mir darüber Aufschluß gegeben."

„Also hatte meine Mutter eine besondere Veranlassung, die Deutschen zu hassen?"

Das Gesicht des Engländers verzog sich zu einer haßerfüllten Grimasse.

„Das will ich meinen."

„Und was war der Grund, James?"

Kate Brown sah ihren Begleiter in spannender Erwartung an. Aber er schien den rechten Zeitpunkt noch nicht für gekommen zu halten, seine Eröffnungen zu machen.

„Das läßt sich nicht mit zwei Worten sagen. Wenn wir einmal mehr Ruhe und Zeit haben —"

„Ja!" Sie sah nach ihrer Taschenuhr. „Dreiviertel sieben! Ich muß mich beeilen —"

„Wann sehen wir uns wieder?"

Sie zuckte die Achseln. Er sann ein paar Sekunden vor sich hin.

„Sollten wir uns nicht früher irgendwo begegnen, dann bitte ich Dich, in acht Tagen um dieselbe Stunde wieder hierher zu kommen."

Sie machte eine unwillkürlich protestierende Bewegung.

„Du vergißt, daß ich nicht über meine Zeit verfügen kann. Ich kann doch heute unmöglich schon wissen —"

Er faßte nach ihrer rechten Hand und sah ihr fest ins Auge.

„Wenn Du den Willen hast, wirst Du auch können. Uebrigens besser noch: Du schreibst mir, sobald Du Dich wieder

auf eine Stunde freimachen kannst. Ich denke, Du wirst, ebenso wie ich, den Wunsch eines baldigen, ungestörten Wiedersehens haben. Wir haben uns ja doch noch soviel zu sagen, Kitty!"

Seine Stimme nahm wieder einen weicheren Klang an, und auch über ihr Antlitz zuckte ein warmer Schein.

„Ja, James. Also auf Wiedersehen!"

4.

Schon drei Tage später erhielt James Norris von seiner Jugendfreundin die Nachricht, daß sie gegen Abend wieder an dem verabredeten Ort sein werde. Zu Hause schützte sie einen abermaligen Besuch beim Zahnarzt vor, der ihr ein paar Plomben einlegen wolle. Wieder wandelten sie an dem stillen, einsamen Kirchplatz hin und her, von der Vergangenheit und den gemeinsamen Erlebnissen sprechend. Da wandte sich James Norris plötzlich mit der Frage an seine Begleiterin: „Sage mal, Kitty, wovon unterhaltet Ihr Euch in der Familie des Admirals, zum Beispiel bei den gemeinsamen Mahlzeiten?"

Sie sah ihn erstaunt an und lächelte.

„Aber interessiert Dich denn das, James?"

„Mich interessiert alles, was Dich angeht, Kitty . . . Ihr sprecht wohl viel über englische Verhältnisse?"

„Zuweilen. Ich habe ihnen über den Bischof und seine Familie erzählt und vom englischen Leben im allgemeinen."

„Der Admiral fragt Dich doch wohl auch gelegentlich über englisches Seewesen aus?"

„Nein. Ich könnte ihm ja auch nichts darüber mitteilen."

„Freilich. Aber der Admiral und sein Sohn sprechen doch gewiß oft über deutsche Marineangelegenheiten?"

„Allerdings."

„Kannst Du mir nicht sagen, welche speziellen Gegenstände da zur Sprache gekommen sind?"

Ein lauernder Blick, in dem ein lebhaftes Interesse glimmte, flog zu dem jungen Mädchen hinüber.

Kate Brown forschte ein paar Sekunden in ihrem Gedächtnis, zuckte aber dann die Schultern.

„Das weiß ich wahrhaftig nicht mehr, James. Diese Dinge interessieren mich ja doch so wenig."

Er machte eine Bewegung der Ungeduld und des Unwillens.

„Als Engländerin und als meine —" er schluckte das Wort hinunter, noch ehe er es ausgesprochen hatte. „Mich als Seemann interessiert alles, was mit der Marine zusammenhängt, natürlich sehr, und deshalb dachte ich, solltest Du auch seemännischen Fragen einiges Interesse entgegenbringen . . . Haben sie nicht vielleicht gelegentlich einmal von Unterseebooten gesprochen?"

Sie errötete unter seinen vorwurfsvollen Worten heftig und fiel jetzt voll Eifer ein: „Ja, James, erst gestern sprachen sie von einem neuen Unterseeboot, — jawohl, von einem, das erst gebaut werden soll."

Seine lebhaft flirrenden Augenlider, der funkelnde, durchdringende Blick, mit dem er sie, sich zu ihr hinüberneigend, ansah, verrieten sein glühendes Interesse.

„Ah, ich wußte es," fuhr es ihm heraus, „und deshalb —" Aber er brach plötzlich hastig ab, wie jemand, der sich auf einer Unvorsichtigkeit ertappt. „Er teilte natürlich seinem Sohn Einzelheiten mit?" fuhr er mit forschendem, erwartungsvollem Blick fort.

„Ja, sie sprachen eine ganze Weile darüber."

„Ueber den Typ, über die Armierung, über die Geschwindigkeit, über den Tiefgang?"

Seine Augen verschlangen sie fast.

Sie zuckte die Achseln.

„Ja, das kann ich Dir wirklich nicht sagen, James. Ich habe gar nicht hingehört."

„Dann versprich mir —" er drückte in seinem Eifer ihre Hand krampfhaft — „dann bitte, höre das nächste Mal aufmerksam zu und präge es Deinem Gedächtnis ein. Noch besser, Du machst Dir unmittelbar nach dem Gespräch ein paar Notizen. Hörst Du?

„Aber James!" stieß sie betreten hervor und sah ihn befremdet an.

„Was denn? Das interessiert mich doch als Fachmann. Kannst Du Dir denn das nicht denken? Ob es sich um unsere, oder um die französische oder um die deutsche Marine handelt — das ist dabei ganz egal. Für mich als Marine-Ingenieur hat das alles ein gleiches Interesse. Das ist doch natürlich, das mußt Du doch begreifen."

„Freilich."

„Also ich wär' Dir sehr dankbar. Und nun noch eins: Kommst Du manchmal in das Arbeitszimmer des Admirals?"

„Allerdings. Aber warum fragst Du mich —?"

„Was hast Du in dem Arbeitszimmer zu tun?" fragte er weiter, ohne ihren Einwurf zu beachten.

„Wir wischen Staub, Fräulein von Soldern und ich. Der Admiral mag nicht, daß die Dienstboten sein Zimmer betreten. Er fürchtet wohl, daß sie Unordnung auf seinem Schreibtisch anrichten und sich allzu eingehend mit seinen Zigarrenkisten beschäftigen."

James Norris verzerrte seine Gesichtszüge zu einem Lächeln.

„Er arbeitet wohl viel, der Admiral?"

„Ja. Er sitzt halbe Nächte an seinem Schreibtisch. Gerade in letzter Zeit scheint er sehr beschäftigt."

„Wahrscheinlich hat er Berichte zu erstatten — vielleicht über die letzten Manöver und die dabei gemachten Erfahrungen. Oder vielleicht schreibt er auch über allgemeine marinewissenschaftliche Gegenstände für Fachzeitschriften?"

„Ich weiß es nicht, James."

„Hast Du denn noch nie einen Blick auf die auf dem Schreibtisch liegenden Papiere geworfen?"

„Nein, James. Wie sollte ich dazu kommen?"

Er machte wieder lebhafte Bewegungen unwilligen Erstaunens, ärgerlicher Enttäuschung.

„Das begreife ich nicht. Mich würde es doch stark interessieren. Jawohl, es wäre für mich von Wert zu wissen, womit er sich jetzt gerade beschäftigt. Bist Du denn gar nicht neugierig?"

„Nicht in Bezug auf Dinge, von denen ich nichts verstehe und die mich nichts angehen."

Er stampfte in seiner Erregung mit dem Fuße auf.

„Aber mich interessieren sie, und wenn Dir daran liegt, mir einen Gefallen zu erweisen, Kitty, dann bitte, sieh' Dir doch einmal die Papiere des Admirals näher an!"

Seine Erregung, für die sie keinen Grund sah, sowie sein sonderbares Verlangen erregten ihren lebhaften Unwillen.

„Du solltest so etwas nicht von mir verlangen, James. Willst Du mich zur Spionin erniedrigen?"

Er lüftete mit einer mechanischen Bewegung seinen Hut und strich sich mit der Hand über die Stirn. Dann lachte er — es klang rauh und gezwungen.

„Spionin? Daß Ihr Frauen doch gleich immer alles aufbauschen und übertreiben müßt! Von Spionieren kann doch nicht die Rede sein. Er wird doch wahrhaftig keine Geheimnisse auf seinem Schreibtisch liegen lassen. Es kann sich also doch nur um ganz unbedenkliche Sachen handeln, die nur für den Fachmann —"

Ein Hornsignal, das von der Matrosenkaserne her ertönte, unterbrach ihn. Kate Brown fuhr erschrocken zusammen.

„Sieben Uhr! Ich muß fort."

Sie reichte ihm eilig die Hand.

„Soll ich Dich nicht ein Stück begleiten?"

„Nein, nein! Adieu, James!"

„Also auf Wiedersehen in acht Tagen!"

Als sie zu Hause anlangte, kam ihr Fräulein Linda besorgt entgegen.

„Arme Miß Kate, hat es sehr weh getan?"

Sie wich den freundlich, mitleidig auf sie gerichteten Blicken aus und murmelte ein paar Worte. Man habe ihr zwei Zähne ausgebohrt und etwas eingelegt. In acht Tagen solle sie wiederkommen. Auch die Admiralin bekundete ihre Teilnahme und fragte, ob sie noch Schmerzen habe und ob man ihr irgendwie behilflich sein könne. Sie dankte und bat, sich für den Abend zurückziehen zu dürfen. In ihrem Zimmer saß sie eine ganze Weile vor sich hinbrütend. Sie rief sich die verschiedenen Phasen ihres einstündigen Zusammenseins mit James Norris ins Gedächtnis. Heiß stieg es in ihr auf, während sie der schönen, liebevollen Worte gedachte, die er zu ihr gesprochen, und der Andeutungen, die er ihr betreffs der Zukunft gemacht. Was sollte sie ihm entgegnen, wenn er einmal die Frage an sie richten würde, ob sie ihn liebe und ob sie bereit sei, mit ihm in die Heimat zurückzukehren?

Sie sann lange über diese Fragen nach, ohne zu einem klaren Resultat zu kommen. Liebte sie ihn denn überhaupt? Hatte sie je mehr als Freundschaft für ihn empfunden?

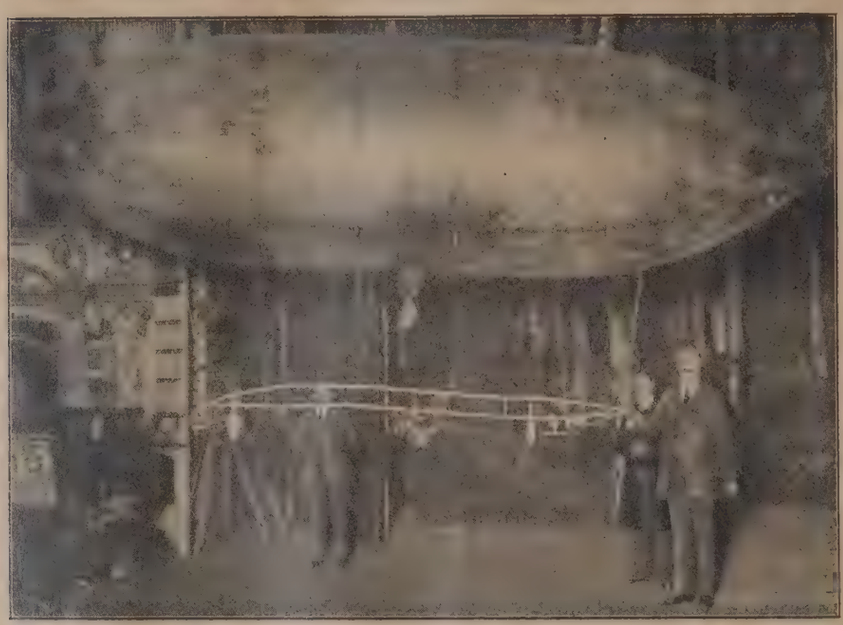
Seufzend gab sie endlich das vergebliche Mühen auf, Klarheit über ihre Empfindungen zu gewinnen. Soviel erkannte sie, daß kein stürmisches, erhebendes Gefühl in ihr war. Im Gegenteil, schwer und beklemmend lastete das Bewußtsein auf ihr, daß er sie nun zwang, zu lügen und zu heucheln . . .

(Fortsetzung folgt.)

Interessantes aus aller Welt

„Feldjungen“ vom Verein „Jugendsport in Feld und Wald“ in Berlin.

„Jugendsport in Feld und Wald.“ Der Verein „Jugendsport in Feld und Wald“ bezweckt unter Leitung militärischer Herren Schüler im Alter von 12 Jahren an zu straffen, widerstandsfähigen und selbstbewußten Menschen heranzubilden, die, einmal Soldat geworden, mit freudiger Hingebung Tüchtiges im Feld- und Kundschafterdienst leisten. Sonntags vormittags unternimmt der Verein Ausflüge in Verbindung mit Felddienstübungen. Unter den mitgeführten, nach militärischem Muster gefertigten leichten Zelten wird gelagert. Der Felddienst spielt sich gewöhnlich in der Art ab, daß Patrouillen in der Stärke von einem Führer („Feldjunge“ mit dem Titel „Fähnrich“) und 7 Jungen an der Hand der Generalstabskarte nach bestimmten Geländepunkten zur Erkundigung abgesandt werden. Die Jungen werden hierbei ganz sich selbst überlassen, um hierdurch selbständiges Handeln anzuregen. Das Ergebnis der Erkundung muß zu einer festgesetzten Zeit bei der Oberleitung eintreffen. Die Patrouillen haben eine feindliche Linie zu überschreiten, die danach trachtet, Meldungen abzufangen. Hierdurch werden die „Feldjungen“ beider Parteien zu erhöhter Aufmerksamkeit im Gelände genötigt. Außer im Kundschafterdienst werden die „Feldjungen“ auch im Pionierdienst ausgebildet. Hierbei kommt ihnen sehr der in der Schule gepflegte Handfertigkeitsunterricht zu statten. Auch Exerzieren, Radfahren, Schwimmen, Abkochen im Felde usw. wird geübt. Derartige und andere Felddienstübungen geben den „Feldjungen“ Gelegenheit, kleine Proben der Selbstüberwindung abzulegen und sind seit dem kurzen Bestehen des Vereins schon schöne Resultate gezeitigt worden. Unser Bild zeigt die „Feldjungen“ vom Verein „Jugendsport in Feld und Wald“ von Berlin und Charlottenburg als Zuschauer bei der diesjährigen Frühjahrsparade auf dem Tempelhofer Felde bei Berlin. Diese kleine Truppe in ihrer kleidsamen, erdfarbenen Uniform mit schwarz-weiß-roter Kokarde am Südwesterhut hatte vor der Zuschauertribüne Aufstellung genommen und zog die Aufmerksamkeit unseres Kronprinzen und zahlreicher hoher Offiziere auf sich. — Eine neue englische Kriegswaffe. Der englische Ingenieur Raymond Phillips hat kürzlich ein Luftschiffmodell konstruiert, zu dessen Steuerung lediglich ein Druck auf einen funkentelegraphischen Apparat genügt. Dies Luftschiff soll als Freiballon nach bestimmten, meilenweit entfernten Orten dirigiert werden können. Ein zweiter Druck öffnet dann einen an dem Luftschiff hängenden Kasten, dessen Inhalt im Falle eines Krieges aus Sprengstoffen bestehen und die verheerendsten Wirkungen ausüben würde.



Eine neue englische Kriegswaffe:
Ein unbemanntes, nur durch drahtlose Telegraphie dirigiertes Luftschiff.

Der englische Ingenieur Raymond Phillips, Erfinder einer neuen Kriegswaffe.

Lustige Ecke

Liebenswürdigkeiten.

Zu nebenstehendem Bilde.

(Zwei Redakteure stehen nach einem hitzigen Wortkampfe auf.) „Ueber das, was Sie nicht wissen, ließe sich ein dickes Buch schreiben!“

„Ueber das, was Sie wissen, ein sehr dünnes!“

Je nachdem.

Richter: „Sie sagen, Sie haben den Angeklagten sein ganzes Leben lang gekannt.“ — Zeuge: „Jawohl, Herr Richter.“ — Richter: „Sie glauben, daß er fähig ist, dies Geld gestohlen zu haben? — Zeuge: „Hm, wieviel war es denn ungefähr?“

Dilemma.

Richter: Können Sie beschwören, daß das Ihre Handschrift ist?“

Beklagter: „Na, det kann i net!“

Richter: „Dann können Sie also beschwören, daß es nicht Ihre Handschrift ist?“

Beklagter: Na, dös kann i a net!“

Richter: „Wollen Sie das Gericht zum besten haben?“

Beklagter: „Na, Herr Richter, i kenn doch meine Handschrift selber net, i kann ja net schreibn!“

Ordnungsliebend.

Kanzleirat: „Ordnen Sie bitte diese Briefe alphabetisch und werfen Sie sie dann in den Papierkorb!“

Druck und Verlag: Neue Berliner Verlags-Anstalt, Aug. Krebs, Charlottenburg bei Berlin, Berlinerstr. 40. Verantwortlich für die Redaktion der Neuen Berliner Verlags-Anstalt, Aug. Krebs: Max Eckerlein, Charlottenburg, Weimarerstr. 40.

UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 120372583